

【教案名稱】英式點心司康的故事(A Short History of the Humble Scone)

科目/領域別	跨領域 (英語文+餐飲與觀光)	課程名稱	初階英語聽講練習 (Basic English Listening and Speaking Practice)
學習/教育階段	第五學習階段/技高	作者	呂芳鎮
單元名稱	英式點心司康的故事 (A Short History of the Humble Scone)	教學年級	十年級 (高一)
教材來源	LiveABC 互動英語雜誌	節數	共 19 節，第 3 節 (每週三第一節)
教學資源/設備需求	Unit 6 A Short History of the Humble Scone (2021.01) https://qrcode.liveabc.com/magazine/afffd420-96e8-46cb-9fe3-214194bc1d2c/kh1sd897 /電腦、單槍投影機、電動螢幕、教學 PPT、擴音喇叭		

一、課綱轉化：

- (一) 本教學課程藉由生活中的多樣化題材進行聽講訓練，旨在培養學生英語文聽說的能力，應用於日常生活溝通。著重與生活情境結合，理解西方食物名稱、了解各國美食文化與飲食差異，進而以英語文表達西方食物用語相關知識，例如東西方食物名稱、食物特色、飲食習慣、料理方式、材料名稱等。
- (二) 在《總綱》核心素養 A 面向「A2 系統思考與解決問題」「U-A2 具備系統思考、分析與探索的素養，深化後設思考，並積極面對挑戰以解決人生的各種問題。」中，技術型高中教育階段須「能將所習得的專業知識，連結到自己的生活經驗」。本單元即是建基於學生已習得的餐飲與觀光基礎知識上，藉由與生活週遭所見物質之聯想，改以英語文為溝通工具，能適切表達及回應一般日常生活技能的會話。
- (三) 《總綱》核心素養 B 面向「溝通互動」「B1 符號運用與溝通表達」強調培養學生「U-B1 具備掌握各類符號表達的能力，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，能以同理心與他人溝通並解決問題。」本單元以英式點心司康的故事做為學習內容，鼓勵學生轉以英語文為溝通工具，進行食物名稱、飲食文化、飲食習慣、料理方式的介紹。
- (四) 《總綱》核心素養 C 面向「C3 多元文化與國際理解」「U-C3 在堅定自我文化價值的同時，又能尊重欣賞多元文化，具備國際化視野，並主動關心全球議題或國際情勢，具備國際移動力。」本單元之材料名稱、料理方式單字卡製作、全組造句練習及司康製作步驟發表演練、課程設計適當融入西方飲食文化介紹，重點在養成學生參與國際活動的知能與激發跨文化的觀察力與反思力，發展國家主體的國際意識與責任感。
- (五) 本教案設定為技術型高中教育階段，強調與生活的連結進而將英語文運用於日常，利用務實致用教育理念與探究實作的學習內容，英語文結合學生餐飲與觀光知識，如旅館、餐飲、旅行業、休閒產業等餐旅相關產業之屬性及其基本運作等，能有效加深英語文應用與業界實務，並提升學生學習動機及營造學校英語環境，教師可依據個別學生的學習需求，彈性調整教學進度與內涵。

二、課程設計：

課程前(3 分鐘)：

1. 引導學生思考下列問題？

Motivate students by asking them questions:

1. How do you like to enjoy a scone/_____?
 - I usually eat scones with ... Sometimes, I'll have one with...
2. If you've never had one before, do you think you'd like it?
 - I've never had a scone, and I think I would/ wouldn't like it because...

2. 關鍵詞配對遊戲

<https://quizlet.com/575465870/match>

教學中(10 分鐘)：

1. 先帶學生聆聽並朗讀課文。

The Short History of the Humble Scone

One summer afternoon in 1840, the Duchess of Bedford was **starving**.¹ The morning meal was history, and dinner was still hours away. The Duchess promptly ordered some cakes, breads, and tea to be brought to her room. This would be the very first afternoon tea, and among the treats prepared for her was the humble scone. These sweet baked goods, or variations of them, are now enjoyed with coffee or tea in countries around the world.

The word scone dates back to 1513. Some experts say it came from a Dutch word meaning “**pure**”² bread,” and others say it came from Scottish Gaelic. The Scottish Gaelic **origin**³ lies in the town of Scone, where Scottish kings and queens were crowned. They would sit on a stone known as the Stone of Scone to receive their crown.

The first scones are believed to have been created in Scotland. Made with oats, the dough was shaped into a large round, cooked on a pan like a pizza over an open fire, and cut into triangles. Later on, the **introduction**⁴ of baking **powder**⁵ led to the individual, oven-baked scones we see today.

Modern scones start with dough made from **flour**,¹ egg, baking powder, milk, and butter. Scones are traditionally sweet, though they can also be savory depending on what else you include. Cheese is common; so are **raisins**.² If you're drinking a classic English cream tea, a **plain**³ scone with cream and jam goes best with it. But the order matters too; people in some regions of England insist on adding cream first while those in other regions always start with jam.

In Scotland, potato scones are eaten with breakfast, while in the United States people are more likely to eat biscuits, which are similar to traditional English scones but differ in important ways. American biscuits are usually savory, made without egg, and often used in fast-food breakfast sandwiches. Many people **grab**⁴ a sausage, egg, and cheese biscuit on their morning drive to work. However, trying to order this kind of sandwich in Britain might be **confusing**⁵ because there “biscuit” means “cookie”!

There's no one right way to eat a scone. No matter how you prefer them, everyone can agree on one thing: the best scone is served fresh and hot, straight from the oven.

英式點心司康的故事

一八四〇年的一個夏日午後，貝德福德公爵夫人肚子餓了。早餐早已吃過，而離晚餐還有幾個小時。公爵夫人立即吩咐把一些蛋糕、麵包和茶送到她房間。這將成為最早的下午茶，而在為她準備的點心中有個不起眼的司康。這些香甜的烘焙品（或它們的變化款式）如今在世界各國會和咖啡或茶搭配享用。

scone 這個字可追溯至一五一三年。有些專家說它來自一個荷蘭語的單詞，意思是「純粹的麵包」，而有些專家則說它來自蘇格蘭蓋爾語。蘇格蘭蓋爾語起源於斯昆鎮，那裡是蘇格蘭國王和女王加冕的地方。他們會坐在一塊稱作斯昆石的石頭上接受他們的王冠。

最早的司康據信是在蘇格蘭創造出來的。這個以燕麥做的生麵團會被塑形成一個大圓，像披薩一樣在平底鍋上用爐火烹調，然後切成三角形。之後，泡打粉的引進帶來了今天我們看到的單個、烤箱烘焙的司康。

現代的司康從用麵粉、雞蛋、泡打粉、牛奶和奶油製作的麵團開始。司康在傳統上是甜的，雖然它們也可以是鹹的，取決於你還加入其他什麼東西。起司很常見，葡萄乾也是。如果你喝的是經典的英式奶油茶點，那麼加上奶油和果醬的原味司康與它是絕配。不過順序也很重要；英國有些地區的人堅持先加奶油，而有些地區的人則總是從果醬開始加起。

在蘇格蘭，馬鈴薯司康是和早餐一起吃的，而在美國，人們比較可能吃比司吉，其類似傳統的英國司康，但有很重大的不同。美國比司吉通常是鹹的、製作時不用雞蛋，且常用在速食的早餐三明治中。許多人在早上開車上班時會匆忙拿著一份香腸雞蛋起司比司吉來吃。然而，在英國試圖點這種三明治可能令人困惑，因為在那裡 biscuit 的意思是「餅乾」！

沒有一種吃司康的正確方法。無論你喜歡怎麼吃，每個人都會同意一件事：最好的司康就是熱騰騰剛烤好、直接從烤箱端出來的。

2. 運用閱讀教學策略：預測、理解、詮釋、評論與創造。

A. 引導學生理解主旨的意義與歸納主旨的方法，並了解各段落重點訊息，訓練其略讀技巧 (skimming skills)，找出文本發展過程及主要特色。

B. 利用劍橋詞典 (<https://dictionary.cambridge.org/zht/>) 與 Ozdic 搭配詞辭典 (<http://www.ozdic.com/>) 講解並活用本課單字、片語。

C. 再次播放課文朗讀內容，請學生邊聽邊看課文，聽完之後立刻回答 Comprehension Check，以建立本文主旨的了解，訓練其由上而下 (topdown) 的技巧。

- _____ 1. What was the Stone of Scone used for?
- A. Scottish kings and queens would sit on it when they were crowned.
 - B. It was used to shape scones.
 - C. The Duchess of Bedford used it as a chair when having her tea.
 - D. The stone was put on Scottish kings' and queens' heads like a crown.
- _____ 2. Where might someone enjoy a biscuit for breakfast?
- A. Scotland
 - B. England
 - C. The United Arab Emirates
 - D. America

D. 建立本文主旨的了解後，開始進行逐段解析。每段講解後，檢視文章主旨、段落提問、關鍵語詞句、標題解讀與預測、理解、詮釋、評論與創造，例如：

- (1) What is the main idea of paragraph one?
- (2) Where did the first scone be created?
- (3) What was the Stone of Scone used for?

E. 動手做學英文。

Let's Make Scones! 來做司康囉！

Challenge Yourself

以下是一份司康食譜的材料，請將紅框中的字母排列組成正確的食品單字，並選出相符的圖片。

INGREDIENTS

- ☒ 3 cups of all-purpose **LROFU** → _____
☐ 5 teaspoons of **ANBIGK** **WODERP** → _____
☐ 1/2 cup of brown **USRAG** → _____
☐ 150 grams of **TREUTB** → _____
☐ 1/2 teaspoon of **ASTL** → _____
☐ some **NRISISA** → _____
☐ 1 **GEG**, beaten → _____



以下為司康的製作步驟，請根據步驟說明選出搭配的圖片。

STEPS

- 1 Preheat oven to 200°C.
- 2 Set aside flour, sugar, baking powder, butter, raisins, and salt.
- 3 Cut in butter.
- 4 Mix raisins, egg, and milk in a small bowl and stir everything into flour mixture.
- 5 Place dough on a lightly floured work surface.
- 6 Roll dough out into a 1.5 cm thick disc.
- 7 Place on prepared baking sheet.
- 8 Bake 15 minutes in a preheated oven, or until golden brown.



教學後(2 分鐘)：

1. 運用 Quizlet 單詞卡與 PVQC 專業英文詞彙能力測評系統(觀光旅運與餐飲)複習單字。

課後指定作業：

1. 請學生朗讀料理方式步驟，透過 LearnMode 學習吧(<https://www.learnmode.net/home/>)AI 語音辨識進行詞彙發音正確率與錯字統計分析。
2. 請學生觀察西方食物或飲食特色，並學會用英語文融入產品特色做商品導覽。

本活動進行步驟，如下：

- (1) 先讓學生分組合作上網搜尋西方食物資料，列出有名的特點與優勢，並引導學生從一、「地方與食物概述」、二、「食物之優勢 S(Strengths) 劣勢 W(Weaknesses) 機會 O(Opportunities) 威脅 T(Threats)、三、「與其他食物的比較」三個面向思考各飲食特色，演練說服性演說，並試著用英語文描述其特色所在。
- (2) 學生先用關鍵字指出西方食物或飲食特色與優勢，再模仿文章中的句型說出完整的句子及段落。

三、教學策略：

1. 合作學習：利用分組活動，降低學習焦慮，並營造互助合作之氛圍。
2. 師生問答：針對學習內容加強提升學生學習動機，精進思考模式。

3. 科技融入教學與學習：教師立即評量並給予回饋與改正，提升學生學習動機與成效。

學習目標、核心素養、學習重點(含學習表現與學習內容)對應情形

學習目標	<p>(一)能分辨口語會話中的語音變化，如音與音的連結或省略，以及語調變化之意涵。</p> <p>(二)能從會話中聽取主旨並了解重點資訊。</p> <p>(三)能聽懂一般日常生活技能的會話。</p> <p>(四)能適切表達及回應一般日常生活技能的會話。</p> <p>(五)能培養傾聽與尊重他人意見，願意參與討論的態度。</p> <p>(六)能體會工作中學習互助合作，以建立職場倫理及重視職業安全。</p>	
單元學習目標	<ul style="list-style-type: none"> ● Introduction of scone history ● List of scone flavors ● Share scone recipes 	
核心素養	總綱	<p>A 自主行動</p> <p>A2 系統思考與解決問題</p> <p>B 溝通互動</p> <p>B1 符號運用與溝通表達</p> <p>C 社會參與</p> <p>C3 多元文化與國際理解</p>
	領(課)綱	<p>一、具備外語相關專業領域的系統思考、科技資訊運用及符號辨識的能力，積極溝通互動與協調，以同理心解決職場上各種問題。</p> <p>二、具備外語聽、說、讀、寫之能力，能以外語進行經驗、思想與價值的表達，透過自我精進與超越，涵育跨文化及國際視野能力，進而欣賞多元文化、理解與關心國際議題。</p> <p>三、具備商業及商務活動之能力，透過系統思考、分析與探索，發揮團隊合作精神，解決專業上的問題，並培養良好品德與社會責任感。</p> <p>四、具備數位科技應用之能力，將資訊、數位科技與藝術美感加以應用及整合，發想與展現產品之創新、創意及美感。</p> <p>五、具備商業禮儀、接待及客訴處理之能力，尊重與關照顧客之需求，以良善的品德及團隊合作精神，在國內外商場中展現溝通協調與國際移動力。</p> <p>六、具備對工作職業安全及衛生知識的理解與實踐，探究職業倫理與環保的基礎素養，發展個人潛能，從而肯定自我價值，有效規劃生涯。</p> <p>七、具備對專業、智慧財產、勞動法令規章與相關議題的思辨與對話素養，培養公民意識與社會責任。</p>
學習重點	學習表現	<p>外語-技-英語 I-1 分辨口語會話中的語音變化，促進溝通表達及國際移動力。</p> <p>外語-技-英語 I-2 能從會話中透過聽取主旨及主題，進而欣賞且尊重多元文化。</p> <p>外語-技-英語 I-3 從會話中理解重點資訊，進而關心公共事務拓展國際視野。</p>

		<p>外語-技-英語 I-4 聽懂日常生活技能的會話，具備自我精進與溝通表達之能力。</p> <p>外語-技-英語 I-5 能適切表達及回應日常生活技能的會話。</p> <p>外語-技-英語 I-6 具備傾聽與尊重他人意見，願意參與討論與溝通的態度。</p> <p>外語-技-英語 I-7 體會工作中學習互助合作，以建立職場倫理及重視職業 安全。</p> <p>外語-技-英語-I-8 能思辨勞動法令規章與相關議題，省思自我的社會責任。</p>																		
	學習內容	<p>A.發音、語音與語調</p> <p>外語-技-英語 I-A-a 外語-技-英語發音與聽讀</p> <p>外語-技-英語 I-A-b 朗誦(如:音與音的連結或省略，及語調變化與表達意涵之關聯)</p> <p>B.問候用語</p> <p>外語-技-英語 I-B-a 外語-技-英語</p> <p>外語-技-英語 I-B-b 一般社交場合自我介紹 歡迎、問候、告別、道歉與感謝等問候用語</p> <p>C.數字用語</p> <p>外語-技-英語 I-C-a 外語-技-英語</p> <p>外語-技-英語 I-C-b 數字、計數、序數、算式、分數 住址、電話號碼</p> <p>I.食物用語</p> <p>外語-技-英語 I-I-a 外語-技-英語</p> <p>外語-技-英語 I-I-b 東西方食物名稱、食物特色、飲食習慣 料理方式、材料名稱</p> <p>J.餐廳用語</p> <p>外語-技-英語 I-J-a 外語-技-英語</p> <p>外語-技-英語 I-J-b 餐廳選擇、詢問與點餐 用餐禮儀、餐廳服務、價格與付費與各式餐廳特色以及廚房安全</p>																		
議題融入		<p>國際教育：</p> <p>了解西方美食文化與飲食差異，激發跨文化的觀察力與反思力，發展國家主體的國際意識與責任感。</p>																		
其他領域/科目的連結		餐飲與觀光																		
關鍵詞(keywords)：		<div>INGREDIENTS</div> <table><tr><td>3 cups of</td><td>all-purpose flour</td></tr><tr><td>5 teaspoons of</td><td>baking powder</td></tr><tr><td>1/2 cup of</td><td>brown sugar</td></tr><tr><td>150 grams of</td><td>butter</td></tr><tr><td>1/2 teaspoon of</td><td>salt</td></tr><tr><td>some</td><td>raisins</td></tr><tr><td>1</td><td>beaten egg</td></tr></table> <div>STEPS</div> <table><tr><td>1.</td><td>Preheat oven to 200°C.</td></tr><tr><td>2.</td><td>Set aside flour, sugar, baking powder,</td></tr></table>	3 cups of	all-purpose flour	5 teaspoons of	baking powder	1/2 cup of	brown sugar	150 grams of	butter	1/2 teaspoon of	salt	some	raisins	1	beaten egg	1.	Preheat oven to 200°C.	2.	Set aside flour, sugar, baking powder,
3 cups of	all-purpose flour																			
5 teaspoons of	baking powder																			
1/2 cup of	brown sugar																			
150 grams of	butter																			
1/2 teaspoon of	salt																			
some	raisins																			
1	beaten egg																			
1.	Preheat oven to 200°C.																			
2.	Set aside flour, sugar, baking powder,																			
1. scone (司康)																				
2. all-purpose flour (中筋麵粉)																				
3. teaspoon (茶匙)																				
4. baking powder (發粉)																				
5. brown sugar (黑糖)																				
6. gram (公克)																				
7. butter (奶油)																				
8. salt (鹽)																				
9. raisin (葡萄乾)																				
10. beaten egg (攪勻的蛋液)																				

11. preheat oven (預熱烤箱) 12. set aside (擱置一旁) 13. mix (攪拌) 14. bowl (打蛋盆) 15. stir (攪拌) 16. flour mixture (麵粉混合物) 17. dough (生麵糰) 18. work surface (料理台) 19. disc (揉圓) 20. baking sheet (烤盤)	<table border="1"> <tr> <td></td><td>butter, raisins, and salt.</td></tr> <tr> <td>3.</td><td>Cut in butter.</td></tr> <tr> <td>4.</td><td>Mix raisins, egg, and milk in a small bowl and stir everything into flour mixture.</td></tr> <tr> <td>5.</td><td>Place dough on a lightly floured work surface.</td></tr> <tr> <td>6.</td><td>Roll dough out into a 1.5 cm thick disc.</td></tr> <tr> <td>7.</td><td>Place on prepared baking sheet.</td></tr> <tr> <td>8.</td><td>Bake 15 minutes in a preheated oven, or until golden brown.</td></tr> </table>		butter, raisins, and salt.	3.	Cut in butter.	4.	Mix raisins, egg, and milk in a small bowl and stir everything into flour mixture.	5.	Place dough on a lightly floured work surface.	6.	Roll dough out into a 1.5 cm thick disc.	7.	Place on prepared baking sheet.	8.	Bake 15 minutes in a preheated oven, or until golden brown.
	butter, raisins, and salt.														
3.	Cut in butter.														
4.	Mix raisins, egg, and milk in a small bowl and stir everything into flour mixture.														
5.	Place dough on a lightly floured work surface.														
6.	Roll dough out into a 1.5 cm thick disc.														
7.	Place on prepared baking sheet.														
8.	Bake 15 minutes in a preheated oven, or until golden brown.														
教學活動略案： 1. 演練 PVQC 專業英文詞彙能力國際認證學評系統(觀光旅運與餐飲)Demo 版 2. 學生朗讀料理方式步驟，藉由 LearnMode 學習吧 (https://www.learnmode.net/home/)AI 語音辨識進行詞彙發音正確率與錯字統計分析 3. 詞彙語意心智圖創作與演練說服性演說	評量策略 (包含評量方法、過程、標準) 專業英語詞彙評量：PVQC 專業英文詞彙能力國際認證測評系統(觀光旅運與餐飲)Demo 版 測驗 1：看中文拼寫英文 測驗 2：看英文選中文 測驗 3：聽英文發音選中文 測驗 4：聽英文發音選英文 測驗 5：看中文聽選英文發音 測驗 6：看英文聽選英文發音 感知層：語音歷程(正確率) 語音的自動辨別 發音源的自動辨別 語句的自動辨別 語言的自動理解 認知層：自然語言處理(錯字統計) 語音轉成文字(Speech To Text) 一、字詞分析：先將文章切割成最小單位:字詞，賦予每個字詞特徵向量參數(詞向量)，最後才能提供識別與表現應用。 二、語意理解：接著從大量的文本資料，例如書籍、對話資料或是網路文章中，建立字詞間的相關組成。 三、生成語言：從詞向量可以看出字詞間的相關性，或是進一步組成句子向量並完成說服性演說，利用耳聽、口說來對於語言進行學習、理解，進而表達、與人溝通。														

5 EXEMPLARY	4 EXCELS	3 ACCOMPLISHED	2 EMERGING	1 DEVELOPING
Clarity: Spoken language is clear and is easily understood				
5	4	3	2	1
Vocal Variety: Uses tone, speed, and volume as tools				
5	4	3	2	1
Eye Contact: Effectively uses eye contact to engage audience				
5	4	3	2	1
Gestures: Uses physical gestures effectively				
5	4	3	2	1
Audience Awareness: Demonstrates awareness of audience engagement and needs				
5	4	3	2	1
Comfort Level: Appears comfortable with the audience				
5	4	3	2	1
Interest: Engages audience with interesting, well-constructed content				
5	4	3	2	1
Persuade: Delivers a speech that is clearly intended to persuade the audience				
5	4	3	2	1

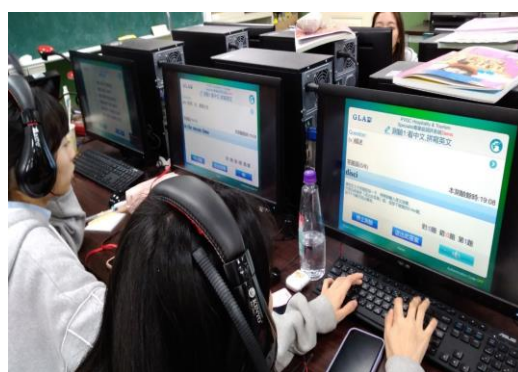
參考資料

1. LiveABC 互動英語雜誌 1 月號 (LiveABC 互動英語教學集團)
2. 最新人工智慧概論含 AIL 國際認證 (台科大圖書)
3. PVQC 觀光旅運專業英文詞彙全收錄(台科大圖書)
4. PVQC 餐飲專業英文詞彙全收錄(台科大圖書)

教學成果



照片說明：初階英語聽講練習課程實況(料理方式步驟英文解說)



照片說明：PVQC 測評系統觀光與餐飲測評系統 Demo 版練習



	照片說明：料理方式步驟英文解說練習(動手做學英文)	照片說明： LearnMode 學習吧 AI 語音辨識(詞彙發音正確率與錯字統計分析)
教學省思	1. 需增強學生日常英語會話聽力，使能聽懂不同場合、職業、情境主題、目的的對話，亦能理解母語人士正常交談的語速。 2. 教師在實施教學時須整合口說能力，進行英語雙向溝通，建議安排學生小組合作或角色扮演練習與展演。 3. 聽講教學過程中，加強作筆記或口語摘要的能力，主要以聽寫填空、聽讀、朗誦練習與隨堂問答進行實務演練。	
附錄	每日佳句 These sweet baked goods, or variations of them, are now enjoyed with coffee or tea in countries around the world. 這些香甜的烘焙品（或它們的變化款式）如今在世界各國會和咖啡或茶搭配享用。 American biscuits are usually savory, made without egg, and often used in fast-food breakfast sandwiches. 美國比司吉通常是鹹的、製作時不用雞蛋，且常用在速食的早餐三明治中。	