

臺中市育英國中綜合領域沉浸式英語教學活動設計

教學單元	異國風味	設計者	育英國中	曾寶嬌	
教學名稱	美食饗宴	教學年級	八年級	教學時間	四堂課
設計理念	<p>飲食生活乃為現代人生活中不可或缺的一環，如何吃得安全、吃得健康、吃得愉悅更是現代人生活所需具備的重要能力。有鑒於速食主義流行，以學生偏愛的義大利麵製作為主軸，透過小組烹飪課程的實作，結合英語聽、說、讀、寫融入的方式，讓學生將英語與實際生活完整結合，以提升學生對英語學習的興趣，促使學生運用英語習得領域的知識、技巧，增加學生與世界接軌的機會，以達成提升個人素養及生活品質的目標。</p>				
活動目標	<p>一、 藉由烹飪課將英語融入生活，以英文搭起學習的橋樑。 二、 藉由英文菜單的拆解，認識食材的英文名稱及了解食物製備時需準備的各項事宜。 三、 藉由義大利麵製作過程的體驗，增進學生飲食料理的能力。 四、 能以簡單的英語句型分享製作及品嚐心得。</p>				
教學重點摘要	<p>第一節義大利麵英文食譜之學習：認識烹調法→食材的認識→了解烹調程序→人員的分工規劃→第二、三節烹飪實作課程（兩節課連排）：依據食譜製作義大利麵→進行分食分享→收拾→書寫心得（作業）第四節義大利麵源由介紹→餐點製作回顧與檢討→心得分享。</p>				
教學評量	上課參與及互動、個人經驗反思、學習單、口頭分享。				
課程架構	<div style="text-align: center;"> <pre> graph TD A[美食饗宴] --- B[烹調方法及食材的認識] A --- C[義大利麵的製備] A --- D[餐點製作之檢討與回饋] </pre> </div>				

英文融入摘要	【Cooking methods】 : bake, boil, ferment, fresh/raw, deep-fry, frozen, grill, steam, roast, stir-fry, braise, stew, smoke		
	【Introduce the dish】 : ingredient, color, texture, taste		
	ingredient	broccoli, carrot, celery, corn, mushroom, onion, pea, tomato, minced-meat, seasoning	
	color	reddish, whitish, brownish, blackish, greenish, yellowing, orangish, purplish, pinkish, multi-colored	
	texture	chewy, crispy, crunchy, dry, hard, juicy, oily, soft, sticky, stringy, wet	
taste	sweet, sour, salty, spicy, bitter, rich		
學習活動內容		活動時間	活動資源
【第一堂課】異國風味-烹調方法及食材的認識 【準備活動】 教師：準備運用不同烹飪方法所呈現異國美食的圖片 學生：準備英文字典 【引起動機】 教師引言：不同的烹調方式造就出不同風味的美食，你熟悉哪些烹調方法呢？現在就讓我們藉由各國的美食來一趟認識烹調方式之旅 【發展活動】 1. 教師提出從剛剛的美食圖片中，有我們下週要進行的美食饗宴，請同學就老師發下來的英文食譜，共同研究下週烹飪課將進行的主題，請小組將答案寫在白板上，答對可加分。 2. 公佈答案。 3. 教師說明以義大利麵為主軸，請各組就食譜上所需的材料與製作程序進行討論，瞭解下週要進行的烹飪實習。 4. 小組分工：依個人特質分配工作，避免有人閒置。 5. 教師巡視各組，了解各組情況，並及時給予建議及協助。		(45分鐘)	課本資訊站參考資料、簡報檔、學習單
		8分鐘	
		35分鐘	英文食譜、字典、小白板、小組分工表

<p>【綜合活動】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教師鼓勵學生可先利用網路觀看美食製作節目或請教親友等方式，進一步熟悉下週的餐點製備。 2. 教師提醒學生記得攜帶所需要的食材及物品。 	2 分鐘	
<p>【第二、三堂課】大顯身手-美食饗宴</p>	(90 分鐘)	
<p>【準備活動】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 老師於上課前先進烹飪教室將器材分配好 2. 教師檢查各組是否帶齊食材，提醒同學洗手，注意分工合作與善用時間。 3. 提醒學生烹調注意事項，強調安全的重要性，有任何問題，記得要互相支援或尋求協助。 	3 分鐘	食譜、烹飪所需食材、器材 清點單、烹飪 成果回饋單
<p>【發展活動】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 發下各組器材清點單，各組清點器材。 2. 各組依工作分配，開始進行實習操作。 3. 教師巡視各組製作情形，給予適度的指導，注意學生安全，並提醒流程之先後順序，製作用具的清潔。 4. 教師提醒學生剩餘時間以及各組工作進度，待完成後將成品放在工作臺上，並進行初步的善後工作。 5. 教師評定小組作品、清潔工作及團隊精神。 6. 全班共同品嚐享用美食佳餚。 	80 分鐘	
<p>【綜合活動】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 清潔打掃，烹飪用具歸位，恢復烹飪教室的整潔。 2. 書寫烹飪成果回饋單，叮嚀下一節課進行檢討與分享。 	7 分鐘	
<p>【第四堂課】我是總舖師-檢討與回饋</p>	(45 分鐘)	
<p>【準備活動】</p> <p>教師：整理學生當天餐點製作所拍的照片。</p> <p>學生：完成烹飪成果回饋單</p>		

<p>【發展活動】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 介紹義大利麵的源由。 2. 教師依序播放各組製作情形以及完成品的照片，給予讚美及改進建議。 3. 回顧製作點滴，鼓勵學生以英語進行介紹這道菜所使用的食材，顏色、外觀、及品嚐起來的味道 4. 教師帶領學生討論省思 <ol style="list-style-type: none"> (1)當日製作過程中是否有不當的衛生問題。 (2)在製作過程中能順利完成的要素是甚麼?小組以及自己的表現如何? (3)在烹飪過程中，我學到哪些技巧? (4)有什麼令我印象深刻或困難的事? (5)與曾經吃過的義大利麵有何不同? <p>【綜合活動】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教師歸納結論。 2. 表揚表現良好的組別，並於榮譽卡上記優點做為獎勵。 	<p>3 分鐘 40 分鐘</p> <p>2 分鐘</p>	<p>簡報</p>
---	-----------------------------------	-----------