

附件一

桃園市 113 學年度國小全英語教學核心素養導向優良教案徵選計畫

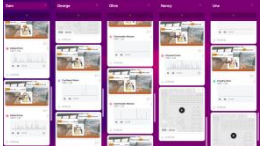
教案送件自我檢核表

項次	繳交內容	檢核
1	送件自我檢核表	✓
2	報名表	✓
書面文本資料(項次 3-7) 一式三份		
3	封面	✓
4	使用教科書之掃描檔	✓
5	學習活動設計	✓
6	實施成效	✓
7	教學省思	✓
8	授權書一份	✓
9	切結書一份	✓
10	光碟一份	✓

參賽者簽名：

附件二

桃園市 113 學年度國小全英語教學核心素養導向優良教案徵選計畫
報名表

課程名稱	“From Forest to Table: A Trilingual Learning Journey in Atayal Cuisine” 「從森林到餐桌」：一場語言與文化的 三語饗宴			作品 編號	請勿填寫	
適合年級	六年級					
作者姓名	【作者 1】 陳子安	【作者 2】 吳雅真	【作者 3】 陳玲芝			
身分證字號	H124751575	M221210321	N221259749			
服務單位/職稱	桃園市巴陵國小/ 教導主任	桃園市青溪國小/ 事務組長	桃園市青溪國小/ 事務組長			
目前任教科目（領域）	英語領域	英語領域	英語領域			
電 話	(公)03-3912131 (宅)07010759583 (手機)09764449147	(公) 03-3347883 (宅) 03-3171091 (手機) 0987790609	(公) 03-3651101 (宅) 03-4381299 (手機) 0935796885			
E-mail	andrew0221xa@gmail.com					
作者親筆簽名具結 本人之參賽作品未違反智慧財產 權及未在市內外參加競賽且獲得 獎項						
教學設計 使用之照片 或圖片	第 1 張	第 2 張	第 3 張	第 4 張		
						
	營造真實情境 結合在地各色	更換學生頭相 投入英語學習	科技融入教學 活化總結評量	三語料理桌牌 深化語言學習		
	第 5 張	第 6 張	第 7 張	第 8 張		
						
	第 9 張	第 10 張	第 11 張	第 12 張		
						
	字數統計					本教學設計經統計，共計 6,762 字，照片 12 張。

註：1. 作品編號由承辦單位統一編列。

2. 報名表一份，參賽作品紙本一式三份、電腦檔案（DOC 或 PDF 檔案）一份及相關教學資料檔請燒錄於光碟片中，請於所訂時間親送或郵寄大坑國小。

3. 適合年級請填寫一、二、三、四、五、六年級。

4. 【作者 1】為負責連絡教師，並請填寫該位教師的 E-mail，相關重要訊息將發送至該 E-mail。

附件三

桃園市 113 學年度國小全英語教學核心素養導向
優良教案徵選計畫
《封面》

課程名稱：From Forest to Table: A Trilingual Learning Journey in
Atayal Cuisine”
「從森林到餐桌」：一場語言與文化的三語饗宴

適合年級：六年級

作品編號：



附件四

一、 方案名稱: From Forest to Table: A Trilingual Learning Journey in Atayal Cuisine”

「從森林到餐桌」：一場語言與文化的三語饗宴

二、 設計理念:

本方案教學主題以【校訂課程-泰拉風課程中的產食課程(部落產業與食農教育)】為主軸，貼近學生的真實生活經驗，從學習食材、烹煮方式、設計菜單、與餐廳服務生用英文對話等，最後在畢業典禮餐會中實踐所學，所學能延伸至對未來謀生的技能。

學生運用本課學過的單字、句型及對話，透過數位工具練習口說，完成學習單(寫)紀錄與設計菜單，在最終的表現任務中，實際製作出自己設計的菜餚，並使用所學英語進行對話，在真實情境中運用。

三、 課程架構圖

「從森林到餐桌」

一場語言與文化的三語饗宴：教學計畫解析

六年級的奇幻旅程

本課程精心設計為一個三階段、共十節課的沉浸式學習體驗，引導學生從文化探索，到語言整合，最終達成知識的實踐與成果展現。

第一階段：文化與知識奠基 (1-4節)

此階段旨在建立學生的基礎知識。透過探索菜單、設計創意料理、研究在地食材與烹飪方式，學生將深入理解台菜與泰雅飲食文化之間的異同。

第二階段：語言與技能整合 (5.6.9節)

學習重心轉向語言應用。學生將透過數位工具(Padlet)學習英語單字，演練點餐句型，並以民主方式票選出最終要實作的菜餚，整合語言能力與團隊協作技巧。

第三階段：實踐與成果展現 (7.8.10節)

課程的最高潮。學生將分組進行料理實作大賽、完成情境點餐任務，並在畢業典禮上以中、英、泰雅三語進行說菜展演，將所學知識與技能完美呈現。

四、教學活動設計

課程名稱		From Forest to Table: A Trilingual Learning Journey in Atayal Cuisine”「從森林到餐桌」：一場語言與文化的三語饗宴		
實施年級		六年級	總節數	共 3 節， 120 分鐘
(聚焦之) 單元名稱		康軒 Wonder World 第 8 冊 Unit 3 From Farm to Table		
設計依據				
學習 重點	學習表現	2-Ⅲ-7 能作簡易的回答和描述。 3-Ⅲ-6 能看懂課堂中所學的簡易短文之主要內容。 *4-Ⅲ-6 能書寫課堂中所學的句子。 ◎5-Ⅲ-4 能聽懂日常生活應對中常用語句，並能作適當的回應。 ◎6-Ⅲ-2 樂於參與課堂中各類練習活動，不畏犯錯。 6-Ⅲ-5 樂於接觸課外英語學習素材。 7-Ⅲ-3 在生活中能把握機會，勇於嘗試使用英語。	核心 素養	A 自主行動 ■ A2 系統思考與解決問題 ■ A3 規劃執行與創新應變 B 溝通互動 ■ B1 符號運用與溝通表達 ■ B2 科技資訊與媒體素養 C 社會參與 ■ C2 人際關係與團隊合作 ■ C3 多元文化與國際理解
	學習內容	◎Ac-Ⅲ-2 簡易的教室用語。 ◎Ac-Ⅲ-3 簡易的生活用語。 Ad-Ⅲ-1 簡易標點符號。 Ad-Ⅲ-2 簡易、常用的句型結構。 B-Ⅲ-2 國小階段所學字詞及句型的生活溝通。		

議題融入	議題／學習主題	多元文化教育、環境教育、原住民教育 融合關鍵教育議題 此課程不僅是語言學習，更深度融合了多元文化、環境永續與原住民在地認同等重要議題。  多元文化教育 尊重與理解泰雅飲食文化  原住民教育 強化在地文化認同  環境教育 思考食物來源與永續性
	議題實質內涵	多元文化教育： 結合英語學習，將泰雅族的特色菜餚（如竹筒飯、馬告炒空心菜、小米麻糬等）融入課程活動，讓學生在學習語言的同時認識並尊重原住民族文化。尊重與理解不同族群的文化特色，促進文化包容與共存。以泰雅族飲食文化為核心，符合多元文化議題中「認識多元族群文化」與「促進文化理解」的內涵。 環境教育： 在課程中讓學生探究泰雅族的在地食材與料理，引導學生思考食物來源、傳統農業方式與環境的關係，培養學生對環境的認知、尊重與永續行動。 原住民教育： 以學生熟悉的泰雅族文化為基礎，透過飲食文化連結學生的生活經驗，培養學生對泰雅文化、歷史及環境的認同感與情感連結，鼓勵學生探索並珍惜自身社區或族群的文化特色，強化對在地文化的認同。
與其他領域／科目的連結		校訂課程-泰拉風課程中的產食課程(部落產業與食農教育)
教材來源		教科書、單元 3 目標單詞的圖片或實物模型（pizza、soup、rice 等）、泰雅族飲食相關圖卡（例如泰雅小米飯、竹筒飯、山豬肉等）、任務卡片（含情境對話問題）、學生學習單（用於記錄單詞及練習句型）。

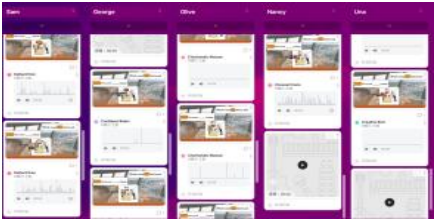
學習目標

1. 學生能認識並說出泰雅族當地特色菜餚的名稱
2. 學生能使用目標句型完成指定的英語對話任務：
 Q: "What would you like to eat?"
 A: "I'd like some ____."
 Q: "Would you like some ____?"
 A: "Yes, please." / "No, thank you."
3. 學生能掌握問候語及課堂常用英語指令。
4. 學生能熟悉單元 3 的目標單詞：pizza、soup、rice、steak、dumplings、noodles、sandwiches、French fries，並將其應用於泰雅飲食文化情境。

節數	教學活動設計			
	教學活動流程	時間	教學資源	教師語言
第一節	菜單探索			校訂課程
	【引起動機】 觀察餐廳菜單，討論在地食材與烹飪方式。	5	餐廳的菜單 (平地餐廳與泰雅族餐廳)	Q1: 請問在地食材有哪些？(學生回答黑豆、刺蔥、馬告…)
	【發展活動】 一、 認識台菜宴席菜色組合。 二、 比較台菜與泰雅風味餐的菜單，並進行分類（前菜、主菜等）。	15 15		Q2: 請問料理烹飪方式有哪些？(學生回答煎、煮、炒、炸…)
	【統整與總結】 菜單分析、文化比較。	5		Q3: 同一種食材要如何變化就會有不同的味道？(學生回答改變烹飪方式、不同配菜及辛香料)

節數	教學活動設計			
	教學活動流程	時間	教學資源	教師語言
第二節	創意菜單設計			校訂課程
	【引起動機】 回顧上節課所學。	5	學習單	上週的課程已知道烹飪的方式有煎煮炒炸…，也知道在地的食材有哪些？也曉得一桌菜的配菜的分類，現在請先請學生設計一份菜單。
	【發展活動】 一、分組設計創意菜單。 二、學生設計菜單並完成學習單，說明料理方式、食材與創意點。 三、學生上台分享菜單。	20		
	【統整與總結】 教師說明：學生設計的菜單將會在第12週時邀請大廚，一起討論創意菜單的食譜內容。	13		
第三節	在地食材探究			校訂課程
	【引起動機】 討論原民餐廳與一般餐廳的差異。	5	學習單、比較表格	T:仔細觀察裝潢、菜色、服務方式等。
	【發展活動】 一、填寫學習單，配對在地食材（馬告、刺蔥）與相應菜名。 二、各組分享他們填寫的學習單，討論食材與菜名的配對結果。	25		T:討論當地食材的特殊性，例如馬告、刺蔥等。
	【統整與總結】 討論和回顧這些食材的味道特徵，認識泰雅特色食材、連結在地文化。	10		T:請學生完成學習單，將食材（例如馬告、刺蔥）與其常見的菜名（如馬告烤雞、刺蔥煎蛋）配對。
第四節	烹飪方式解密			校訂課程
	【引起動機】 熟悉完當地食材後，學習各種不同的烹調方式	5		
	【發展活動】	30		

節數	教學活動設計			
	教學活動流程	時間	教學資源	教師語言
	一、 使用 PPT 展示和說明各種不同烹調方式（煎、炒、烤、蒸）。 二、 看圖搶答烹調方式，每組觀看圖片，回答每種烹調方式的名稱。 三、 討論不同烹調方式對菜色的影響。 【統整與總結】 不同烹調方式對菜色味道和質感的影響，讓學生從中省思烹調方式與食材間的運用，體會其中可行性，並能靈活應用。讓日後的菜譜不會是天馬行空的，無法執行實作。	5		請學生拿出相關菜色單，思考這些菜色原先使用的烹調方式，如果改用其他方式是否可行？若不行，為什麼？
第五節	英語單字學習 (Padlet) Warm-up 一、 教師透過課文挖空格的方式讓孩子以聽音拼讀缺少的字。 二、 以分組討論方式猜測出該課的主題與可能的單字。	10		T: Listen Ss: Carefully T: Who can spell_? T: Is he/she correct? T: What might be the topic of this lesson?
	Presentation and Practice 一、 (Listen and Write) 1. 用簡報向學生展示食物單字，並利用聲音拼讀出完整的單字。 2. 學生拼讀完成後必須利用 Padlet 錄單字的發音。 3. 完成任務後需要給 2 位同學與老師評分。	15	學習單、Padlet 模板製作	T: What's this? T: 12345 Ss: Look at you T: Please finish the mission by using Padlet.
	二、 Checking Understanding 學生需要於 Padlet 完成三階段之單字任務： (1) 聽單字辨認圖片	10		T: Let's check the answer

節數	教學活動設計			
	教學活動流程	時間	教學資源	教師語言
	(2)看到圖片唸出對應之單字名稱 (3)拼讀看見的單字 Wrap-up Sharing Your Padlet - 學生分享自身答案，並透過小組討論出最終答案 - 教師進行最終的檢查 	5		T: Is it correct? Yes or no? T: Let's see ____'s answer. T: Stand up Ss: Bow! Thank you, Teacher Andrew.
第六節	英語句型演練 (點餐) Warm-up 教師給予學生一個單字的測驗任務，學生須完成單字的辨認、唸讀、與拼音。 Presentation and Practice: What would you like to eat? - 使用簡報 (PPT) 為學生創造點餐情境教學目標句型。 - 利用句型卡片檢測目標句型之使用 	5 25	學習單、Padlet 模板製作、卡牌設計製作	T: Please finish the worksheet T: Change your worksheet and correct T: Cut into pieces T: Where's the place? T: ____ It's your turn. Please use the target sentence to answer.

節數	教學活動設計			
	教學活動流程	時間	教學資源	教師語言
	3. 學生須透過第一階段的測驗任務將剪成卡片。 4. 並利用卡片抽取的方式練習目標句型:What would you like to eat? I'd like some... 5. 完成後須於卡片上簽名檢查。  Wrap-up Finish the padlet mission 1. 教師給予學生許多不同的主詞圖片任務，學生須根據不同圖片完成句子任務 2. 需透過平台之錄音功能完成，並由同學小組進行檢查與評分 3. 教師會進行隨機抽查並給予分數	10		T: Two students in a group use the cards to play. T: Sign your name after playing. T: Please open your Padlet and finish the mission. T: Let's see ____'s answer. T: Is it correct? T: I think ____ pronunciation and intonation are great, so I give her 9 points.
第七節	最終菜餚決選 【引起動機】 一、拿出前一次課程兩組學生想好的兩組菜餚。 二、依據當地特色性和菜色創意度，請全班 6 位學生自己投出最終菜餚(二選一的概念)。	5	泰雅料理製作規劃表	

節數	教學活動設計																							
	教學活動流程	時間	教學資源	教師語言																				
	【發展活動】 一、最終的這桌菜餚將有六道菜，請 6 位學生分成兩組，依照組內個人廚藝選擇主責菜，組內三位互相合作，日後進行試菜大會(共三次)較適當。 <table border="1"><tr><td></td><td>第一次試菜</td><td>第二次試菜</td><td>第三次試菜</td></tr><tr><td>第一組</td><td>湯</td><td>前菜</td><td>冷盤</td></tr><tr><td>第二組</td><td>主食</td><td>大菜</td><td>點心</td></tr></table> 二、請學生將這六道菜的詳細資料重新記錄，第二節課將有專業人士前來協助。 <table border="1"><tr><td>所需食材</td><td>事前準備</td><td>烹調步驟</td><td>火候大小</td></tr><tr><td>注意事項</td><td>花費時間</td><td>份量</td><td>菜名</td></tr></table>		第一次試菜	第二次試菜	第三次試菜	第一組	湯	前菜	冷盤	第二組	主食	大菜	點心	所需食材	事前準備	烹調步驟	火候大小	注意事項	花費時間	份量	菜名	20		
		第一次試菜	第二次試菜	第三次試菜																				
	第一組	湯	前菜	冷盤																				
第二組	主食	大菜	點心																					
所需食材	事前準備	烹調步驟	火候大小																					
注意事項	花費時間	份量	菜名																					
	【統整與總結】 請每位學生針對自己的主責菜餚準備說菜內容，下節課專業人士來教室時，需要聽學生自己介紹菜餚。	13																						
		2																						
第八節	料理實作大會 活動準備: 分區（烹調區、求救區、盲吃區）、備料。 一、區分為三區:烹調區+求救區+盲吃區 二、將食材+刀具+廚房用具整齊排列在流理台上。(廚房-烹調區) 三、課程前半小時協助學生料理過程分工。 【主要活動】 一、料理競賽，過程中需使用泰雅語求救 sinsiy, rmaw cikay!。 二、師長擔任評審，依標準評分。 三、成品拍照記錄。	30	製作食譜、料理反饋單																					

節數	教學活動設計			
	教學活動流程	時間	教學資源	教師語言
	【統整與總結】 一、品嚐並評論： 廚神給予建議；評審給予評論。 二、請學生分享所學心得：最困難的地方+最有成就感的事情(可當作業)。	10		
第九節	情境點餐任務 (巴峻餐廳) Warm-up 教師展示在地食物圖卡，讓學生使用目標句回應。 以溝通式任務確認學生能理解並運用句型。	3	泰雅料理圖卡、料理Padlet 介紹學習單	T: What's this? T: Do you like Tayal bamboo rice? T: How to spell Tana? (泰雅語的刺蔥)
	Presentation and Practice 一、(Listen and Write) 1. 用簡報向學生展示在地食物列表。 2. 學生用 iPad 寫出他們的在地食物英文名稱與其分類。 3. 學生完成學習單，用以介紹其中一項特色餐點。	12		T: What's the name of this dish? T: Please use iPad to search. T: Please introduce your meal.
	二、Activities and Worksheet (巴峻餐廳) 1. 每一組輪流為小組購買菜餚。 2. 在點餐過程學生要使用目標句。 3. 買完一道菜學生拿走食物圖卡。	15		T: Take turns and buy the dishes for your team. T: Use the target sentence to buy the dishes. T: You should take away the card after buying the Tayal dish.
	三、Checking Understanding 1. 學生在學習單寫下他們買的菜餚。 2. 授課教師在黑板上展示點餐的預算。 3. 哪一組的點餐最能滿足先前學到的一桌菜的組合(大菜、小菜、主食、冷盤...等)。	5		

節數	教學活動設計			
	教學活動流程	時間	教學資源	教師語言
	Wrap-up Sharing Your Worksheet 授課教師讓學生到台上分享他們的答案。 每一小組其他組別分享他們的當日特餐。	5		T: Let's see which team can complete the well-rounded meal.
第十節	畢業典禮成果展 當日畢業典禮安排與規劃 1. 全員進場整裝、確認烹調器具 2. 按照分工表進行分配 【大顯身手】 一、 六菜料理實作階段 — 烤五花：生火烤熟 — 麻糬：蒸熟備搗 — 雞湯：燉煮 — 馬告高麗菜：快炒 二、 進行現場擺盤設計與裝飾佈置 三、 三語說菜展演（學生依順序輪流） 內容包含：菜名、特色食材、料理理念 My name is _____. The name is _____. Would you like some _____? What would you like to eat? 【統整與總結】 一、 來賓分享學生製作菜色之食後感 二、 家長分享孩子們的成果與心路歷程 二、 校長勉勵孩子們的展現			   
附錄（學習單或其他教學相關資料）				
1. 泰雅族飲食相關圖卡（例如竹筒飯、馬告炒空心菜、小米麻糬等）。 2. 單元 3 目標單詞的圖片或實物模型（pizza、soup、rice 等）。 3. 任務卡片（含情境對話問題）。 4. 學生學習單（特色餐點、點菜單）。				

五、實施成效

語言能力提升

1. **精熟單詞**：學生能正確辨識並說出至少 5 個單元 3 目標單詞（pizza、soup、rice、steak、dumplings、noodles、sandwiches、French fries）以及 2 個泰雅族特色食物名稱（如 Tayal mini mochi、bamboo rice）。
2. **句型應用**：學生能流暢使用目標句型（What would you like to eat? I'd like some _____. Would you like some ____? "Yes, please." / "No, thank you."）完成至少一輪完整的點餐對話，增強英語口語表達能力。
3. **課堂英語運用**：學生能理解並回應簡單的課堂英語指令（如"Hello! How are you?"），提升課堂互動的信心和英語基本溝通能力。

文化認同與理解

1. **泰雅文化連結**：透過活動（如泰雅美食問候之旅、點餐任務），學生能更深入了解泰雅族的飲食文化，並將其與英語學習結合，增強偏鄉英語口說使用機會與能力，從自身文化的認同感出發學習跨領域之課程。
2. **多元文化意識**：學生透過將泰雅食物與常見食物（如 rice 與 millet rice）比較，理解不同文化間的飲食差異，培養對多元文化的尊重和欣賞。

環境教育意識

1. **永續概念認知**：透過延伸活動「泰雅美食與永續環境」，學生能初步理解在地食材（如小米、馬告、竹子）與環境保護的關係，例如使用在地資源減少運輸碳足跡或竹子的可再生性。
2. **環境責任感**：學生在分組討論中分享如何以永續方式使用食材（如製作竹筒飯），並在教師引導下思考生活中支持環境保護的行動，培養環境意識和責任感。

合作學習能力

1. **團隊合作**：在主要活動（泰雅美食點餐任務）和鞏固練習（美食分享對話）中，學生透過分組角色扮演學習與同伴合作，提升溝通與協作能力。
2. **表達能力**：優秀對話組上台展示的設計鼓勵學生勇敢表達，增強公開表演的自信心和語言表達能力。

學習成果的具體展現

1. **學習單完成**：學生能正確填寫學習單，記錄目標單詞和簡單句型（如"I'd like some noodles."），展現對課程內容的理解。
2. **口頭評量表現**：在總結與評量階段，學生能回應教師的隨機抽問，說出泰雅食物名稱和目標句型，顯示語言與文化知識的掌握度。
3. **實作評量**：能夠在畢業典禮當中手作食物並分想給家人、來賓、老師、學弟妹，並利用中文、英語、泰雅語進行菜色的三語介紹及英語對話來完成任務。

六、教學省思

預期挑戰

1. 低成就學生可能對英語句型感到陌生，需透過**重複練習**及**視覺輔助**（如圖卡）增強理解。
2. 學生可能對永續農業或環境保護的概念不熟悉，需用簡單的語言和**實例**（如小米種植）說明。

因應策略

1. 設計趣味性高的**角色扮演**活動，搭配泰雅文化元素以**提升學習興趣**。
2. 教師可提供句型提示卡，降低學習壓力。
3. 使用 developmental delay 圖片或短影片展示泰雅族如何種植小米或採集馬告，幫助學生理解食材與環境的連結。

未來改進

增加更多**互動遊戲**（如……）以強化單詞記憶，並考慮融入泰雅族故事或傳說，進一步連結文化與語言學習。可邀請泰雅族長者或農夫分享傳統農法與環境保護的經驗，進一步連結在地文化與環境教育。

授 權 書

本團隊參加「桃園市 113 學年度國小全英語教學核心素養導向優良教案徵選計畫」，
同意研發教案（包含研究成果及其相關內容圖文與電子檔）：

From Forest to Table: A Trilingual Learning Journey in Atayal Cuisine

「從森林到餐桌」：一場語言與文化的三語饗宴（教案名稱）

授權桃園市政府教育局享有使用權；得以運用至各類宣傳、推廣、展覽及一切出版品
(含印製、發行等)，提供各級學校教學參考使用不另付酬勞或任何費用

此致 桃園市政府教育局

(甲方)立同意書人：

身分證字號：H124751575

戶籍地址：桃園市復興區華陵里 9 鄰 72 之 1 號

聯絡電話：03-3912131

傳 真：(03)391-2031

E-mail：andrew0221xa@gmail.com

中 華 民 國 114 年 7 月 18 日

附件六

切 結 書

本人茲以

From Forest to Table: A Trilingual Learning Journey in Atayal Cuisine「從森林到餐桌」：一場語言與文化的三語饗宴

為題之著作乙篇參加教案設計徵選，本人聲明及保證本稿件內容未曾以任何文字形式發表或出版，且絕未侵害第三者之智慧財產權，如聲明不實而致違反著作權法或引起版權糾紛，本人願意負一切法律責任；若本著作為二人以上之共同著作，本同意書簽署代表人已通知其他共同著作人本同意書之條款，並經各共同著作人全體同意授權代為簽署同意書。

本人同意以無償授權「桃園政府教育局」，將本人授權之著作，同步以文本出版及進行數位化、重製等加值流程收錄於資料庫，以電子形式透過光碟、單機、網際網路、無線網路或其他公開傳輸方式，提供使用者檢索、瀏覽、下載、傳輸、列印等行為或服務。並得以再授權其他資料庫業者進行前述之行為，與臺灣學術網路及科技網路連線交流，以達學術研究之目的。

本授權為非專屬授權，本人對本著作仍擁有著作權。

此致

桃園政府教育局

立同意書人：

身分證字號：H124751575

戶籍地址：桃園市復興區華陵里 9 鄰 72 之 1 號

聯絡電話：03-3912131

傳 真：(03)391-2031

E-mail：andrew0221xa@gmail.com

中 華 民 國 1 1 4 年 7 月 1 8 日