

教學單元 名稱	綠活西餐		教 學 節 數	6 節課	
			教 學 對 象 (請勾選一項)	國小 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 國中 <input type="checkbox"/> 7 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 9 高中(職) <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 11 <input type="checkbox"/> 12	
設計依據					
學習 重點	學習表現	1a-IV-2 展現自己的興趣與多元能力，接納自我，以促進個人成長。 1c-IV-2 探索工作世界與未來發展，提升個人價值與生命意義。 2b-IV-1 參與各項團體活動，與他人有效溝通與合作，並負責完成分內工作。 2b-IV-2 體會參團體活動的歷程，發揮個人正向影響，並提升團隊效能。 2c-IV-2 有效蒐集、分析及開發各項資源，做出合宜的決定與運用。 3c-IV-1 探索世界各地的生活方式，展現自己對國際文化的理解與尊重。 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。	核心素養	綜-J-A1 探索與開發自我潛能，善用資源促進生涯適性發展，省思自我價值，實踐生命意義。 綜-J-C2 運用合宜的人際互動與溝通技巧，經營良好的人際關係，發揮正向影響力，培養利他與合群的態度，提昇團隊效能，達成共同目標。 綜-J-C3 探索世界各地的生活方式，理解、尊重及關懷不同文化及族群，展現多元社會中應具備的生活能力。 綜-S-U-B3 透過生活美學的省思，豐富生活美感的體驗，欣賞與分享美善的人事物，創新經營家庭生活，開創美好人生。	

	學習內容	<p>家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。</p> <p>童 Aa-IV-2 小隊制度的分工、團隊合作與團體動力的提升。</p> <p>家 Cc-IV-2 生活用品的創意設計與製作，以及個人興趣與能力的覺察。</p> <p>輔 Dc-IV-2 團體溝通、互動與工作效能的提升。</p> <p>童 Aa-IV-2 小隊制度的分工、團隊合作與團體動力的提升。</p> <p>家 Ab-IV-1 食物的選購、保存與有效運用。</p> <p>家 Cb-IV-1 多元的生活文化與合宜的禮儀展現。</p> <p>家 Aa-IV-3 飲食行為與環境永續之關聯、實踐策及行動。</p> <p>童 Dc-IV-2 國際環境議題的參解、參與及省思。</p>		
議題融入	實質內涵	<p>J34 理解糧食與營養的永續議題，包括：地方與全球的公平。</p> <p>J45 認識產品的生產與消費的生命週期，以及造成資源消耗及環境污染的，能探討其生態足跡、水足跡、及碳足跡。</p>	核心素養	<p>環 A2 能思考與分析氣候變遷…等重大環境問題的特性與影響，並深刻反思人類發展的意義，採取積極行動有效合宜處理各種環境問題。</p> <p>環 C1 能主動關注與環境相關的公共議題，並積極參與相關的社會活動，關懷自然生態與人類永續發展。</p> <p>環 C3 能尊重與欣賞多元文化，關心全球議題及國際情勢，發展國際理解、多元文化價值觀與世界和平的胸懷。</p>

設計動機與理念	1、學生能藉由烹飪實作的體驗過程，以增進料理西餐的能力。 2、能分工完成西餐烹飪實作，加強學生對西餐料理實做的信心。 3、能實際擺設西餐餐具，了解西餐餐具使用及口布使用的方法。 4、能從用餐中學習西餐禮儀及文化。 5、能邀請老師一起分享西餐料理，老師回饋加強學生成就感及師生情誼。 6、能從課程學習飲食行為與環境永續之關聯，並能執行。 7、能尊重與欣賞多元文化，關心全球議題及國際情勢。
教學目標	1. 能展現自己的興趣與多元能力，探索工作世界與未來發展。 2. 能與他人有效溝通與合作，並負責完成分內工作，發揮個人正向影響，提升團隊效能。 3. 能有效蒐集各項資源，做出合宜的決定與運用。 4. 能展現自己對國際文化的理解與尊重。 5. 能運用策略與行動，促進環境永續發展。
教學架構	<p><b>【活動1】西餐的飲食文化與特色</b></p> 1、教師解說認識西餐的起源。 2、教師解說西餐的飲食特色。 3、學生分享對各國飲食文化的體驗。 4、比較中式飲食習慣、禮儀及文化與西式餐飲有何大不同，並能接納及體驗。 <p><b>【活動2】西餐禮儀</b></p> 1、教師利用西餐禮儀電子簡報介紹西餐的用餐的禮儀。 2、教師利用電子簡報解說西式餐點的菜單種類與烹飪須知。 3、教師解說設計菜單時，運用少油少鹽的健康簡易烹飪方式，菜單內容並依人數決定食材數量，以免浪費。 4、小隊討論蒐集的西餐約會菜單。 <p><b>【活動3】西餐饗宴</b></p> 1、各隊上台報告西餐的約會菜單食譜。 2、教師解說小隊西餐料理企劃書的設計，製作西餐料理企劃書電子簡報，相關英文詞彙運用教學，及小隊如何商討工作細節與分配任務。 3、各隊並依菜單內容準備餐具，環保考量及提升用餐品質，本次活動請勿使用一次性免洗餐具。 4、教師解說西餐的約會班級如何分工及工作項目，小隊如何分工製作教師邀請卡，和教導邀請禮節。 5、小隊討論蒐集的西餐約會菜單及西餐料理企劃書分工，和教師邀請卡等分工。 6、班級討論西餐約會班級分工事宜。 <p><b>【活動4】譜出好料</b></p> 1、各小隊上台分享，西餐的約會菜單、西餐料理企劃書電子簡報。 2、教師檢核菜單是否恰當需要更改、企劃書的工作分配任務是否依專長、興趣、或意願來分工。 3、了解班級西餐的約會分工事宜，及小隊執行進度。 4、製作教師邀請卡和西餐約會菜單。 <p><b>【活動5】西餐的約會</b></p> 1、學生藉由烹飪實作的體驗過程，以增進料理西餐的能力。 2、完成西餐烹飪實作，加強其對西餐料理實做的信心。

	<p>3、實際擺設西餐餐具，了解西餐餐具使用的方法及相關英文詞彙運用。</p> <p>4、全班與受邀老師一起分享美食。</p> <p>5、請受邀老師分享西餐的約會感想。</p> <p>【活動6】西餐大賞</p> <p>1、學生分享新西餐大賞學習單及綠活西餐小隊電子簡報。</p> <p>2、教師藉由西餐大賞小隊電子簡報及學習單總結從實做課程、企劃書、小隊分工，食材採買是否合乎預算、及食材有無浪費或不夠等分享、討論。</p> <p>3、獎勵西餐烹飪製作優良小隊、西餐餐具擺設優良小隊、西餐菜單製作優良小隊、邀請卡優良小隊、西餐大賞學習單優良作業、綠活西餐簡報優良小隊。</p>			
	教學活動設計	時間 (分)	教學 資源	備註
第一節	<p>一、準備活動：小排球及西餐的飲食文化與特色電子簡報和早午餐店美食介紹、英式下午茶影片、西式餐點的菜單種類與烹飪須知電子簡報。</p> <p>二、教學活動：</p> <p>【活動1】西餐的飲食文化與特色</p> <p>1、引起動機：教師請同學排成圓形座位透過小排球丟出去，接到的同學回答他認知的西餐的起源，再由回答的同學丟給下位回答。</p> <p>2、藉由丟小排球活動教師在解說西餐的起源增進學生的印象。</p> <p>3、教師再透過小排球丟出去，接到的同學回答他認知的西餐的飲食特色，再由回答的同學丟給下位回答認識的西餐飲食特色。</p> <p>4、教師統整解說西餐的飲食起源、特色，使學生了解西餐飲食習慣及文化特色及差異。</p> <p>5、學生分享對不同國家飲食文化的體驗，及尊重各國不同飲食習慣、禮儀及文化。</p> <p>6、比較中式飲食習慣、禮儀及文化有何大不同，並能接納及體驗。</p> <p>7、教師回饋與統整。</p> <p>（下次交代事項解說）</p> <p>1、學校附近知名早午餐店美食介紹，教師藉由這些美食電子簡報，介紹板橋早午餐的發展。</p> <p>2、英式下午茶的由來影片介紹，並希望學生也可依上課時間來設計小隊合適的菜單。</p> <p>3、教師解說下周如何準備蒐集西餐的約會菜單，教師利用電子簡報解說西式餐點的菜單種類與烹飪須知。</p>	<p>5 分鐘</p> <p>5 分鐘</p> <p>5 分鐘</p> <p>5 分鐘</p> <p>5 分鐘</p>	<p>1. 西餐的飲食文化與特色電子簡報</p> <p>2. 早午餐店美食介紹</p> <p>3. 英式下午茶影片</p> <p>4. 西式餐點的菜單種類與烹飪須知電子簡報</p>	1. 環境教育

	<p>4、複習八年級學習到的產銷履歷農產品、有機蔬菜及友善耕作及新北好食材課程，並補充當季蔬菜、水果資料，請學生在設計菜單時以當季、在地食材或翠園綠手指社團栽植的蔬菜、新鮮蔬果、肉品，盡量不使用加工再製食品，並且以上課時間調配菜單內容及主題，如早午餐、午餐、下午茶。</p> <p>5、在設計菜單時，以低碳飲食方式，運用少油少鹽，簡單易烹飪方式來決定菜單內容。</p> <p>6、小隊分工討論西餐的約會菜單食譜。</p> <p>【交代事項】</p> <p>準備西餐的約會菜單食譜並製作成文書檔</p> <p>~~~第一節結束~~~</p>	<p>5 分鐘</p> <p>5 分鐘</p> <p>5 分鐘</p> <p>5 分鐘</p>		
第二節	<p>一、準備活動：「麻雀變公主」影片西餐禮儀片段、康熙來了：什麼場合就該怎麼吃穿？！，坦承收禮失言 柯P：要上外交禮儀課了、生食蔬菜是養生還是搏命剪報報導，西餐禮儀、小隊西餐料理企劃書、教師邀請卡、菜單製作電子簡報、。</p> <p>二、教學活動：</p> <p>【活動2】西餐禮儀</p> <p>1、引起動機：「麻雀變公主」影片西餐禮儀片段，讓學生了解不懂西餐禮儀糗態，柯市長對西餐禮儀不了解的新聞訪問。透過影片讓學生了解學習西餐禮儀的重要性及與世界接軌的基本能力。</p> <p>2、教師利用康熙來了：什麼場合就該怎麼吃穿節目及西餐禮儀電子簡報介紹西餐的用餐的禮儀，包含：服裝、帶位、入座、點餐、用餐、離席…等相關禮儀須知。</p> <p>3、學生自由發曾經在國內或國外吃西餐的好或不好經驗或出糗記憶。</p> <p>4、教師回饋與統整。</p> <p>【活動3】西餐饗宴</p> <p>1、各隊上台報告西餐的約會菜單食譜。</p> <p>2、教師檢核各隊西餐的約會菜單食譜，是否合適或需要更改。</p> <p>3、生食蔬菜是養生還是搏命剪報報導，提醒菜單</p>	<p>5 分鐘</p> <p>5 分鐘</p> <p>5 分鐘</p> <p>5 分鐘</p> <p>5 分鐘</p>	<p>1.「麻雀變公主」影片西餐禮儀片段</p> <p>2.康熙來了：什麼場合就該怎麼吃穿？！</p> <p>3.坦承收禮失言 柯P：要上</p>	1. 環境教育

	<p>中前菜有生菜沙拉的小隊參考，選擇安心有 TAP 或有機蔬果，或更換菜單。</p> <p>4、教師利用電子簡報解說小隊西餐料理企劃書如何設計，並請小隊製作西餐料理企劃書電子檔。</p> <p>5、本次課程相關西餐英文詞彙教導並請在菜單製作時加入英文菜名。</p> <p>6、班級討論各隊邀請的老師。</p> <p>(下次交代事項解說)</p> <p>1、教師利用電子簡報解說解說小隊如何分工製作教師邀請卡書信禮節及菜單製作注意事項。</p> <p>2、小隊討論西餐料理企劃書分工，和教師邀請卡、菜單等分工。</p> <p>【交代事項】</p> <p>1、設計並製作教師邀請卡、西餐的約會菜單和其他製作用具。</p> <p>2、準備西餐料理企劃書電子檔。</p> <p>~~~第二節結束~~~</p>	<p>5 分鐘</p> <p>5 分鐘</p> <p>5 分鐘</p> <p>5 分鐘</p>	<p>外交 禮儀 課了</p> <p>4. 西餐 禮儀 、 小隊 西餐 料理 企劃 書、 教師 邀請 卡、 菜單 製作 電子 簡報</p> <p>5. 生食 蔬菜 是養 生還 是搏 命剪 報報 導</p>	
第三節	<p>一、準備活動：學長姐製作的邀請卡及菜單</p> <p>二、教學活動：</p> <p>【活動 4】譜出好料</p> <p>1、各小隊上台分享，西餐的約會菜單、西餐料理企劃書電子檔。</p> <p>2、教師再次檢核菜單是否恰當需要更改、企劃書的工作分配任務是否依專長、興趣、或意願來分工。</p> <p>3、教師利用西餐料理企劃書，了解班級西餐的約會小隊分工事宜，及小隊執行進度。</p> <p>4、小隊製作教師邀請卡和西餐約會菜單。</p> <p>5、教師評閱邀請卡和西餐約會菜單。</p> <p>6、教師回饋與統整。</p> <p>(下次交代事項解說)</p> <p>1、請各隊確認教師參加名單，小隊才能準備食材及餐具。</p> <p>2、請各隊依菜單內容準備餐具，來賓人數決定食材的數量，以免浪費，並複習八年級學習的紙容器</p>	<p>10 分鐘</p> <p>5 分鐘</p> <p>20 分鐘</p> <p>5 分鐘</p> <p>5 分鐘</p>	<p>1. 學長 姐製 作的 邀請 卡及 菜單</p>	1. 環境教育

	<p>回收影片及校園減塑確實執行，也提升用餐品質， 本次活動不使用一次性免洗餐具。</p> <p>3、提醒盡快送出邀請卡並教導邀請禮節。</p> <p>【交代事項】</p> <p>1、送出教師邀請卡並確認參加名單。</p> <p>2、準備西餐的約會食材、餐具和用具。</p> <p>3、西餐料理企劃書最後更正。</p> <p>~~~第三節結束~~~</p>			
第四、五節	<p>一、準備活動：烹飪器材、西餐餐具</p> <p>二、教學活動：</p> <p>【活動5】西餐的約會</p> <p>1、教師說明烹飪教室使用注意事項及烹飪器材如何使用，烹調注意事項、小隊烹飪前請小隊長再次提醒分工事項、和本次上課小隊及個人的各項評分標準。</p> <p>2、教師解說小隊如何分工清洗烹飪器材、餐具及，整理烹飪教室環境。</p> <p>3、小隊分工料理西餐餐點。</p> <p>4、完成西餐烹飪實作，及西餐套餐餐盤設計。</p> <p>5、實際擺設西餐餐具。</p> <p>6、全班與受邀老師一起分享美食並實際了解西餐的禮儀及西餐餐具使用的方法。</p> <p>7、請受邀老師分享西餐的約會感想。</p> <p>8、小隊分工清洗烹飪器材、餐具及，整理烹飪教室環境。</p> <p>9、教師回饋及歸納並請各小隊完成小隊分工表、財務紀錄表和「西餐料理」小組自評表。</p> <p>（下次交代事項解說）</p> <p>教師解說綠活西餐電子簡報注意事項及西餐大賞學習單及完成財務紀錄表。</p> <p>【交代事項】</p> <p>製作綠活西餐電子簡報及寫西餐大賞學習單，完成小隊財務紀錄表。</p> <p>~~~第四、五節結束~~~</p>	<p>5 分鐘</p> <p>40 分鐘</p> <p>30 分鐘</p> <p>5 分鐘</p> <p>5 分鐘</p> <p>5 分鐘</p>	<p>1. 烹飪器材及教室</p> <p>2. 小隊財務紀錄表</p> <p>3. 「西餐料理」小組自評表</p> <p>4. 西餐餐具</p>	1. 環境教育
第六節	<p>一、準備活動：西餐的約會課程照片</p> <p>二、教學活動：</p> <p>【活動6】綠活西餐</p> <p>1、引起動機：教師透過課程照片回憶課程的點滴。</p> <p>2、各小隊分享綠活西餐電子簡報。</p> <p>3、同學分享西餐大賞學習單。</p> <p>4、教師藉由綠活西餐電子簡報、西餐大賞學習單和表財務紀錄表，總結從實做課程、企劃書、小隊分工，食材採買是否合乎預算與採購當季蔬菜、水果及食材有無剩食或浪費等分享、討論，綠活西餐</p>	<p>5 分鐘</p> <p>15 分鐘</p> <p>10 分鐘</p> <p>10 分鐘</p>	1. 西餐的約會課程照片	1. 環境教育



	<p>課程的總學習。</p> <p>5、獎勵西餐烹飪製作優良小隊、西餐餐具擺設優良小隊、西餐菜單製作優良小隊、邀請卡優良小隊、新西餐大賞學習單優良作業、綠活西餐電子簡優良小隊。</p> <p>6、教師總結及回饋。</p> <p>~~~第六節結束~~~</p>	5 分鐘		
參考資料	<p>1、你不可不知的世界飲食史(宮崎正勝， 2012)，遠足文化。</p> <p>2、飲食文化概論(張玉欣、楊秀萍， 2011)，揚智文化。</p> <p>3、多多開伙美食網。</p> <p>4、Janet 的優與遊樂園(謝怡芬，2012)，捷徑文化。</p> <p>5、我的第一本親子英文(李宗珣、蔡家妤，2011)，知遠文化。</p>			
教學評量	<p>1、口頭發表</p> <p>2、團隊合作</p> <p>3、實作評量</p> <p>4、分組評量</p> <p>5、書面填寫</p>			
教學心得與學生課程回饋	<p>教學心得：</p> <p>1、在西餐廳內有專業的廚師，菜色比較精緻，但價錢也相對的昂貴。但是這次課程讓學生了解自己做菜，除了食材比較安心，知道材料的來源，西餐也吃出健康，增加攝取足夠纖維，並減少加工食品在西餐飲食上。</p> <p>2、本次課程對學生以後在家中宴客或外出聚餐吃西餐時，能夠更懂得用餐禮儀、西餐餐具的使用和飲食食材的來源。</p> <p>3、學生製作的邀請卡，每班各具特色，也展現學生平常視覺課的學習成果，尤其有班級邀請校長，特別製作特色校長邀請卡給校長，校長的參加也讓學生覺得驚喜，但也提醒他們要更加認真，用心的準備每道菜。</p> <p>4、西餐烹飪的過程中，大家都認真的準備自己被分配到的工作。用餐時，同學及與會的師長都吃得很開心，也對他們讚譽有加，他們覺得很開心，因為他們的用心被看見了，小組間合作無間、團隊合作，真的讓我刮目相看！</p> <p>5、環境教育議題融入課程，使學生更能從環境議題的覺知，到環境行動的產生，讓環境教育是學生成為實踐者：除了知識學習，還能重視社會參與及行動實踐。</p> <p>學生課程回饋：</p> <p>莉妮：在這次的西餐課程中，學習到非常多，從菜單設計相關環保議題，到學習如何做一道好料理，學習餐廳禮儀，餐具的擺放，還有口布的學習等，而且很多事情都在西餐時學到，對未來也有幫助，在做西餐時，雖然手忙腳亂，但還是完成料理，也受到老師肯定很有成就感。</p> <p>子珈：這次的西餐過程與以往的烹飪課不同，有許多創新的部分。無論是菜單設計到上菜擺設，課程與環境教育的相關都有一大學問，十分值得學習，也能運用於未來的西餐場合上，非常實用。這次的製作過程雖然有點慌亂，但最後依舊完成了一桌餐點，很有成就感。</p>			
資源連結	<p>1、英式下午茶影片 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=4t8WV7RW9qE">https://www.youtube.com/watch?v=4t8WV7RW9qE</a></p> <p>2、「麻雀變公主」影片西餐禮儀片段 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=2CkcwPi20ms">https://www.youtube.com/watch?v=2CkcwPi20ms</a></p>			



3、優雅的餐桌禮儀（軒泰食品有限公司） 4、2013.04.12 康熙來了完整版 什麼場合就該怎麼吃穿？！ <a href="https://www.youtube.com/watch?v=H21i9PrDKbI">https://www.youtube.com/watch?v=H21i9PrDKbI</a>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------