

# 臺北市立萬芳高級中學國中部109學年度彈性學習課程計畫

|              |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |      |                                                                                                                                                             |
|--------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 課程名稱         |      | 餐桌上的小旅行                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 課程類別 | <div>■統整性主題/專題/議題探究</div> <div><input type="checkbox"/>社團活動與技藝課程</div> <div><input type="checkbox"/>特殊需求領域課程</div> <div><input type="checkbox"/>其他類課程</div> |
| 實施年級         |      | <input type="checkbox"/> 7年級 <input checked="" type="checkbox"/> 8年級 <input type="checkbox"/> 9年級                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 節數   | 每週 1.5 節（上、下兩學期）                                                                                                                                            |
| [設計理念]       |      | 希冀透過本年度的專題課程，使學生能透過閱讀活動拓展視野，覺察生活經驗與社會領域知識的關係，實際感受到歷史的演變與日常生活的關係，同時能精進閱讀策略，厚植閱讀能力。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |      |                                                                                                                                                             |
| 核心素養<br>具體內涵 |      | <p>A2 具備問題理解、思辨分析、推理批判的系統思考與後設思考素養，並能行動與反思，以有效處理及解決生活、生命問題。</p> <p>B1 符號運用與溝通表達：具備理解及使用語言、文字、數理、肢體及藝術等各種符號進行表達、溝通及互動，並能了解與同理他人，應用在日常生活及工作上。</p> <p>B2 科技資訊與媒體素養：具備善用科技、資訊與各類媒體之能力，培養相關倫理及媒體識讀的素養，俾能分析、思辨、批判人與科技、資訊及媒體之關係。</p> <p>C3 多元文化與國際理解：具備自我文化認同的信念，並尊重與欣賞多元文化，積極關心全球議題及國際情勢，且能順應時代脈動與社會需要，發展國際理解、多元文化價值觀與世界和平的胸懷。</p> <p>校本指標 3-2-1 能了解在地文化，並關注國際局勢與全球議題。</p>                                                                                                                                          |      |                                                                                                                                                             |
| 學習重點         | 學習表現 | <p>社 1a-IV-1 發覺生活經驗或社會現象與社會領域內容知識的關係。</p> <p>社 2a-IV-1 敏銳察覺人與環境的互動關係及其淵源。</p> <p>社 2a-IV-2 關注生活周遭的重要議題及其脈絡，發展本土意識與在地關懷。</p> <p>社 3b-IV-3 使用文字、照片、圖表、數據、地圖、年表、言語等多種方式，呈現並解釋探究結果。</p> <p>國 2-IV-1 掌握生活情境，適切表情達意，分享自身經驗。</p> <p>國 2-IV-2 有效把握聽聞內容的邏輯，做出提問或回饋。</p> <p>國 2-IV-4 靈活運用科技與資訊，豐富表達內容。</p> <p>國 5-IV-4 應用閱讀策略增進學習效能，整合跨領域知識轉化為解決問題的能力。</p> <p>國 5-IV-5 大量閱讀多元文本，理解議題內涵及其與個人生活、社會結構的關聯性。</p> <p>國 5-IV-6 運用圖書館(室)、科技工具，蒐集資訊、組織材料，擴充閱讀視野。</p> <p>國 6-IV-4 依據需求書寫各類文本。</p> <p>運算思維 p-IV-3 能有系統的整理數位資源。</p> |      |                                                                                                                                                             |
|              | 學習內容 | <p>1. Google 搜尋引擎與 Google Map 的使用方法。</p> <p>2. 閱讀理解技巧。</p> <p>3. 摘要與整理筆記的技術。</p> <p>4. 簡短口頭簡報的技巧。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |      |                                                                                                                                                             |
| 課程目標         |      | 透過系列文章的選讀，引導學生研究古今飲食文化的演變，知道日常食物的來歷，瞭解飲食文化和歷史背景的關係，理解人地關係以及全球化的發展概況，提升學生對自己生活環境的感知。同時在閱讀活動中，使學生熟練閱讀策略的操作，並且練習掌握簡短報告的技巧。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |      |                                                                                                                                                             |

|                 |        |                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                      |
|-----------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 表現任務<br>(總結性評量) |        | 身為萬芳高中、也是世界地球村的成員，如果要宴請本校來自歐美日本的交換學生或參訪學生，會想要安排怎樣的餐飲內容與形式，來表現台灣的風土與人情呢？請製作一本小而美的宴席菜單，讓出席者能夠讀出宴席內容的意涵、台灣特色與主人的用心。 |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                      |
| 教學進度<br>週次/節數   |        | 單元子題                                                                                                             | 單元內容與教學活動                                                                                                                                                                                                                                              | [檢核點(形成性評量)]                                                                         |
| 第一學期            | 第1-3週  | 1飲食田調                                                                                                            | 1. 課程介紹：課程任務說明與課程內容介紹<br>2. 請學生分享自己的飲食日常與自己最喜歡的飲食：①外食或自家烹調 ②外食種類與家常菜色 ③選出自己最愛的菜餚並作直覺的介紹。<br>3. 就以上調查結果製作統計圖表，並作地點調查與整理。<br>4. 學生整理簡報介紹自己最愛的菜餚，分享喜愛的理由，以及可以吃到的地方：以 PPT 簡報 1 分鐘（菜餚圖片、餐廳或採買食材地點[以 google map 呈現]、短句說明、口頭補充）<br>5. 學生互相票選最吸引人/想嘗試的菜餚並說明原因。 | ①學生能表達對自己生活環境的感知（口語、關鍵字）。<br>②學生能操作 excel 製作數據圖表<br>③學生能操作並應用 Google Map<br>④應用簡報技巧。 |
|                 | 第4-8週  | 2主食的由來                                                                                                           | 1. 研究「主食」的種類及其歷史淵源：<br>主題 1 五穀是什麼：稻、黍、粟、麥、豆<br>主題 2 餅與麵：小麥從粗糧變美食<br>主題 3 台灣人的主食與雜糧：兼論糧食自給率與農糧署的功能<br>主題 4 台灣米的故事<br>2. 閱讀活動安排：①分組閱讀相關書籍節錄篇章，研究內容，查閱生難字詞，搜尋食物圖片，最後作成一張 A4 筆記整理，上台分享給全班同學。②閱讀新聞報導，進行 ORID 討論，省思議題，決定做法。<br>3. 全班完成老師給的學習單，以確認學生已掌握重點     | ①能運用閱讀策略—理解學科詞彙：析詞釋義、上下文推論、查字典、查圖鑑、網路搜尋詞彙意義與圖片<br>②能運用閱讀策略—筆記技術，分組產出 A4筆記<br>③完成學習單  |
|                 | 第9-12週 | 3麵食的藝術                                                                                                           | 1. 研究麵食的種類、歷史淵源與在地發展：<br>主題 1 餃子、餛飩、小籠包<br>主題 2 各式麵條料理大 PK<br>主題 3 麵食裡的台灣味<br>2. 閱讀活動安排：①分組閱讀相關書籍節錄篇章，研究內容，搜尋相關圖片，針對閱讀內容製作簡報 PPT，上台報告分享給全班同學 ②閱讀產業報導，思考台灣特色<br>3. 同學互評報告內容，並票選最吸引人的項目。<br>4. 完成老師的學習單，統整各文章重點，討論、思考票選結果的形成原因。                          | ①能運用閱讀策略之摘要策略作重點整理，透過簡報呈現出來<br>②能練習掌握簡短扼要的報告技巧<br>③透過互評活動反思報告需掌握的重點<br>④完成學習單        |

|  |         |        |                                                                                                                                                                                                                          |                                                 |
|--|---------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
|  | 第13-15週 | 4蔬食的來歷 | 1. 研究餐桌上蔬菜的來歷：<br>主題 1 白菜、菠菜、高麗菜<br>主題 2 食物語源考查<br>主題 3 台灣的菜市場：菜價漲跌與產銷問題<br>2. 閱讀活動安排：❶分組閱讀各節錄篇章，研究內容，搜尋食物圖片，最後作成一張 A4 筆記整理，上台分享給全班同學 ❷閱讀新聞報導，關心生活議題，瞭解農委會。<br>3. 全班完成老師給的學習單，以確認學生已掌握重點                                 | ❶能運用閱讀策略—理解學科詞彙與筆記技術，掌握閱讀重點，並產出 A4筆記<br>❷完成學習單  |
|  | 第16-19週 | 5肉食的演變 | 1. 研究餐桌上肉食的來歷與演變：<br>主題 1 愛狗的方式：吃狗肉到當狗奴<br>主題 2 豬與羊，愛哪道？游牧民族的影響<br>主題 3 無肉不歡的多元菜色：那雞鴨魚呢？<br>主題 4 台灣肉品的由來：自產與進口，環保與食安<br>2. 閱讀活動安排：❶分組閱讀相關書籍節錄篇章，研究內容，針對閱讀內容製作簡報 PPT 並上台報告分享 ❷閱讀新聞報導，關心生活議題。<br>3. 全班完成老師給的學習單，以確認學生已掌握重點 | ❶能運用閱讀策略—摘要與推論，消化理解書中內容<br>❷製作 PPT 簡報<br>❸完成學習單 |
|  | 第20週    | 6食材大統整 | 1. 展示與回顧學期成果<br>2. CNN 評台北：從新聞報導與台灣餐飲產業的發展，讓學生討論飲食文化史與台灣觀光/餐飲產業的關係與影響。                                                                                                                                                   | 能閱讀並辨讀媒體報導的文本涵意，並說出個人觀點與感想。                     |

|      |       |       |                                                                                                                                                                             |                                                        |
|------|-------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 第二學期 | 1-5週  | 1 茶文化 | 1. 觀看台灣吧與其他關於茶產業/文化的相關影片，引導學生掌握媒體資訊，引導學生練習摘要製作並探討各主題：<br>主題 1 中國茶的起源、產地與製作<br>主題 2 台灣茶產業的起源與發展<br>主題 3 日本茶道文化<br>主題 4 英國茶文化：探討茶產業的全球化與在地化，反思台灣<br>2. 全班完成老師給的學習單，以確認學生已掌握重點 | ❶能運用閱讀策略做摘要，分組產出 A4筆記<br>❷完成學習單                        |
|      | 6-10週 | 2 辛香料 | 1. 研究辛香料的相關文章：<br>主題 1 花椒、胡椒與辣椒<br>主題 2 蔥、薑、蒜的故事<br>主題 3 香菜、八角、九層塔：台式料理的香氣<br>2. 活動安排：❶分組閱讀各節錄篇章，研究內                                                                        | ❶能運用閱讀策略理解文章內容、做摘要，分組產出簡報內容 ❷簡要口頭報告 ❸透過互評活動理解他人意見與溝通互動 |

|  |         |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                            |
|--|---------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
|  |         |                | <p>容，搜尋相關圖片 ❷搜尋與該香料有關的料理樣式 ❸最後以 PPT 扼要呈現各篇主題、料理並向同學簡報發表。</p> <p>3. 同學互評報告內容，分享對食物味道的感覺與喜愛程度，票選最吸引人的項目並說明原因。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                            |
|  | 11-15 週 | 3 餐桌上的文化交流     | <p>1. 閱讀研究相關文章內容：</p> <p>主題 1 玉米、番薯、馬鈴薯料理</p> <p>主題 2 日本洋食史</p> <p>主題 3 有一種料理叫臺灣味</p> <p>主題 4 回到過去吃飯局</p> <p>2. 活動安排：❶分組閱讀各選錄篇章，研究內容，製作 A4 筆記，上台向同學分享，並開放提問 ❷完成學習單：回答老師的提問，討論臺灣餐飲的多元內容</p>                                                                                                                                                                                                                  | <p>❶能運用閱讀策略與筆記技術，分組產出 A4 筆記，進行簡要報告</p> <p>❷練習自我提問策略，進行多文本閱讀。</p>           |
|  | 16-20 週 | 4 一場美食的饗宴：紙上宴客 | <p>1. 認識宴飲形式與文化：閱讀相關選文，並透過學習單的書寫與老師提問思考相關議題</p> <p>主題 1 中國古代宴飲形式</p> <p>主題 2 台灣辦桌文化</p> <p>主題 3 歐洲宴飲文化：以法國為例</p> <p>2. 請學生思考，如果要宴請來自歐美日本的交換學生或參訪學生，會想要安排怎樣的餐飲內容與形式，來代表台灣風土與人情呢？請學生分組，想出自己組別要端出的菜單，說明選擇理由，並對菜色與食材作深度的介紹與說明，製作出一本精緻的菜單別冊：❶決定主食與菜色 ❷介紹食材、產地及其歷史淵源 ❸展現菜色圖片 ❹說明或圖繪上菜形式與流程 ❺編排圖文版面 ❻裝幀小書。</p> <p>3. 上台報告各組菜單，並接受訪問。最後票選最吸引人的安排，並說明原因。</p> <p>4. 老師引導學生思考這些菜單的內容，和自己喜歡的菜式，有何異同之處，又彰顯出什麼樣的文化意涵。</p> | <p>❶能運用閱讀策略理解文章內容</p> <p>❷透過小書（菜單）的製作與報告，針對在地飲食作深度探索，在世界飲食文化中，找到台灣的特色。</p> |

|           |                                                                                                   |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 議題融入      | 閱讀素養、媒體識讀、資訊融入、國際教育                                                                               |
| 評量規畫      | <p>依上下學期，敘寫評量項目、配分比例等</p> <p>1. 各檢核點（形成性評量）完成度：40%</p> <p>2. 同儕評量：30%</p> <p>3. 各小組完成小書製作：30%</p> |
| 教學設施/設備需求 | 手提電腦、單槍投影、音響設備、網路                                                                                 |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 師資來源 | 社會領域歷史與地理教師                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 教材來源 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 張競，《餐桌上的中國史》（台北：大是文化，2017）</li> <li>2. 潘富俊，《詩經植物圖鑑》（台北：貓頭鷹，2001）</li> <li>3. 曹銘宗，《蚵仔煎的身世-台灣食物名小考》（台北：貓頭鷹，2016）</li> <li>4. 中央研究院研之有物編輯群，《研之有物：穿越古今！中研院的 25 堂人文公開課》（台北：寶瓶文化，2018）</li> <li>5. 蕭秀琴，《料理臺灣：從現代性到在地化，澎湃百年的一桌好菜》（台北：蔚藍文化，2019）</li> <li>6. 李迺澔，《百年飯桌》（台北：寫樂文化，2018）</li> <li>7. 蔡倩玟，《食藝：法國飲食文化的風貌與流變》（台北：衛城出版，2015）</li> <li>8. 張忘形，《忘形流簡報思考術：找到說服邏輯，讓你的價值被看見！》（台北：時報，2019）</li> <li>9. 胡雅茹，《九宮格思考法》（台北：晨星，2017）</li> </ol> |
| 備註   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

說明：1.[ ]處為可選填之項目 2.教學進度可單週呈現或以單元數週呈現。

課程撰寫者：臺北市立萬芳高中國中部社會領域教師 教務處：