

臺北市立永吉國民中學 113 學年度彈性學習課程計畫

課程名稱	<b>食力臺灣</b>		課程類別	<input checked="" type="checkbox"/> 統整性主題/專題/議題探究課程 <input type="checkbox"/> 社團活動與技藝課程 <input type="checkbox"/> 特殊需求領域課程 <input type="checkbox"/> 其他類課程
實施年級	<input type="checkbox"/> 7 年級 <input type="checkbox"/> 8 年級 <input checked="" type="checkbox"/> 9 年級 <input checked="" type="checkbox"/> 上學期 <input checked="" type="checkbox"/> 下學期(若上下學期均開設者，請均註記)		節數	每週 1 節
設計理念	本課程強調以核心素養來統整與發展國民中學課程與學習。課程內容英語融入 SDGs 環境教育議題。藉由閱讀繪本引發學生關注日常生活中食物浪費及食物分配不均的情況，並重視剩食問題，讓學生能夠珍惜食物資源，漸進式改變自己與家人消費習慣，善盡地球公民之責任。同時訓練學生統整資訊、解決問題及團隊合作的能力。			
核心素養/校本指標 具體內涵	<p><b>[核心素養]</b>          英-J-A1          具備積極主動的學習態度，將學習延伸至課堂外，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。          自-J-C2          透過合作學習，發展與同儕溝通、共同參與、共同執行及共同發掘科學相關知識與問題解決的能力。</p> <p><b>[校本指標]</b>          1-3-1 從各類資料辨識現象的型態、關聯與趨勢，解讀資料蘊含的意義          3-2-3 同理並尊重各種群體的發展歷程與情緒</p>			
學習重點	學習表現	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學生樂於閱讀環境相關英語繪本。</li> <li>2. 學生能善用剩食及惜食相關知識及口語，進行口語報告，擬定消除飢餓行動方案並實踐。</li> <li>3. 學生能計算食物的碳足跡，並分享購買低食物里程的好處。</li> <li>4. 學生能用英語文整理所蒐集到的資訊，完成在地食材的料理及環保標章設計。</li> <li>5. 學生能用英語文口頭或書面分享小組完成報告。</li> </ol>		
	學習內容	上學期 <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 剩食生活面面觀。</li> <li>2. 珍惜食物方案。</li> </ol> 下學期 <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食物與碳足跡的關係。</li> <li>2. 繪製台灣當地食材地圖。</li> <li>3. 在地食材的選擇。</li> <li>4. 友善店家與小農市集的認識。</li> </ol>		
課程目標	上學期： <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解台灣剩食的原因，提出並落實解決方案。</li> <li>2. 發展報告和組員共同參與、執行的能力，增進問題解決的能力。</li> <li>3. 培養學生的核心素養，包括統整資訊、解決問題及團隊合作的能力。</li> </ol> 下學期： <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解食物與環境的關係，提倡食用在地食材。</li> <li>2. 培養學生實踐地球公民的責任感。</li> <li>3. 運用資訊媒體工具，達成思考、學習及完成團隊的任務。</li> </ol>			

<p>總結性評量-表 現任務</p>	<p>上學期：<b>食力台灣行動計畫</b>            任務說明：學生需整合整學期所學內容，針對食物浪費及食物分配不均的問題，設計並實施一個“珍惜食物行動計畫”。行動計畫包括以下步驟：            1. 調查與分析：了解並調查台灣剩食的現狀和原因。            2. 行動方案設計：根據調查結果，設計可行的行動方案。            3. 執行與記錄：實施行動方案，記錄過程中的挑戰和成果。            4. 展示與反思：以報告和展示的形式，分享行動計畫的執行過程和結果，並進行反思和改進建議。            評量能力：1. 核心素養：資訊素養與媒體素養、規劃執行與解決問題、倫理實踐與公民意識。            2. 學習重點：語言運用、統整與分析資訊、合作與溝通、創新與批判思考。            3. 單元內容與學習活動對應：食物浪費的成因與現狀、剩食運用情形、珍惜食物的行動方案設計與實施。</p> <p>下學期：<b>碳足跡計算與在地食材料理創作</b>            任務說明：學生需整合整學期所學內容，針對食物的碳足跡和在地食材的使用，完成以下任務：            1. 碳足跡計算：選擇5種常見食物，計算其從產地到餐桌的碳足跡，並用視覺資訊圖表（infographic）呈現。            2. 創意料理設計：利用台灣在地食材，設計一道創意料理，並說明其低碳足跡和環保優勢。            3. 成果展示：以報告和展示的形式，分享碳足跡計算和創意料理設計的過程和結果。            評量能力：1. 核心素養：資訊素養與媒體素養、規劃執行與解決問題、倫理實踐與公民意識。            2. 學習重點：語言運用、統整與分析資訊、合作與溝通、創新與批判思考。            3. 單元內容與學習活動對應：食物里程與碳足跡、季節性食物與在地食材、綠色消費與環保標章。</p>			
<p>學習進度 週次/節數</p>	<p>單元/子題 單元/子題可合併數週整合敘寫或依各週次進度敘寫。</p>	<p>單元內容與學習活動</p>	<p>形成性評量(檢核點)/期末總結性</p>	
<p>第1學期</p>	<p>第1-7週</p>	<p><b>Food Waste</b></p>	<p>單元內容： 透過繪本(Don't waste your food)內容，分享大意，並討論食物浪費的形成原因。 學習活動： 1. 朗讀繪本內容，深入了解食物浪費的成因。 2. 找出學習重點單字及句型，學習其辨認與應用。 3. 分組報告台灣食物浪費現狀及分配不均的問題。</p>	<p>1. 能朗讀繪本。 2. 能學會主題單字及其字義。 3. 能以口頭報告台灣食物浪費現狀及分配不均的問題。</p>
	<p>第8-14週</p>	<p><b>Food Utilization</b></p>	<p>單元內容： 能了解台灣剩食運用情形，蒐集資料並分析，為後續提出行動方案做準備。 學習活動： 1. 分組蒐集家庭和學校剩食運用的相關資料並發表。 2. 針對剩食運用現狀提出個人的觀點，並分析優缺點。 3. 撰寫分析報告，準備行動方案的草案。</p>	<p>1. 能蒐集剩食的運用情形並提出觀點。 2. 能撰寫並發表分析報告。 3. 能準備行動方案的草案。</p>
	<p>第15-22週</p>	<p><b>Action Plan and Implementation</b></p>	<p>單元內容： 擬定珍惜食物行動方案，並付諸實踐，最後分享成果與反思。 學習活動： 1. 分組討論，根據分析報告，完善行動方案，並以口頭及書面方式發表。</p>	<p>1. 能擬定並完善行動方案。 2. 能有效執行行動方案並記錄過程。 3. 能分享行動方案的執行成果並提出改進建議。 4. 能撰寫完整的最終報告。</p>

			<p>2. 執行行動方案，記錄過程及成果。</p> <p>3. 分組分享行動方案的執行結果，討論遇到的挑戰與解決方法。</p> <p>4. 撰寫最終報告，包含過程、結果及改進建議。</p>	
第2學期	第1-6週	<b>Food Miles</b>	<p>單元內容： 討論日常生活飲食與減碳愛地球的關係，縮短食物的里程數，讓農人與消費者都能彼此受益。</p> <p>學習活動：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解食物從產地到餐桌的過程。</li> <li>2. 了解食物里程與碳足跡的相關性。</li> <li>3. 分享低食物里程的好處並具體實踐。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能夠列出生活中常見的蔬菜水果，並猜猜看這些食物從哪裏來？</li> <li>2. 能夠計算食物的碳足跡。</li> <li>3. 能夠與小組成員整理5種食物的碳足跡。</li> <li>4. 能夠說明低食物里程的好處，並如何運用於生活中</li> <li>5. 能查閱相關資料並與同學分享整理過的內容。</li> </ol>
	第7-12週	<b>Seasonal Food</b>	<p>單元內容： 瞭解消費前需考慮到食物生產的過程，會對環境所造成的破壞，並支持選用當季蔬果與在地農業，實踐綠生活飲食。</p> <p>學習活動：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解自己的日常飲食習慣與購買偏好。</li> <li>2. 分析家中主要購物者的消費行為。</li> <li>3. 分組討論，運用視覺資訊圖表(Infographic), 繪製台灣在地特色食材地圖(依區或依食材種類)，並以口頭及書面方式發表。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能檢視並寫下自己日常生活飲食習慣。</li> <li>2. 能訪問家中的主要採購者，了解家中的購買習慣。</li> <li>3. 能運用各種書面或電子資源蒐集整理相關資料並彙整成小組成果，與同學分享。</li> </ol>
	第13-18週	<b>Food Consumption</b>	<p>單元內容： 認識環保標章制度，瞭解綠色消費的優點，並支持愛地球商品與店家，減少對環境的破壞。</p> <p>學習活動：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能認識國內的綠色友善店家與小農市集</li> <li>2. 能瞭解國內、外環保標章。</li> <li>3. 設計低里程食物：利用台灣在地食材創意紙上料理。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能列出綠色消費的優點。</li> <li>2. 能瞭解學校周邊的市集與綠色商店。</li> <li>3. 能認識各種環保標章。</li> <li>4. 能夠與組員共同討論出一道在地食材的創意料理。</li> </ol>
議題融入實質內涵	<p>環境教育</p> <p>環 J4 了解永續發展的意義(環境、社會與經濟的均衡發展)與原因。</p> <p>環 J6 了解世界人口數量增加、糧食供給與營養的永續議題。</p>			
評量規劃	<p>課堂學習 35%</p> <p>活動作品 35%</p> <p>自我評量 15%</p> <p>同儕互評 15%</p>			
教學設施 設備需求	<p>繪本</p> <p>電子白板</p> <p>平板電腦及網路</p>			

	操場及菜園區		
教材來源	<p>英語繪本：Don't Waste Your Food</p> <p>天下雜誌：台灣剩食之旅：我們可以再浪費</p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=Kd47OzQNi8o">https://www.youtube.com/watch?v=Kd47OzQNi8o</a>(食物里程，產地到餐盤的距離)</p> <p><a href="https://www.lifeaholic.tw/article45881/">https://www.lifeaholic.tw/article45881/</a>(低碳飲食指南)</p> <p><a href="http://orac.ghf.pccu.edu.tw/2_4.aspx">http://orac.ghf.pccu.edu.tw/2_4.aspx</a>(碳足跡計算器)</p>	師資來源	校內教師
備註			