

## 臺中市東區育英國中綜合領域沉浸式英語教學教案設計

領域/科目	綜合活動領域/家政	設計者	曾寶嬌
實施年級	二年級	總節數	6 節
主題名稱	「食」在愛地球		
設計依據			
設計理念	<p>飲食乃為現代人生活中不可或缺的一環，如何吃得安全、吃得健康更是現代人生活的需求。當我們一口一口吃著美食佳餚時，是否有思考到食物與環境的關係呢？本主題想讓學生了解食物的來源，認識食物從土地到餐桌的旅程，了解日常飲食與環境之間的關係，體認食物里程及碳足跡間的關連，省思自身對環境永續發展的保護責任，及其與環境間的互動，讓學生藉由對食材來源的分析，能夠在食物消費選購時，「食在地、吃當季」，並改變飲食模式來減少對環境的傷害，以具體的低碳飲食來愛護地球。</p>		
核心素養	總綱	<p>A 自主行動 A2 系統思考與解決問題 B 溝通互動 B2 科技資訊與媒體素養 C 社會參與 C1 道德實踐與公民意識</p>	
	領綱	<p><b>綜合</b> 綜-J- A2 釐清學習目標，探究多元的思考與學習方法，養成自主學習的能力，運用適當的策略，解決生活議題。 綜-J- B2 善用科技、資訊與媒體等資源，並能分析及判斷其適切性，進而有效執行生活中重要的事務。 綜-J- C1 探索人與環境的關係，規劃、執行服務學習和戶外學習活動，落實公民關懷並反思環境永續的行動價值。</p> <p><b>英語文</b> 英-J-A1 具備積極主動的學習態度，將習延伸至課堂外，豐富個人知識。運用各種學習與溝通策略，精進英語文學習與溝通成效。 英-J-B1 具備聽、說、讀、寫英語文的基礎素養，在日常生活常見情境中，能運用所學字詞、句型及肢體語言進行適切合宜的溝通與互動。</p>	
學習重點	學習表現	<p><b>綜合</b> 1b-IV- 2 運用問題解決策略，處理生活議題，進而克服生活逆境。 2c-IV- 1 善用各項資源，妥善計畫與執行個人生活中重要事務。 3a-IV-1 覺察人為或自然環境的危險情境，評估並運用最佳處理策略，以保護自己或他人。 3d-IV-2 分析環境與個人行為的關係，運用策略與行動，促進環境永續發展。</p> <p><b>英語文</b> 1-IV-1 能聽懂課堂中所學的字詞。 1-IV-2 能聽懂常用的教室語及日生活用語。</p>	

		<p>2-IV-3 能依情境使用教室用語。</p> <p>2-IV-6 能依人、事、時、地物作簡易的描述或回答。</p> <p>5-IV-2 能掌握國中階段所學字詞及句型，適當地使用於日常生活之溝通。</p>
	學習內容	<p><b>綜合</b></p> <p>輔 Db-IV-1 生活議題的問題解決、危機因應與克服困境的方法。</p> <p>童 Da-IV-2 人類與生活環境互動關係的理解，及永續發展策略的實踐與省思。</p> <p>家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。</p> <p>家 Ac-IV-1 食品標示與加工食品之認識、利用，維護飲食安全的實踐策略及行動。</p> <p>家 Aa-IV-3 飲食行為與環境永續之關聯、實踐策略及行動。</p> <p><b>英語文</b></p> <p>B-IV-2 國中階段所學字詞及句型的生活溝通。</p> <p>Ac-IV-3 常見的生活用語。</p> <p>B-IV-5 人、事、時、地、物的描述及問答。</p>
學習目標		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能知道食物里程與食物碳足跡的觀念。</li> <li>2. 能了解三章一 Q(「有機農產品標章」、「CAS 臺灣優良農產品標章」、「產銷履歷認證標章」及「台灣農產生產溯源 QR Code」)。</li> <li>3. 能辨別食物新鮮度，進而採購新鮮食材。</li> <li>4. 能設計一份符合健康生活概念的低碳飲食菜單。</li> <li>5. 能動手烹調料理，增進烹調的技能。</li> </ol>
課程架構		<pre> graph TD     A["「食」在愛地球"] --&gt; B["從「食」招來"]     A --&gt; C["食客召集令"]     B --&gt; D["食物里程"]     B --&gt; E["碳足跡"]     B --&gt; F["料好實在"]     C --&gt; G["計出好菜"]     C --&gt; H["廚房我當家"] </pre>
教學資源	硬體	電腦、電子白板、網際網路連接配備
	軟體	網際網路瀏覽器、多媒體軟體
	書面教材	康軒國中二年級綜合課本
	教具材料	PPT、影片《食物里程動畫》《碳足跡動畫》

目標字詞

**Food Miles** (食物里程)、**Carbon Footprint**(碳足跡)、**Low Carbon Diet**(低碳飲食)、**Global Warming**(全球暖化)、**Greenhouse gases**(溫室氣體)、**CO<sub>2</sub> Emissions**(二氧化碳排放量)

**【Cooking methods】**: roast(烤), boil(煮), grill(煎), deep-fry(炸), steam(蒸), stir-fry(翻炒), braise(燴), stew(燉), smoke(煙燻)

**【Introduce the dish】**: ingredient, color, texture, taste

Ingredient (材料)	Beef(牛肉)、pork(豬肉)、chicken(雞肉)、broccoli(花椰菜), carrot(紅蘿蔔), celery(芹菜), corn(玉米), mushroom(蘑菇), onion(洋蔥), pea(豌豆), tomato(番茄), ground-meat(絞肉), seasoning(調味料)
Color (顏色)	red, white, brown, black, green, yellow, orange, purple, pink, colorful
Texture (質地)	Chewy(有嚼勁), crispy(脆), crunchy(鬆脆), dry(乾), hard(硬), juicy(多汁), oily(油), soft(軟), sticky(黏), stringy, wet(濕)
Taste	sweet, sour, salty, spicy(辣), bitter(苦), good(好的), delicious(美味)

- Please introduce your dish.
- What does it taste ?
- Hi. This is our dish.  
The dish is a (an)\_\_\_\_\_. (Name the dish)  
It has \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, and \_\_\_\_\_.  
It is \_\_\_\_\_. (color/ adj.)  
It tastes \_\_\_\_\_.  
Thank you .

教室用語

Pay attention. Be quiet. Watch out. Be carefully.  
Great! Good job! Excellent!  
Write your answer on the worksheet.  
Listen carefully.  
Do you understand?  
Try it. You can make it .

Raise your hand to answer the question .

## ■ 教學流程

教學內容及方式	時間	教具	評量
<p>(第一堂) 從「食」招來-食物里程(Food Miles) 引起動機</p> <p>1. Let me show you a video.Watch carefully.呈現北極熊站在四周已溶解的小冰山上，問學生「What happened?」帶出地球暖化「global warming」的議題。而保護、愛地球有很多方式，就讓我們一起來了解如何從每天的飲食中幫助地球降溫。</p>	5 分	影片、ppt	口頭發表
<p>發展活動</p> <p>2. 請學生思考比較(進口、零售、產地直購)三種不同來源的葡萄，他們是怎樣到我們手中的? Raise your hand if you know the answer .</p> <p>3. 播放動畫及說明食物里程(Food Miles)所耗用的能源及資源。</p> <p>4. 超級比一比：呈現同類但不同地區的食物，請學生判別兩者食物里程(Food Miles)較短？(Which one is shorter in Food Miles?)</p> <p>5. 介紹 <a href="#">Food Mile Calculator</a> 的運用：在台灣食用法國的奇異果與義大利的奇異果及紐西蘭的奇異果，哪個食物里程最短？ These kiwi fruits came from France,Italy, or New Zealand. Which one is the shortest in Food Miles?</p>	5 分 5 分 10 分 10 分	影片 ppt 網站	口頭發表 認真觀看 專心聽講 積極參與 實際操作
<p>回饋與統整</p> <p>6. 討論食物里程所帶來的環境成本問題。 例如:本土農業衝擊，過度依賴外來食物，運輸能源消耗，及造成 CO<sub>2</sub> 大量排放所產生溫室效應…</p> <p>7. 預告下周課程，碳足跡(Carbon Footprint)並請學生蒐集標示有碳足跡的食品包裝。</p>	5 分 5 分	ppt	口頭發表
<p>(第二堂) 從「食」招來-碳足跡(Carbon Footprint) 引起動機</p> <p>8. 問學生上節課影片中：主要造成地球暖化(Global Warming)的溫室氣體(Greenhouse</p>	5 分	ppt	隨堂抽問 口頭發表

<p><b>gases)為何？ Raise your hand if you know the answer .</b></p> <p>9. 老師說明凡走過必留下碳足跡(Carbon Footprint)</p>	2 分		認真聽講
<p><b>發展活動</b></p> <p>10. 老師解說何謂碳足跡(Carbon Footprint)</p> <p>11. 超級比一比：呈現同類但不同碳足跡的食品，請學生判別兩者碳足跡(Carbon Footprint) ，Which one is fewer ?</p> <p>12. 台灣碳標籤(Carbon Footprint)的介紹</p> <p>13. 低碳飲食(Low Carbon Diet)的實踐方式</p> <p>(1) Food Miles 越少越好-百哩食物(100 Miles Diet)</p> <p>(2) 食在地、吃當季</p> <p>(3) 少吃肉(哪個產業最容易台放甲烷?)</p> <p>(4) 餐不過量</p> <p>(5) 使用環保杯、筷</p> <p>(6) 自備外帶餐盒</p> <p>(7) 少喝瓶裝水</p>	10 分 5 分 3 分 17 分	?	認真聽講 踴躍參與 認真聽講 認真聽講
<p><b>回饋與統整</b></p> <p>14. 老師統整 Food Miles (食物旅程)、Carbon Footprint(碳足跡)、Low Carbon Diet(低碳飲食)這 2 節課的重點。</p> <p>15. 提醒同學請收集有關健康食品標章的圖案或是食物包裝袋。</p>	3 分		認真聽講
<p><b>(第三堂)從「食」招來-料好實在</b></p> <p><b>引起動機</b></p> <p>13. 以層出不窮的食安問題，討論食品採購經驗談，要怎樣才能吃得安全呢？</p>	8 分	ppt	參與討論 口頭發表
<p><b>發展活動</b></p> <p>14. 請同學分組討論，食品與標章對對碰</p> <p>15. 老師介紹幾個常見的食品標章，並討論這些標章會在這裡出現及其意義。</p> <p>16. 老師介紹生鮮食材的選購標準及其處理儲存方式。</p> <p>(1) 全穀根莖類</p>	5 分 10 分 20 分	學習單 ppt、影片	專心操作 參與討論 認真聽講

<ul style="list-style-type: none"> <li>(2) 肉類</li> <li>(3) 水產類</li> <li>(4) 蛋類</li> <li>(5) 奶類</li> <li>(6) 蔬菜類</li> <li>(7) 水果類</li> </ul>			
<p><b>回饋與統整</b></p> <p>17. 食品標章是安全的保障和依據，做為一個聰明的消費者要記住各項標章，選擇標章的食物就是選擇優良品質喔！</p>	2 分		專心聽講
<p><b>(第四堂) 食客召集令-計出好菜</b></p> <p><b>引起動機</b></p> <p>18. 今天我們要透過菜單的設計，以「食在地、吃當季」的嘴巴革命來實際愛護地球。</p>	2 分		
<p><b>發展活動</b></p> <p>19. 了解本市各地區的特色農產品有哪些？</p> <p>20. 了解目前當季盛產的農產品是什麼？</p> <p>21. 老師介紹產銷履歷(TAP)，追蹤食材的來源</p> <p>22. 以炒飯為主軸，共同討論可以用於配色的食材有哪些？</p> <p>(1)綠色：葱、青椒、小黃瓜、高麗菜、四季豆、豌豆仁</p> <p>(2)黃色：蛋、玉米、玉米筍、黃椒</p> <p>(3)紅色：紅蘿蔔、紅椒、紅藜、火腿、香腸、番茄醬</p> <p>(4)白色：洋蔥、蔥白、杏包菇、蘑菇</p> <p>(5)黑色：木耳</p> <p>23. 降低碳足跡之菜單設計：請各組討論設計炒飯所需要搭配的食材，除色、香、味需俱全外，更能設計出最短食物旅程的菜單。</p> <p>(1)多用本地食材，少用進口食材。</p> <p>(2)多吃蔬果，少吃肉。</p> <p>(3)適量就好、避免食材浪費。</p> <p>(4)多用煎和炒，少用燉和煮，所花費的瓦斯較少。</p>	<p>5 分</p> <p>5 分</p> <p>5 分</p> <p>10 分</p> <p>15 分</p>	ppt	<p>專心聽講</p> <p>積極參與</p> <p>小組合作</p>

<p>回饋與統整</p> <p>24. 分配工作，及各自要準備適當的食材。</p> <p>25. 發表各組的低碳食譜，下一次上課時將一起來製作美味的食物。</p>	3 分		積極參與
<p>(第五、六堂) 食客召集令-廚房我當家 引起動機</p> <p>26. 高手上菜：檢視各組上週設計的菜單及準備的食材。</p>	3 分	各組自備食材	
<p>發展活動</p> <p>27. 叮嚀烹飪教室所需注意之事項。</p> <p>28. 提點製作程序：</p> <p>(1) 清洗：乾貨→蔬果→肉類→蛋→海鮮</p> <p>(2) 蔬菜先洗後切</p> <p>(3) 刀工一致性</p> <p>(4) 硬的食材可先川燙處理再混炒</p> <p>(5) 蛋液打散後煎成散蛋</p> <p>(6) 配料炒熟再加米飯混炒</p> <p>(7) 調味→盛盤</p> <p>29. 分工合作，按部就班，進行食材的切洗，製備、料理。</p> <p>30. 每組完炒飯，共同分享。</p>	20 分           50 分		專心聽講          動手操作 積極參與 小組合作
<p>回饋與統整</p> <p>31. 簡單以英文介紹自己組別的製作的炒飯：</p> <p>Hi. This is our dish.</p> <p>The dish is a(an) _____.(Name the dish)</p> <p>It includes _____ , _____ , _____ , _____ and _____.</p> <p>It is _____ . (color/ adj.)</p> <p>It tastes _____.</p> <p>Thank you .</p> <p>32. 在學會炒飯後，亦可為心愛的家人製備晚餐，讓自己的烹飪技巧更加熟練，成為廚房高手喔！</p>	15 分           2 分		踴躍分享

