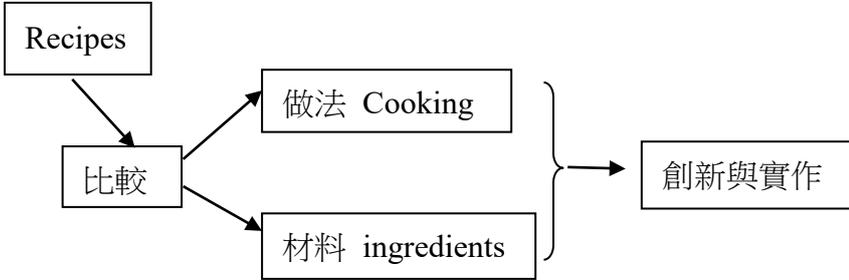


高雄市小港區鳳陽國小校訂「歡樂鳳陽」課程

「六下Love Global Kitchen」—「食譜面面觀 Recipes」教學活動設計

概念架構		導引問題	
		<p>1.同樣名稱的國內外餐點，做法和內容物滋味是一樣的嗎?</p> <p>2.外貌看似相同的餐點，材料和做法也相似嗎?</p> <p>3.經由比較嘗試後，可以創新設計出一道新料理食譜嗎?</p>	
<p>教學設計理念說明</p>	<p>六年級學生學習了五年的校本『金廚課程』，有了對食物、食材及烹調準備的基本觀念與實作經驗；接觸三年英語文學習後，也掌握了許多基本單字，會話及閱讀理解能力；加上在畢業前配合『金廚課程』中『海宴鮮師』任務，為提升學生學習英文的樂趣及對語文的好奇心，從在地(Local)拓展眼界到與國際接軌(Global)，所以在彈性課程『歡樂鳳陽』中，設計讓學生透過『世界飲食』主題，進行觀察、分析、和比較，進一步親自實作出融合在地與國際(Glocalization)的一道菜，在海宴鮮師中展現所學，介紹給老師品嚐。除了建立學生自信，對於未來職涯探索也能有所助益。並希望透過活用課堂上學到的英文的上課方式，使學生在輕鬆多元學習活動中，應用所學內容並融入自己的生活經驗，進而樂意主動開口說英文並願主動學習相關語文知識。</p>		
<p>領域名稱(統整領域)</p>	<p>語文領域+健康領域</p>	<p>設計者</p>	<p>李美惠</p>
<p>實施年級</p>	<p>六年級</p>	<p>總節數</p>	<p>10</p>
<p>單元名稱</p>	<p>食譜面面觀 Recipes</p>		
<p>設計依據</p>			
<p>核心素養</p>			
<p>總綱核心素養</p>		<p>領綱核心素養</p>	
<p>A1 身心素質與自我精進 A2 系統思考與解決問題 B1 符號運用與溝通表達 C2 人際關係與團隊合作 C3 多元文化與國際理解</p>		<p>英-E-A1 具備認真專注的特質及良好的學習習慣，嘗試運用基本的學習策略，強化個人英語文能力。 英-E-A2 具備理解簡易英語文訊息的能力，能運用基本邏輯思考策略提升學習效能。 英-E-B1 具備入門的聽、說、讀、寫英語文能力。在引導下，</p>	

		<p>能運用所學、字詞及句型進行簡易日常溝通。</p> <p>英-E-C2 積極參與課內英語文小組學習活動，培養團隊合作精神。</p> <p>健體-E-B1 具備運用體育與健康之相關符號知能，能以同理心應用在生活中的運動、保健與人際溝通上。</p> <p>健體-E-C2 具備同理他人感受，在體育活動和健康生活中樂於與人互動、公平競爭，並與團隊成員合作，促進身心健康。</p> <p>健體-E-C3 具備理解與關心本土、國際體育與健康議題的素養，並認識及包容文化的多元性。</p>	
課程內涵			
<p>1. 學會使用不同的圖表，依食譜內容特色作分類比較異同處。</p> <p>2. 透過整合食譜中的異同處，加入小組討論的意見，設計一份新食譜。</p>			
學習重點	學習表現	<p>英語領域</p> <p>◎6-III-2 樂於參與課堂中各類練習活動，不畏犯錯。</p> <p>5-III-3 能聽懂、讀懂國小階段基本字詞及句型，並使用於簡易日常溝通。</p> <p>6-III-7 樂於參與有助提升英語能力的活動</p> <p>健康領域</p> <p>3b-III-2 獨立演練大部分的人際溝通互動技能。</p> <p>3b-III-4 能於不同的生活情境中，運用生活技能。</p>	學習內容
		<p>英語領域</p> <p>B-III-2 第三階段國小階段所學字詞及句型的生活溝通。</p> <p>健康領域</p> <p>Ea-III-3 每日飲食指南與多元飲食文化。</p> <p>Fa-III-3 維持良好人際關係的溝通技巧與策略。</p>	
議題融入	所融入之學習重點	<p>閱 E5發展檢索資訊、獲得資訊、整合資訊的數位閱讀能力。</p> <p>閱 E14喜歡與他人討論、分享自己閱讀的文本。</p>	
教材來源		自編	
教學資源		<p>1. 蔥肉燒餅食譜 https://icook.tw/recipes/453379</p> <p>2. 美式漢堡排 https://icook.tw/recipes/439752</p> <p>3. 超簡單壽司捲 https://icook.tw/recipes/387338</p> <p>4. 簡易台式飯糰 https://icook.tw/recipes/335998</p> <p>5. 越南生春捲 https://icook.tw/recipes/457832</p> <p>6. 台式潤餅捲 https://icook.tw/recipes/73536</p> <p>7. Youtube</p>	
學習目標		活動(具體)目標	
<p>1. 利用第三學習階段所學字詞及句型的生活溝通，達到能聽懂、讀懂國小階段基本字詞及句型，並使用於簡易日常溝通。</p> <p>2. 利用第三學習階段所學字詞及句型的生活溝通，達到樂於參與課堂中各類練習活動，不畏犯錯，樂於參</p>		<p>1-1 能聽懂並理解 You tube 影片中的英文，閱讀理解 picture books 的文字</p> <p>2-1 能聽懂並理解 Classroom English 作出相對回應及動作。</p>	

Kitchen Utensils 廚房用品

Item	Chinese	English	Functions (功能)	Yes  AVAILABLE	No 
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

----第 1、2 節結束----

【Warm up】

Recipes are the collections of dishes. Some of them are written in books or are orally past from generations to generations. Nowadays, people use videos to record the processions of preparing/cooking a dish. We will read and watch some similar recipes on a written form and clips from YouTube to check what the differences and similarities are between them.

【Activities】

1. T shows 蔥肉燒餅食譜
<https://icook.tw/recipes/453379> and
美式漢堡排 <https://icook.tw/recipes/439752>
2. Ss have the written recipes at hand and they can tell what are the ingredients and the process to make these two dishes.
3. T plays 蔥肉燒餅
<https://www.youtube.com/watch?v=jwU3fpwOVmk>
Clip from YouTube.
And 美式漢堡排
<https://www.youtube.com/watch?v=5EeVuGXAVyQ>
Clip from YouTube.

10min

YT/
Notes/
Venn
diagram

90%學生能
利用『文氏
圖』找出兩道
料理異同點。

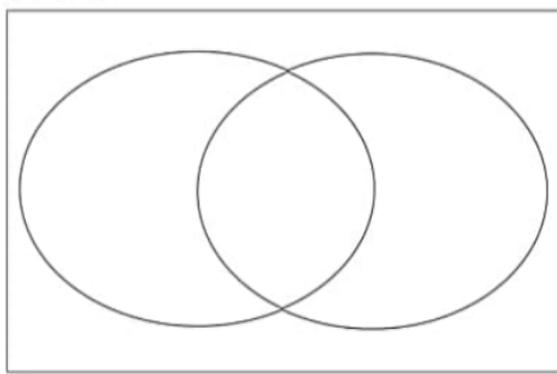
50 mins

4. Ss can learn how to make 蔥肉燒餅 and 美式漢堡排

【Wrap up】

1. Ss use Venn diagram (文氏圖) to discover the differences and similarities between the two dishes.
2. Presentations.

Venn Diagram



---- 第 3、4 節結束 ----

20min

【Warm up】

1. T display 壽司 **sushi** and 飯糰 **rice balls** so Ss know we will talk about these two dishes.
2. Let Ss share their experience of having these two dishes.

【Activities】

1. T shows 超簡單壽司捲 <https://icook.tw/recipes/387338> and 簡易台式飯糰 <https://icook.tw/recipes/335998>
2. Ss have the written recipes at hand and they can tell what are the ingredients and the process to make these two dishes.

15min

YT/
Notes/
T chart

90%學生能
利用『T型
圖』找出兩道
料理異同點。

50min

<p>【Warm up】</p> <p>1. T display 越南生春捲 Vietnamese spring rolls and 台式潤餅 Taiwanese spring rolls so Ss know we will talk about these two dishes.</p> <p>2. Let Ss share their experience of having these two dishes.</p>	15min	YT/ Notes/ 比較圖	90%學生能利用『比較圖』找出兩道料理異同點。
<p>【Activities】</p> <p>1. T shows 越南生春捲 https://icook.tw/recipes/457832 and 台式潤餅捲 https://icook.tw/recipes/73536</p> <p>2. Ss have the written recipes at hand and they can tell what are the ingredients and the process to make these two dishes.</p> <p>3.T plays 「越南春捲」 Vietnamese Spring Rolls 夢幻廚房在我家 https://www.youtube.com/watch?v=vf4weFslYMc 夏日開胃食譜：越式鮮蝦涼春捲(生春捲) https://www.youtube.com/watch?v=z3u1lOMkG7k</p> <p>4. T plays 三樣材料簡單做潤餅皮 https://www.youtube.com/watch?v=ToCC3BPRrQO 潤餅捲 五分鐘出好菜 https://www.youtube.com/watch?v=KJq7Crc4DEE 阿慶師「古早味潤餅」 https://www.youtube.com/watch?v=Xq6o6ZPNTpA</p>	50min		
<p>【Wrap up】</p> <p>1. Ss use Comparison chart (比較圖) to discover the differences and similarities between the two dishes.</p> <p>2. Presentations.</p>	15min		

Comparison Chart

APP FEATURES	FREE	PLUS	PRO	ENTERPRISE
Unlimited Notes	✓	✓	✓	✓
Remove Ads 	✓	✓	✓	✓
Live Casting		✓	✓	✓
Priority Tech Support			✓	✓
Approved Brand Profile 			✗	✓
Approved Chatbox Members			✗	✓

----- 第 7、8 節結束 -----

【Warm up】

1. After checking some recipes from the past few weeks, Ss have some ideas of making a dish. We will design a recipe based on the "Spring Rolls: Vietnamese or Taiwanese style".

10min

YT/
Notes/
互評表

90%學生能
合作完成創
意食譜並完
成成品。

【Activities】

1. T plays some clips of both Vietnamese and Taiwanese spring rolls.
2. Ss take out their written recipes from last class and discuss what ingredients they could use or alternated.
3. Each team gets a worksheet to settle down its own recipe.

50min

Team _____

Spring Rolls	
Ingredients  (食材)	Cooking steps  (步驟)

4. T helps preparing some ingredients which Ss do not easily get, and Ss bring the other ingredients to the classroom.

5. Ss finish their dish and take photos/video of the dish, including: ingredients, steps and the completed dish.

6. Time for tasting. Bon appetite!

【Wrap up】

1. Ss use canva to present their work.

2. Ss complete their Mutual Evaluation Form (互評表).

20min

Class() Name _____ Number ()

Spring Roll Mutual evaluation form (互評表)

自評 與 互評	Attitude 臺風	Logic 口條邏輯	Look 外觀	Taste 口感		
自評						
互評 1						
互評 2						
互評 3						

-----第 9、10 節結束-----

高雄市小港區鳳陽國民小學『歡樂鳳陽』課程(彈性學習課程)

主題：Love Global Kitchen (烹調『愛』地球)

六年級課程設計(下學期)

附錄(一)教學重點、學習紀錄與評量方式對照表

單元名稱	學習目標	表現任務	評量方式	學習紀錄/ 評量工具
Recipes	<p>1. 利用第三學習階段所學字詞及句型的生活溝通，達到能聽懂、讀懂國小階段基本字詞及句型，並使用於簡易日常溝通。</p> <p>2. 利用第三學習階段所學字詞及句型的生活溝通，達到樂於參與課堂中各類練習活動，不畏犯錯，樂於參與有助提升英語能力的活動。</p> <p>3. 設定每日飲食指南與多元飲食文化，執行融入於不同的生活情境中，運用生活技能。</p> <p>4. 運用維持良好人際關係的溝通技巧與策略，完成獨立演練大部分的人際溝通互動技能。</p>	<p>1. 選擇最適合食譜，發揮巧思創新設計成可以實作的菜餚。</p>	<p>口頭發表 分組討論 作品呈現</p>	<p>學習紀錄/ 評量工具</p> <p>簡報 (Canva/ppt.) 互評表</p>
Be My Guest	<p>1. 利用第三學習階段所學字詞及句型的生活溝通，達到能聽懂、讀懂國小階段基本字詞及句型，並使用於簡易日常溝通。</p> <p>2. 利用第三學習階段所學字詞及句型的生活溝通，達到樂於參與課堂中各類練習活動，不畏犯錯，樂於參與有助提升英語能力的活動。</p> <p>3. 運用所學有關環保行動的參與及綠色消費概念，實踐認同健康的生活規範、態度與價值觀。</p> <p>4. 運用維持良好人際關係的溝通技巧與策略，完成獨立演練大部分的人際溝通互動技能。</p>	<p>1. 討論挑選出一道烹調給老師們品嚐的菜餚。</p> <p>2. 製作邀請卡邀約老師用餐。</p>	<p>分組討論 作品呈現</p>	<p>邀請卡 互評表</p>

高雄市小港區鳳陽國民小學『歡樂鳳陽』課程(彈性學習課程)

單元三：食譜面面觀 Recipes (六年級 下學期)

附錄(二)

學習目標	1. 利用第三學習階段所學字詞及句型的生活溝通，達到能聽懂、讀懂國小階段基本字詞及句型，並使用於簡易日常溝通。 2. 利用第三學習階段所學字詞及句型的生活溝通，達到樂於參與課堂中各類練習活動，不畏犯錯，樂於參與有助提升英語能力的活動。 3. 設定每日飲食指南與多元飲食文化，執行融入於不同的生活情境中，運用生活技能。 4. 運用維持良好人際關係的溝通技巧與策略，完成獨立演練大部分的人際溝通互動技能。				
學習表現	英語領域 ◎6-III-2 樂於參與課堂中各類練習活動，不畏犯錯。 5-III-3 能聽懂、讀懂國小階段基本字詞及句型，並使用於簡易日常溝通。 6-III-7 樂於參與有助提升英語能力的活動。 健康領域 3b-III-2 獨立演練大部分的人際溝通互動技能。 3b-III-4 能於不同的生活情境中，運用生活技能。				
表現任務	1. 選擇最適合食譜，發揮巧思創新設計成可以實作的菜餚。				
評量標準(Rubrics)					
	A	B	C	D	E
技能/策略運用	能以完整英文句子流暢介紹小組參考食譜後，創新設計的新菜餚特色。	能以簡易英文句子介紹小組參考食譜後，創新設計的新菜餚特色。	能以英文單字介紹小組參考食譜後，創新設計的新菜餚特色。	能在老師協助下，以部分英文單字介紹小組參考食譜後，創新設計的新菜餚特色。	未達 D級
評量表現指引	透過口頭發表及簡報呈現，能以完整英文句子流暢介紹小組參考食譜後，創新設計的新菜餚特色。	透過口頭發表及簡報呈現，能以簡易英文句子介紹小組參考食譜後，創新設計的新菜餚特色。	透過口頭發表及簡報呈現，能以英文單字介紹小組參考食譜後，創新設計的新菜餚特色。	透過口頭發表及簡報呈現，能在老師協助下，以部分英文單字介紹小組參考食譜後，創新設計的新菜餚特色。	未達 D級
評量工具	學習單/簡報/互評表				
分數轉換	90-100	80-89	70-79	60-69	60 以下

高雄市小港區鳳陽國小校訂「歡樂鳳陽」課程

「六下Love Global Kitchen」—「海宴鮮師 Be My Guest」教學活動設計

概念架構		導引問題	
<pre> graph TD A[海宴鮮師 Be My Guest] --> B[挑選設定菜單] B --> C[食材採買] B --> D[烹調試吃擺盤] B --> E[菜色介紹文] B --> F[邀請函] C --- G[] D --- G E --- G F --- G G --- H[上菜] </pre>		<p>1.看過也比較過這麼多食譜，要如何決定一道我們能製作出的料理？</p> <p>2.如何安排宴請師長品嚐料理，以表感恩心意並呈現所學？</p>	
教學設計理念說明	<p>六年級學生學習了五年的校本『金廚課程』，有了對食物、食材及烹調準備的基本觀念與實作經驗；接觸三年英語文學習後，也掌握了許多基本單字，會話及閱讀理解能力；加上在畢業前配合『金廚課程』中『海宴鮮師』任務，為提升學生學習英文的樂趣及對語文的好奇心，從在地(Local)拓展眼界到與國際接軌(Global)，所以在彈性課程『歡樂鳳陽』中，設計讓學生透過『世界飲食』主題，進行觀察、分析、和比較，進一步親自實作出融合在地與國際(Glocalization)的一道菜，在海宴鮮師中展現所學，介紹給老師品嚐。除了建立學生自信，對於未來職涯探索也能有所助益。並希望透過活用課堂上學到的英文的上課方式，使學生在輕鬆多元學習活動中，應用所學內容並融入自己的生活經驗，進而樂意主動開口說英文並願主動學習相關語文知識。</p>		
領域名稱 (統整領域)	語文領域+健康領域+藝術領域		設計者 李美惠
實施年級	六年級		總節數 8
單元名稱	海宴鮮師 Be My Guest		
設計依據			
核心素養			
總綱核心素養		領綱核心素養	
A1 身心素質與自我精進 A2 系統思考與解決問題 B1 符號運用與溝通表達 C1 道德實踐與公民意識 C2 人際關係與團隊合作		<p>英-E-A1 具備認真專注的特質及良好的學習習慣，嘗試運用基本的學習策略，強化個人英語文能力。</p> <p>英-E-A2 具備理解簡易英語文訊息的能力，能運用基本邏輯思考策略提升學習效能。</p> <p>英-E-B1 具備入門的聽、說、讀、寫英語文能力。在引導下，能</p>	

		<p>運用所學、字詞及句型進行簡易日常溝通。</p> <p>英-E-C2 積極參與課內英語文小組學習活動，培養團隊合作精神。</p> <p>健體-E-C1 具備生活中有關運動與健康的道德知識與是非判斷能力，理解並遵守相關的道德規範，培養公民意識，關懷社會。</p> <p>健體-E-C2 具備同理他人感受，在體育活動和健康生活中樂於與人互動、公平競爭，並與團隊成員合作，促進身心健康。</p> <p>藝-E-A2 認識設計思考，理解藝術實踐的意義。</p>	
課程內涵			
<p>1. 經由三個單元所學，挑定能力所及的料理菜單。</p> <p>2. 透過分工合作，協力完成選定料理並製作卡片邀約師長品嚐成果。</p>			
學習重點	學習表現	<p>英語領域</p> <p>◎6-III-2 樂於參與課堂中各類練習活動，不畏犯錯。</p> <p>5-III-3 能聽懂、讀懂國小階段基本字詞及句型，並使用於簡易日常溝通。</p> <p>6-III-7 樂於參與有助提升英語能力的活動</p> <p>健康領域</p> <p>2b-III-1 認同健康的生活規範、態度與價值觀。</p> <p>3b-III-2 獨立演練大部分的人際溝通互動技能。</p> <p>藝術領域</p> <p>1-III-6 能學習設計思考，進行創意發想和實作。</p>	學習內容
		<p>英語領域</p> <p>B-III-2 第三階段國小階段所學字詞及句型的生活溝通。</p> <p>健康領域</p> <p>Ca-III-3 環保行動的參與及綠色消費概念。</p> <p>Fa-III-3 維持良好人際關係的溝通技巧與策略。</p> <p>藝術領域</p> <p>視 E-III-3 設計思考與實作。</p>	
議題融入	所融入之學習重點	家 E11 養成良好家庭生活習慣，熟悉家務技巧，並參與家務工作。	
教材來源		自編	
教學資源		<p>1. Youtube</p> <p>2. Canva .</p>	
學習目標		活動(具體)目標	
<p>1. 利用第三學習階段所學字詞及句型的生活溝通，達到能聽懂、讀懂國小階段基本字詞及句型，並使用於簡易日常溝通。</p> <p>2. 利用第三學習階段所學字詞及句型的生活溝通，達到樂於參與課堂中各類練習活動，不畏犯錯，樂於參與有助提升英語能力的活動。</p> <p>3. 運用所學有關環保行動的參與及綠色消費概念，實</p>		<p>1-1 能聽懂並理解 You tube 影片中的英文，閱讀理解 picture books 的文字</p> <p>2-1 能聽懂並理解 Classroom English 作出相對回應及動作。</p> <p>3-1 能在採購食材中，考量並做到綠色消費行動。</p>	

(603)

1. 一鍋到底滷肉飯 Braised pork on rice

https://www.youtube.com/watch?v=bZHobtxSC4E&ab_channe
[el](#)

(604)

1. 普羅旺斯雜燴 Ratatouille(素食)

<https://cookpad.com/tw/%E9%A3%9F%E8%AD%9C/2046851>

2. 迷你優格堅果(素食)

<https://cookpad.com/tw/%E9%A3%9F%E8%AD%9C/2084258>

(605)

1. 美式漢堡排 hamburger

https://www.youtube.com/watch?v=G6y2xS9oKME&ab_channel
[nel](#)

3. Ss need to discuss and to keep notes of what to do or how to alternate the dish.

海宴鮮師各班餐點

601	602	603	604	605
				
義大利麵餃 Ravioli	墨西哥捲餅 Burrito	滷肉飯 Braised pork on rice	普羅旺斯雜燴 Ratatouille (素食)	美式漢堡排 Juicy hamburger
薯條 French fries	蛋/雞/牛 Egg/Chicken/Beef	油蛋、豆腐 Braised eggs/Tofu	米飯/麵包 (Rice or Bread)	薯條 French fries
沙拉 Salad	酪梨莎莎醬 Guacamole	燙青菜 Boiled veggies	迷你優格堅果 Gugelhupf (素)	沙拉 Salad
茶飲 Tea	果汁 Juice	茶飲 Tea	果汁 Juice	果汁 Juice

【Wrap up】

T gives Ss some tips of the later division of labor on this task. Ss can go home and check again on the clips of their chosen dish and they can discuss with their parents, too.

10
min

【Warm up】

Ss review the ingredients and cooking steps of their chosen dish.

(For each class varies the content acc. to their chosen dish.)

10 min

【Activities】

(With T's assistance)

1. Ss check the ingredients for the chosen dish and make a shopping list.

200 min

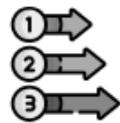


主廚上菜

海鮮鮮師餐點：

Team _____



Ingredients  (食材)	Cooking steps  (步驟)

2. Some of the Ss are going to use i-pads/smartphones to keep record of the shopping and cooking process.

3. Some of the Ss are going to write down an introduction of their chosen dish both in English and

90%學生樂於參與分配的工作，達成共同目標。

Chinese(Ss can try to apply **Chatgpt** or other **AI apps** to help them in writing).

4. Ss can consult with their teachers in the **art** class and **information** calss to design their **invitation cards**, **display slides** or **Canva presentations**.

5. Ss who are responsible to **cook** need to check with the school volunteers or their parents the **tips of cooking** this dish.

6. Ss apply the **Google form** to allow Ts of our school to order their dish **two weeks before the practice**,so the homeroom teachers can calculate the **cost** and the **portions** of the dish.

7. Et voila! Bon appetit!



shutterstock.com - 753799489

【Wrap up】

Ss share what they did on this task and how did they feel after the display.

T gives Ss positive confirmations and encouragement on their achievements.

30
min

-----第 3~8 節結束-----

高雄市小港區鳳陽國民小學『歡樂鳳陽』課程(彈性學習課程)

主題：Love Global Kitchen (烹調『愛』地球)

六年級課程設計(下學期)

附錄(一)教學重點、學習紀錄與評量方式對照表

單元名稱	學習目標	表現任務	評量方式	學習紀錄/ 評量工具
Recipes	1. 利用第三學習階段所學字詞及句型的生活溝通，達到能聽懂、讀懂國小階段基本字詞及句型，並使用於簡易日常溝通。 2. 利用第三學習階段所學字詞及句型的生活溝通，達到樂於參與課堂中各類練習活動，不畏犯錯，樂於參與有助提升英語能力的活動。 3. 設定每日飲食指南與多元飲食文化，執行融入於不同的生活情境中，運用生活技能。 4. 運用維持良好人際關係的溝通技巧與策略，完成獨立演練大部分的人際溝通互動技能。	1. 選擇最適合食譜，發揮巧思創新設計成可以實作的菜餚。	口頭發表 分組討論 作品呈現	簡報 (Canva/ppt.) 互評表
Be My Guest	1. 利用第三學習階段所學字詞及句型的生活溝通，達到能聽懂、讀懂國小階段基本字詞及句型，並使用於簡易日常溝通。 2. 利用第三學習階段所學字詞及句型的生活溝通，達到樂於參與課堂中各類練習活動，不畏犯錯，樂於參與有助提升英語能力的活動。 3. 運用所學有關環保行動的參與及綠色消費概念，實踐認同健康的生活規範、態度與價值觀。 4. 運用維持良好人際關係的溝通技巧與策略，完成獨立演練大部分的人際溝通互動技能。 5. 能結合 AI 設計思考與實作，從中學習新設計思考，進行創意發想與實作。	1. 討論挑選出一道烹調給老師們品嚐的菜餚。 2. 製作邀請卡邀約老師享用細心烹調擺盤的餐點。	分組討論 作品呈現	餐點 邀請卡 心得發表

高雄市小港區鳳陽國民小學『歡樂鳳陽』課程(彈性學習課程)

單元四：Be My Guest 海宴鮮師 (六年級 下學期)

附錄(二)

學習目標	<p>1. 利用第三學習階段所學字詞及句型的生活溝通，達到能聽懂、讀懂國小階段基本字詞及句型，並使用於簡易日常溝通。</p> <p>2. 利用第三學習階段所學字詞及句型的生活溝通，達到樂於參與課堂中各類練習活動，不畏犯錯，樂於參與有助提升英語能力的活動。</p> <p>3. 運用所學有關環保行動的參與及綠色消費概念，實踐認同健康的生活規範、態度與價值觀。</p> <p>4. 運用維持良好人際關係的溝通技巧與策略，完成獨立演練大部分的人際溝通互動技能。</p> <p>5. 能結合 AI 設計思考與實作，從中學習新設計思考，進行創意發想與實作。</p>				
學習表現	<p>英語領域</p> <p>◎6-III-2 樂於參與課堂中各類練習活動，不畏犯錯。</p> <p>5-III-3 能聽懂、讀懂國小階段基本字詞及句型，並使用於簡易日常溝通。</p> <p>6-III-7 樂於參與有助提升英語能力的活動。</p> <p>健康領域</p> <p>3b-III-2 獨立演練大部分的人際溝通互動技能。</p> <p>3b-III-4 能於不同的生活情境中，運用生活技能。</p> <p>藝術領域</p> <p>1-III-6</p> <p>能學習設計思考，進行創意發想和實作。</p>				
表現任務	<p>1. 討論挑選出一道烹調給老師們品嚐的菜餚。</p> <p>2. 製作邀請卡邀約老師享用細心烹調擺盤的餐點。</p>				
評量標準(Rubrics)					
	A	B	C	D	E
技能/策略運用	能以完整英文句子流暢介紹上桌的料理特色(食材和烹飪方式)。	能以簡易英文句子介紹上桌的料理特色(食材和烹飪方式)。	能以英文單字介紹介紹上桌的料理特色(食材和烹飪方式)。	能在老師協助下，以部分英文單字介紹上桌的料理特色(食材和烹飪方式)。	未達 D級
評量表現指引	透過口頭發表及簡報呈現，能以完整英文句子流暢介紹上桌的料理特色(食材和烹飪方式)。	透過口頭發表及簡報呈現，能以簡易英文句子介紹上桌的料理特色(食材和烹飪方式)。	透過口頭發表及簡報呈現，能以英文單字介紹上桌的料理特色(食材和烹飪方式)。	透過口頭發表及簡報呈現，能在老師協助下，以部分英文單字介紹上桌的料理特色(食材和烹飪方式)。	未達 D級
評量工具	學習單/簡報/互評表				
分數轉換	90-100	80-89	70-79	60-69	60 以下