

課程名稱	美食美語健康談	實施年級	七上	本學期教學總節數	18																												
課程類別	<input checked="" type="checkbox"/> 第一類 統整性 <input type="checkbox"/> 主題 <input type="checkbox"/> 專題 <input type="checkbox"/> 議題探究課程																																
課程說明 (非必要項目)	飲食為健康之本，為了有強健的體魄，需從小建立正確的飲食觀念，享受美食之餘也能兼顧營養均衡，同時將英語融入課程中，增加真實情境的口語能力。																																
課程架構 (非必要項目)	1. 健康美食湊一起 2. 美食英語大家講 3. 健康飲食D I Y																																
課程目標	學生能運用健康教育課所學，在本課程中認識食物的英文並小組合作設計出營養健康的美食菜單，期末製作一道料理，並能描述料理在真實的英語對話情境之中。																																
對應校本指標	文-1-1-2 能具備尊重、協調、溝通等能力與態度。 文-3-3-2 察覺問題，整合資源並發揮創意完成任務。																																
融入課程之領域 (兩種形式二擇一)	(用領域的方式呈現) <input checked="" type="checkbox"/> 英語文 <input checked="" type="checkbox"/> 健體		(用領綱的核心素養呈現) 健體-J-C2 具備利他及合群的知能與態度，並在體育活動和健康生活中培育相互合作及與人和諧互動的素養。																														
表現任務 評量方式 評量標準	<p>1. 健康美食湊一起 (30%)</p> <table border="1"> <tr><td>學習單</td><td>30%</td></tr> <tr><td>筆記</td><td>20%</td></tr> <tr><td>小組合作</td><td>30%</td></tr> <tr><td>課堂參與</td><td>20%</td></tr> </table> <p>2. 美食英語大家講 (40%)</p> <table border="1"> <tr><td>小組自評</td><td>20%</td></tr> <tr><td>他評</td><td>40%</td></tr> <tr><td>教師評量</td><td>40%</td></tr> </table> <table border="1"> <tr><td>內容（適切性及完整性）</td><td>40%</td></tr> <tr><td>語言表現（發音及語調）</td><td>30%</td></tr> <tr><td>儀態（面向觀眾 肢體動作）</td><td>30%</td></tr> </table> <p>3. 健康飲食D I Y (30%)</p> <table border="1"> <tr><td>食譜</td><td>25%</td></tr> <tr><td>料理呈現</td><td>25%</td></tr> <tr><td>料理味道</td><td>25%</td></tr> <tr><td>貢獻程度</td><td>25%</td></tr> </table>					學習單	30%	筆記	20%	小組合作	30%	課堂參與	20%	小組自評	20%	他評	40%	教師評量	40%	內容（適切性及完整性）	40%	語言表現（發音及語調）	30%	儀態（面向觀眾 肢體動作）	30%	食譜	25%	料理呈現	25%	料理味道	25%	貢獻程度	25%
學習單	30%																																
筆記	20%																																
小組合作	30%																																
課堂參與	20%																																
小組自評	20%																																
他評	40%																																
教師評量	40%																																
內容（適切性及完整性）	40%																																
語言表現（發音及語調）	30%																																
儀態（面向觀眾 肢體動作）	30%																																
食譜	25%																																
料理呈現	25%																																
料理味道	25%																																
貢獻程度	25%																																
融入課程之議題	<input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 認識在地文化並與外國文化交流，擴大視野，強化英文溝通表達能力。																																

週次	單元名稱	學習目標	學習表現 (非必要項目)	學習內容 (非必要項目)	學習活動	學習評量			
1	健康美食湊一起	討論食物的英文名稱與辨別健康飲食		課程介紹 食物英語 心智圖 健康飲食	1. 分組(分成六組) 2. 繪製食物心智圖 3. 食物心智圖分享 4. 小組討論與回饋	1. 完成食物心智圖 2. 課堂討論參與度 3. 筆記			
2									
3		學習閱讀英文菜單		食物英語 英文菜單 健康飲食 卡路里	1. 閱讀菜單(中英) 2. 小組討論	1. 課堂討論參與度 2. 筆記			
4									
5		設計均衡飲食的餐飲內容		健康菜盤 自創菜單	1. 設計一週均衡飲食的英文菜單 2. 小組討論 3. 分享與回饋	1. 完成一週菜單 2. 課堂討論參與度 3. 筆記			
6									
7	美食英語大家講	能認識描述食物味道的形容詞		食物英語 形容詞: 1.外觀 2.氣味 3.口味	1. 回顧 2. 學習形容詞 3. 練習描述飲食 4. 小組分享	1. 完成學習單 2. 課堂討論參與度 3. 筆記			
8									
9		藉由閱讀加深對美食英語的認識,透過角色扮演增進英語口說的能力。		美食對話範例 餐桌禮儀	1. 聆聽及閱讀美食主題的對話 2. 分組演練美食對話範例 3. 小組上台演示美食對話 4. 分享與回饋	1. 課程參與度 2. 筆記 3. 自評及他評 4. 教師評分			
10									
11		連結生活經驗和課堂所學設計並演練美食對話內容,持續演練加強口說能力。		創意美食對話說明: 3 分鐘英文對話內容,以討論美食為主軸(需每位組員皆有台詞)	1. 角色分配 2. 指定對話場所 3. 設計與討論內容 4. 修改內容 5. 演練對話 6. 上台演示 7. 分享與討論	1. 課程參與度 2. 筆記 3. 自評及他評 4. 教師評分			
12									
13									
14									
15	健康飲食DIY	統整本學期所學,實際製作與享用營養均衡的美食,讓身體更健康。		英文食譜閱讀 以製作沙拉為例	1. 選定料理 2. 搜尋食譜 3. 分配工作	1. 小組討論			
16							料理製作(一)	1. 小組合作製作料理 2. 英文描述料理	1. 自評與他評 2. 教師評分
17									
18							回顧與分享	1. 回顧與分享	1. 筆記

課程名稱	蘭陽滋味傳千里	實施年級	七下	本學期教學總節數	18																																								
課程類別	<input checked="" type="checkbox"/> 第一類 統整性 <input type="checkbox"/> 主題 <input type="checkbox"/> 專題 <input type="checkbox"/> 議題探究課程																																												
課程說明 (非必要項目)	宜蘭在地的的美食經常吸引外地遊客來訪，其中不乏許多國際旅人，學生應具備基礎的英語能力，向外國遊客介紹本地特色飲食，建立良好的國民外交。																																												
課程架構 (非必要項目)	1. 宜蘭食材大搜查 2. 蘭陽料理勁厚呷 3. 宜蘭創意料理動手做																																												
課程目標	認識宜蘭當地食材，透過小組合作，在海報上呈現一道蘭陽特色料理的介紹，期末報告說出美食的英文名稱，並用簡單的英文句子介紹美食的特色，最後能製作一道具有蘭陽特色的創意料理。																																												
對應校本指標	文-1-1-2 能具備尊重、協調、溝通等能力與態度。 文-3-1-2 從學習活動、科技運用、多元媒體中進行觀察，進而察覺問題。 文-3-3-2 察覺問題，整合資源並發揮創意完成任務。																																												
融入課程之領域 (兩種形式二擇一)	(用領域的方式呈現) <input checked="" type="checkbox"/> 英語文 <input checked="" type="checkbox"/> 健體		(用領綱的核心素養呈現) 健體-J-C2 具備利他及合群的知能與態度，並在體育活動和健康生活中培育相互合作及與人和諧互動的素養。																																										
表現任務 評量方式 評量標準	<p>1. 宜蘭食材大搜查 (40%) 完成宜蘭英文食材檔案製作(A4 大小)</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>檔案內容 (適切性及完整性)</td> <td>40%</td> </tr> <tr> <td>語言表現 (發音及語調)</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>儀態 (面向觀眾 肢體動作)</td> <td>30%</td> </tr> </table> <p>2. 蘭陽料理勁厚呷 (40%) 在全開的海報上畫出或用貼上照片呈現出料理的樣貌，並且寫出美食的英文和中文名稱和譯音，並用簡單的英文句子表達該美食的特色並寫在海報上，在期末時小組上台報告。</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>內容 (適切性及完整性)</td> <td>30%</td> <td rowspan="4" style="width: 20%;"></td> <td>小組自評</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>海報美觀性</td> <td>20%</td> <td>他評</td> <td>40%</td> </tr> <tr> <td>語言表現 (發音及語調)</td> <td>30%</td> <td>教師評量</td> <td>40%</td> </tr> <tr> <td>儀態 (面向觀眾 肢體動作)</td> <td>20%</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>3. 宜蘭創意料理動手做 (20%)</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>食譜</td> <td>25%</td> <td rowspan="4" style="width: 20%;"></td> <td>小組自評</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>料理呈現</td> <td>25%</td> <td>他評</td> <td>40%</td> </tr> <tr> <td>料理味道</td> <td>25%</td> <td>教師評量</td> <td>40%</td> </tr> <tr> <td>貢獻程度</td> <td>25%</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>					檔案內容 (適切性及完整性)	40%	語言表現 (發音及語調)	30%	儀態 (面向觀眾 肢體動作)	30%	內容 (適切性及完整性)	30%		小組自評	20%	海報美觀性	20%	他評	40%	語言表現 (發音及語調)	30%	教師評量	40%	儀態 (面向觀眾 肢體動作)	20%			食譜	25%		小組自評	20%	料理呈現	25%	他評	40%	料理味道	25%	教師評量	40%	貢獻程度	25%		
檔案內容 (適切性及完整性)	40%																																												
語言表現 (發音及語調)	30%																																												
儀態 (面向觀眾 肢體動作)	30%																																												
內容 (適切性及完整性)	30%		小組自評	20%																																									
海報美觀性	20%		他評	40%																																									
語言表現 (發音及語調)	30%		教師評量	40%																																									
儀態 (面向觀眾 肢體動作)	20%																																												
食譜	25%		小組自評	20%																																									
料理呈現	25%		他評	40%																																									
料理味道	25%		教師評量	40%																																									
貢獻程度	25%																																												
融入課程之議題	<input checked="" type="checkbox"/> 國際教育 認識在地文化並與外國文化交流，擴大視野，強化英文溝通表達能力。																																												

週次	單元名稱	學習目標	學習表現 (非必要項目)	學習內容 (非必要項目)	學習活動	學習評量
1	宜蘭食材大搜查	認識宜蘭當地的食材，說明和他處的食材有何不同，練習歸納與統整，製作宜蘭英文食材檔案。		1. 宜蘭食材的特色 2. 宜蘭地名英文 3. Chrome book 應用	1. 回顧上學期所學 2. 分組 3. 調查宜蘭本地的食材 (Chrome book)	1. 課程參與度 2. Chrome book 使用 3. 筆記
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8	蘭陽料理勁厚呷	調查宜蘭特色料理，認識家鄉美味。利用所學，用英文來介紹宜蘭美食。		宜蘭美食影片	1. 調查宜蘭特色料理 2. 寫出料理的中英文名稱和中文譯音 3. 小組選定料理 4. 撰寫料理英語介紹文 5. 製作美食介紹海報 6. 小組上台發表 7. 票選十大宜蘭美食 8. 美食報導	1. 課程參與度 2. Chrome book 使用 3. 筆記 4. 海報 5. 自評及他評 6. 教師評分
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15	宜蘭創意料理動手作	透過對宜蘭食材的了解，自創宜蘭特色料理，呈現本學期所學及小組合作的成果。		設計料理食譜 營養價值 卡路里計算	1. 寫出創意料理英文食譜 2. 分配任務採買食材	1. 食譜學習單
16						
17						
18						
				宜蘭食材創意料理	1. 製作創意料理 2. 小組分享料理 3. 討論與回饋	1. 自評及他評 2. 教師評分