臺北市立萬芳高級中學附設國中部 111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 | ■統整性主題/專題/議題探究課程□社團活動與技藝課程□特殊需求領域課程□其他類課程 |
| 實施年級 | □7年級 ■8年級 □9年級■上學期 ■下學期(若上下學期均開設者，請均註記) | 節數 | 每週 1.5節 (其中0.5節與有議思，有意思對開) |
| 設計理念 | 希冀透過本年度的專題課程，能讓學生透過多元的閱讀活動，覺察並感受到生活經驗與社會領域知識的關係，同時精進閱讀與文字表達能力。 |
| 核心素養具體內涵 | 十二年國教課程綱要：社-J-B1 運用文字、語言、表格與圖像等表徵符號，表達人類生活的豐富面貌，並能促進相互溝通與理解。國-J-C3 閱讀各類文本，探索不同文化的內涵，欣賞並尊重各國文化的差異性，了解與關懷多元文化的價值與意義。萬芳高中校本能力指標 3-2-1：能了解在地文化，並關注國際局勢與全球議題。 |
| 學習重點 | 學習表現 | 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。社 2a-IV-1 敏銳察覺人與環境的互動關係及其淵源。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。 |
| 學習內容 | 1. 中國與臺灣古今食材的種類及淵源。
2. 臺灣飲食文化的傳統與發展現況。
3. 閱讀理解策略之摘要與整理筆記的方法。
4. 利用ppt簡短口頭報告的技巧與原則。
 |
| 課程目標 | 透過系列文章的選讀，引導學生研究飲食文化的現象與演變，知道日常食物的來歷，覺察飲食文化與歷史背景的關連，理解食物是人地關係的展現方式之一，提升學生對自己生活環境的感知。同時在閱讀活動中，使學生更為熟悉閱讀與筆記策略的操作，並且練習掌握簡短報告的技巧。 |
| 總結性評量-表現任務 | 身為萬芳高中的學生、以及世界地球村的成員，如果要在自己家裡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，來表現台灣的風土與人情呢？請製作出一本精緻但是具有深度的家常菜菜單，讓出席者能夠讀出料理內容的故事，增進彼此對臺灣飲食的瞭解與體會。 |
| 學習進度週次/節數 | 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。 | 單元內容與學習活動 | 形成性評量(檢核點)/期末總結性  |
| 第1學期 | 第1-10週 | 1 主食的由來 | 1. 課程介紹：課程任務說明與課程內容介紹
2. 閱讀活動安排：分組閱讀相關書籍節錄篇章，研究「主食」的種類及其歷史淵源內容，查閱生難字詞，完成老師給的提問單。

 主題1： 五穀是什麼－稻、黍、粟、麥、豆 主題2： 甘味是什麼－MSG的探討1. 練習文章閱讀理解技巧
2. 練習文章結構圖的製作
 | 1. 完成提問單：能運用析詞釋義、上下文推論等閱讀策略以擷取訊息並理解文本。
2. 完成文章分段摘要
3. 完成文章結構圖：運用閱讀策略中的筆記策略。
 |
| 第11~20週 | 2 米食與麵食的藝術 | 1. 閱讀活動安排：分組閱讀相關書籍節錄篇章，研究主題內容，搜尋相關圖片，針對閱讀內容製作該組文本的簡報PPT，上台報告分享給全班同學。
2. 課程任務：

① 研究米食與麵食的種類、歷史淵源與在地發展② 認識簡報技巧的基本原則1. 各組同學互相筆記他組報告內容，並互評簡報與報告成果：

① 根據簡報技巧的基本原則製作投影片並上台報告② 透過仔細聆聽報告與筆記，理解文本內容③ 票選最吸引人的報告組別並說明理由 | 1. 完成提問單（能擷取訊息並理解文本）
2. 完成各組文本閱讀的PPT簡報（能運用做摘要、整理文章結構的筆記策略）。
3. 完成互評單。
 |
| 第2學期 | 第1-6週 | 3辛香料 | 1. 閱讀活動安排： ① 閱讀指定文本篇章，研究內容，完成提問單② 搜尋相關圖片，理解文本內容，製作文本結構圖③ 各組以PPT扼要呈現各篇文章重點內容，攜帶該組負責報告的辛香料實物，向同學簡報介紹 ④ 每個人筆記各組報告內容重點，並寫下個人觀感。
2. 研究主題：主題1 花椒、胡椒與辣椒主題2 蔥、薑、蒜的故事主題3 台式料理的香氣：思考「台灣風味」的由來
 | 1. 完成提問單（能擷取訊息並理解文本）
2. 完成各組文本閱讀的PPT簡報（能運用做摘要、整理文章結構的筆記策略）
3. 完成互評單。筆記他組報告重點，並寫下個人觀感（運用筆記策略）。
 |
| 第7~12週 | 4 餐桌上的文化交流 | 1. 閱讀研究相關文章內容：主題1 常見食材：在食材中看見全世界主題2台灣小吃：從餐飲看見台灣歷史
2. 觀賞影片，找出文本與影片的互文性，並分析網路影片的可信度，建立媒體素養。
3. 活動安排：閱讀指定文本篇章，研究內容，回答老師的提問單 。
 | 完成提問單（能擷取文本訊息；能理解、比較不同形式的文本特色）。 |
| 第13~16週 | 5 美味不過家常菜 | 活動安排：1. 選讀韓良憶《美味不過家常菜》、張蕙芬《我的食物地圖》各月令篇章，回答老師提問，思考家常菜的意義與價值。
2. 請學生介紹自家最喜歡的家常菜式與料理方式：拍照與簡報。
3. 思考宴客方式與「臺灣風格」。
4. 說明學期任務的確切內容，並完成分組分工。
 | 1. 完成老師的提問單（擷取訊息）
2. 完成簡報工作（筆記整理內容結構並發表）
3. 完成分組分工表。
 |
| 第17~20週 | 成果展示 | 1. 製作菜單，以符合「向國際學生介紹臺灣餐桌風景」的目標：目標1 能說出食物的來歷與故事目標2 能說出食物與自己的情感連結
2. 向同學展示結果並發表說明簡報內容
3. 互評成果：內容結構與簡報技巧的呈現。
 | 1. 完成菜單製作，並發表內容
2. 完成互評。
 |
| 議題融入實質內涵 | 閱讀素養、媒體識讀、資訊融入、國際教育閱J6 懂得在不同學習及生活情境中使用文本之規則。閱J9 樂於參與閱讀相關的學習活動並與他人交流。國J4 尊重與欣賞世界不同文化的價值。 |
| 評量規劃 | 1. 各檢核點﹙形成性評量﹚完成度：70%。
2. 各小組完成菜單製作：30%。
 |
| 教學設施設備需求 | 筆記型電腦、單槍投影、音響設備、網路 |
| 教材來源 | 1. 張競，《餐桌上的中國史》﹙台北：大是文化，2017﹚
2. 古人很潮，《舌尖上的古代中國》（台北：遠流，2019）
3. 李廼澔，《百年飯桌》﹙台北：寫樂文化，2018﹚
4. 曹銘宗，《蚵仔煎的身世–台灣食物名小考》﹙台北：貓頭鷹，2016﹚
5. 翁佳音、曹銘宗，《吃的台灣史》（台北：貓頭鷹，2021）
6. 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﹚
7. 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﹚
8. 韓良憶，《好吃不過家常菜》（台北：今周刊，2020）
9. 張蕙芬，《我的食物地圖》（台北：天下文化，2018）
10. Re-leb團隊，《人人都能上手的資訊圖表設計術》（台北：時報，2017）
 | 師資來源 | 社會領域歷史與地理教師 |
| 備註 |  |