

本土雙語教育模式之建構與推廣：以臺灣國中小為現場之實踐 雙語課程教案設計

The Design of Bilingual Lesson Plan

※雙語教案撰寫時，請使用中字標楷體、英字 Times New Roman、字體 12、單行距，並以 Word 及 PDF 檔案進行繳交。

學校名稱 School	大西國小	課程名稱 Course	認識食品加工		
單元名稱 Unit	1. 食品加工行不行 2. 水果「凍」一動	學科領域 Domain/ Subject	綜合領域		
教材來源 Teaching Material	校本課程自訂	教案設計者 Designer	洪郁雯		
實施年級 Grade	4 年級	本單元共 3 節 The Total Number of Sessions in this Unit			
教學設計理念 Rationale for Instructional Design	由於三年級校本課程已經學過自然與人工食材的分辨，因此四年級接續認識食品加工的功用與對健康的影響，期盼學生在認識食品加工相關知識後，能在飲食方面選擇對健康有益的食物。				
學科核心素養 對應內容 Contents Corresponding to the Domain/Subject Core Competences	總綱 General Guidelines	B2 科技資訊與媒體素養 C2 人際關係與團隊合作			
	領綱 Domain/Subject Guidelines	綜-E-B2 蒐集與應用資源，理解各類媒體內容的意義與影響，用以處理日常生活問題。 綜-E-C2 解他人感受，樂於與人互動，學習尊重他人，增進人際關係，與團隊成員合作達成團體目標。			
	校本素養指標 School-based Competences	※若無則免填。Please skip if there is no school-based curricula.			
學科學習重點 Learning Focus	學習表現 Learning Performance	2a-II-1 覺察自己的人際 溝通方式，展現合 宜的互動與溝通 態度和技巧。 2c-II-1 蒐集與整理各類資 源，處理個人日常 生活問題。			
	學習內容 Learning Contents	Ba-II-2 與家人、同儕及 師長的互動。 Bc-II-2 個人日常生活問 題所需的資源。			
學生準備度 Students' Readiness	學科準備度 Readiness of Domain/Subject 學生已經能分辨天然食材與人工食材，並且了解反式脂肪酸對人體的害處。				
	英語準備度 Readiness of English 學生已了解課室英語句型，包含“Well done!” ” Try again.” “Work in groups of four.” “It’ s game time!” ” Are you ready?” ※英語準備度指學生上課前已學習過的英語單字及句型，可參考計畫網頁的國中小 English readiness，或請教該年級的英語教師。Readiness of English means the vocabulary or sentences				

	that students already learned. Check the Bilingual Taiwan website or ask the English teachers who teach students of this grade.	
單元學習目標 Learning Objectives	1-1 認識食品加工的功用 1-2 認識食品添加物對健康的影響 2-1 能使用廚具將水果削皮並切成丁狀 2-2 利用果凍粉製作果凍	
中／英文 使用時機 Timing for Using Chinese/ English ※請填寫清楚何時、何處使用中/英文。 Please describe in detail when and where you use Chinese/English.	教師 Teacher	學生 Students
	When： 1. 給予回饋時使用英文 2. 說明分組規則時使用英文 3. 使用英文提醒學生活動即將開始 4. 提問時使用英文 Where： 1. 使用簡報呈現物品單字及句型 2. 課堂進行時口頭說明及回饋	When： 1. 回應老師的活動提醒 2. 活動時複述物品單字及句型 Where： 1. 課堂進行時回應老師
教學方法 Teaching Methods	講述式、問題導向法、練習法	
教學策略 Teaching Strategies	連結生活經驗、小組討論、強化互動合作、提問預測、使用多媒體影音、紀錄學習成果	
教學資源及輔助器材 Teaching Resources and Aids	簡報、Ipad、Kahoot	
評量方法 Assessment Methods	1. 依小組討論情形進行評量。 2. 依口頭發表進行評量。 3. 依據實際操作的完成度進行評量。	
評量標準 Rubrics	1.討論食品加工時的小組討論，由低到高分 1~5 級。 2.分辨高度加工食品時，由低到高分 1~5 級。 3.複述英文單字，由低到高分 1~5 級。 4.實際處理水果丁，依完成情形分 1~5 級。 5.紀錄活動及感想，依完成情形分 1~5 級。	
議題融入 Issues Integrated	食農課程 ※無則免填，若有，請填寫至多兩項。Please write down no more than two issues if there is any.	
教學流程 Teaching Procedures		
※以下欄位若活動內容是需要使用英文進行，請以英文撰寫，並須依據前面的中/英文使用時機撰寫。Please use English to specify your teaching activities that are executed in English in the classroom based on the timing for using Chinese/English section.		

第一節 食品加工 行不行	準備階段 Preparation stage	時間 Time
	1. 複習三年級課程內容 2. 老師依序展示 10 個天然及人工食材圖片，讓學生分辨是天然食材還是人工食材 3. 學生答對時，老師回饋” Well done!” 學生答錯時，老師回饋” Try again.”	4 分
	發展階段 Development stage	
	1. 認識食品加工 (1) 揭示分組討論題目：什麼是食品加工？ T: Work in groups of four. Prepare an answer to this question. You have four minutes. (2) 發表時間：依序請各組起立發表討論結果。 (3) 老師展示簡報：食品加工是將天然的食物經過適當處理後製成，可以增加適口性、改善風味；增加保存性、改善營養價值；提升儲藏性、便利性及更多選擇；提升安全性；降低健康擔憂。 (4) 舉例：調味醃漬增加風味延長保存；咖啡、茶包增加便利性；高鈣牛奶增加營養價值。 (5) 總結：食品加工在現代是很普遍的技術，只要懂得選擇加工食品，也能吃得很健康。	4 分 2 分 4 分
	2. 認識食物加工分級 介紹(NOVA)食物加工分級： 第一級 未加工或低加工食物：不添加額外成分，但可以有切割、加熱、研磨、烘烤、乾燥或冷凍等處理方式。例如蔬菜、水果、堅果、牛奶、雞蛋、咖啡、麵粉。 第二級 加工或烹調時使用的調味品：直接從第一級食物中加工，或是透過萃取、精煉等方式製成。例如奶油、鹽、食用油、糖、澱粉。 第三級 加工食品：將第一組和第二組組合在一起的加工食品，允許使用添加劑以保留食物的原始特性，可以當作是第一級食品的低限度加工。這類食物成份單純，主要目的是為了延長第一級食物的保存期限，或是保留營養、增加風味，對我們的身體不會造成健康危害。例如麵包、葡萄酒、魚罐頭、冷凍蔬菜、起司等。 第四級 高度加工食品(Ultra-processed foods)：採用加工業過程製成的食品，通常擁有複雜的加工程序，添加大量的鹽、糖、油脂及多種食品添加物，例如防腐劑、甜味	10 分

	劑、著色劑等。例如：零食、飲料、冰淇淋、熱狗、薯條、微波食品 總結階段 Summary stage 1. 老師展示簡報：高度加工食品營養素少，卻含有相當的熱量。經常食用除了增加慢性疾病風險，還會超量攝取熱量，對身體負擔大。在選擇食品時，要能有意識的選擇較低加工的食品，對健康才有益。 2. T: It' s game time! Are you ready? S: Ready! 老師依序揭示十張食品的圖案與英文名稱(rice、Potato chips、cheese、Frozen vegetables、Hot dog、apple pie、bread、cereals、juices、salt)，並提問 T:Are Potato chips an ultra-processed food or not? 學生利用平板掃描 QR code 進入 Kahoot 平台回答問題，並在答案揭曉後，一起用口頭回答 S:Yes, they are. 或 No, they' re not. T: Who answered all correctly? Well done! 3. 下次課堂要將水果加工製成水果果凍，請記得帶食材。 第一節結束 End of the first session	2 分 14 分
第二、三節 水果「凍」一動	準備階段 Preparation stage 請小朋友起立，在教室中尋找空位，一起跟著「水果歌」影片跳暖身操。 https://www.youtube.com/watch?v=K4mTFawd7jE T: It' s dancing time! Are you ready? S: Ready! 發展階段 Development stage 1. 老師展示簡報，簡報上呈現此次水果果凍需要的材料(果凍粉 jelly powder、蘋果 apple、奇異果 kiwi)。 2. 老師展示今天會用到的廚具—水果刀、削皮刀，並示範使用方式及注意事項。 3. 將學生分組，請組長上前領取食材和刀具。 T: Work in groups of four. Each team leader comes here to get the knives and fruit. 4. 請各組先將蘋果及奇異果洗淨、削皮、切丁。	4 分 5 分 10 分 1 分 20 分

※期待雙語教師能逐年使用更多英文撰寫本教案。We are looking forward that you can use more and more English to write this lesson plan year by year.

※期待雙語教師能逐年使用更多英文撰寫本教案。We are looking forward that you can use more and more English to write this lesson plan year by year.