臺南市光華高中附設國中部 110 學年度第一學期九年級彈性學習 香料共和國 課程計畫(■普通班/□藝才班/□體育班/□特教班)

學習主題名稱	香料共和國-	實施年級	九年級	教學節數	本學期共(21)節					
(中系統)	香料小廚房	(班級組別)	70 1 100	我于 W 数	作す別 八(21) W					
彈性學習課程 四類規範	1.■統整性探究課程(■主題□專題□議題) 3.□特殊需求領域課程 身障類:□生活管理□社會技巧□學習策略□職業教育□溝通訓練□點字□定向行動□功能性動作訓練□輔助科技運用資優類:□創造力□領導才能□情意發展□獨立發展 其他類:□藝術才能班及體育班專門課程 4.□其他類課程 □本土語文/新住民語文□服務學習□戶外教育□班際或校際交流□自治活動□班級輔導□學生自主學習□領域補救教學									
設計理念	互動與關聯-透過課程設認	計,讓學生模擬開	設香料餐廳的運作	條件,從投資	者、經營者、消費者角度換位思考問題。					
本教育階段	J-A2 具備理解情境全貌	,並做 獨立 思考與	具分析的知能, 運用	適當的策略處	理解決生活及生命議題。					
總綱核心素養	J-B2 具備善用 科技 、資富	讯與媒體以增進學	·習的素養, 並察覺	· 思辨人與科	技、資訊、媒體的互動關係 。					
或校訂素養	J-C3 具備敏察和接納多	元文化的涵養,關	【心本土與國際事務	,並尊重與於	大賞 差異。					
課程目標	1. 開設香料餐廳所需具備的條件。 2. 學習合適的餐桌禮儀。 3. 認識餐飲服務基本技巧。 4. 設計香料菜單。									
配合融入之領		英語文融入參考打		□性別平等教育 □生命教育	育 ■人權教育 ■環境教育 □海洋教育 □品德教育 □法治教育 □科技教育 □資訊教育 □能源教育					
域或議題		自然科學 ■藝術	■綜合活動 「	□安全教育	□防災教育 □閱讀素養 ■多元文化教育					
	□健康與體育 □生活言	果程 □科技 [■生涯規劃教育	育 □家庭教育 □ 原住民教育□戶外教育 ■國際教育					
表現任務	1. 課堂小組討論:各主題 10 分鐘。 2. 完成學習單:(1)文案撰寫學習單。(2)餐桌禮儀學習單。(3)香料佳餚學習單。 3. 小組實作:(1)食物攝影。(2)網路商店架設。(3)餐飲服務練習。(4)餐桌禮儀練習。 4. 小組期末心得分享:每組 8 分鐘。 5. 完成學期課程回饋表。									

課程架構脈絡									
教學期程	節數	單元與活動名稱	學習表現 校訂或相關領域與 參考指引或 議題實質內涵	學習內容 (校訂)	學習目標	學習活動	學習評量	自編自選教材 或學習單	
第 1-6 週	6	開香料餐廳?我 容易嗎?	綜 2c-IV-2 有及源集各出现	營養縣 具備的條件。	1.香料餐廳營業各 項成本的分子 2.香料餐廳餐點 案撰寫與餐點 影。 3.香料餐廳網站架 設與經營。	1.學生分組報告餐廳 營運需要哪些成功 條件? 2.練習撰寫香料餐廳 廣告文宣。 3.學習美食拍攝的技 法。 4.練習架設虛擬網路 商店。	1. 小組討論 2. 小組實作 3. 分組報告	文案撰寫學習單	
第 7-10 週	4	餐飲服務技巧	綜 1c-IV-2 探索工作世界與 未來發展,提升 個人價值與生 命意義。	餐飲服務基 礎知能及技 巧。	1. 了解餐飲服務的 基本概念與原 則。 2. 餐飲服務實作練 習。	1. 教師講解飲服務的 基本概念與原則。 2. 學生分組練習正確 的餐飲服務項目及 步驟。 3. 小組示範與回饋分 享。	1. 個人實作 2. 小組討論 3. 分組報告	無	
第 11-14 週	4	餐桌禮儀	綜 2a-IV-1 體認人際關係的 重要性,學習人 際溝通技巧,以 正向的態度經營 人際關係。	餐桌禮儀基礎知能。	1. 了解餐桌禮儀的 基本概念與原 則。 2. 餐桌禮儀實作練 習。	1. 教師講解餐桌禮儀 的基本概念與原 則。 2. 學生分組練習正確 的餐桌禮儀項目及 步驟。 3. 小組示範與回饋分 享。	1. 小組討論 2. 分組報告 3. 小組實作 練習	餐桌禮儀學習單	

Cb-1 埋性学習問	八王口 巨	旦(小)10小河川人)	Т	T			T	
第 15-20	6	香料菜單設計	綜 2d-IV-1	設計香料菜	1. 能舉出飲食中常	1. 學生列舉幾種常用	1. 資料蒐集	香料佳餚學習單
週			運用創新能力,	單	用的香料。	於烹調食物的香	1. 小組討論 2. 分組報告	
			規劃合宜的活		2. 菜單設計的基本	料。		
			動,豐富個人及		原則。	2. 學生分組蒐集各國		
			家庭生活。			著名的香料美食,		
			視 3-1V-3			分析所使用的食材		
			能應用設計思考			種類。		
			及藝術知能,因			3. 學生分組討論,設		
			應生活情境尋求			計適合台灣人口味		
			解決方案。			的香料菜單。		
第 21 週	1	期末回饋與分享	社 3c-IV-1 聆聽	課程省思與	能具體說出個人學	1. 分享個人學習心	課程回饋單	課程回饋單
			他人意見,表達	回饋。	習心得,並給予同	得。		
			自我觀點,並能		儕正向回饋。	2. 課程回饋單撰寫。		
			以同理心與他人					
			討論。					

臺南市光華高中附設國中部 110 學年度第二學期九年級彈性學習 香料共和國 課程計畫(■普通班/□藝才班/□體育班/□特教班)

學習主題名稱	香料共和國-	實施年級	九年級	教學節數	本學期共(18)節					
(中系統)	舌尖上的鄉愁	(班級組別)	九千級	教子即数	本字知六(10)即					
彈性學習課程 四類規範	1. ■統整性探究課程(■主題□專題□議題) 3. □特殊需求領域課程 身障類:□生活管理□社會技巧□學習策略□職業教育□溝通訓練□點字□定向行動□功能性動作訓練□輔助科技運用 資優類:□創造力□領導才能□情意發展□獨立發展 其他類:□藝術才能班及體育班專門課程 4. □其他類課程 □本土語文/新住民語文□服務學習□戶外教育□班際或校際交流□自治活動□班級輔導□學生自主學習□領域補救教學									
設計理念	差異與多元-透過課程設計,藉由香料美食製作與實地踏查訪問,幫助學生了解新住民在台灣所面臨的生活議題,進而尊重不同群體文化的差異性。									
本教育階段	J-A2 具備理解情境全貌	,並做 獨立 思考	, 與分析的知能, 運用	適當的策略處	理解決生活及生命議題。					
總綱核心素養	J-B2 具備善用 科技 、資	訊與媒體以增進	基學習的素養, 並察覺	、思辨人與科	技、資訊、媒體的互動關係 。					
或校訂素養	J-C2 具備利他與合群的	知能與態度,並	培育相互合作及與人	和諧互動的素	養。					
	1. 了解新住民及國際移工在台灣所面臨的生活議題。									
課程目標	2. 異國香料美食實作練習。									
	3. 尊重異國文化與台灣文化差異,並能欣賞他人文化之美。									
配合融入之領域或議題		自然科學	考指引 □本土語 藝術 ■綜合活動 □科技融入參考指引	□生命教育 □安全教育	 □ 人權教育 ■環境教育 □海洋教育 □品德教育 □法治教育 □科技教育 ■資訊教育 □能源教育 □防災教育 □閱讀素養 ■多元文化教育 □ 家庭教育 □原住民教育□戶外教育 ■國際教育 					
表現任務	分組討論、學習單、小組 1. 課堂小組討論:各主題 2. 完成學習單:(1)新住 3. 小組實作:異國香料美 4. 小組報告:完成「國際 5. 小組期末心得分享:每 6. 完成學期課程回饋表。	10 分鐘。 民在台灣學習單 食料理。 移工面面觀」 ³	-。(2)異國社會空間學							

課程架構脈絡									
教學期程	節數	單元與活動名稱	學習表現 校訂或相關領域與 參考指引或 議題實質內涵	學習內容 (校訂)	學習目標	學習活動	學習評量	自編自選教材 或學習單	
第 1-5 週	5	新住民在台灣	社 2a-IV-3 關之不同	新住民在台灣的生活議題。	1. 理解新住民各種 學所。 2. 探灣經 對會 影響 學 學 學 學 學 學 學 學 學 學 學 學 學 學 學 學 學 學	1. 教師問題 明國 明國 明國 明國 明 明 明 明 明 第 第 第 第 第 第 第 第 第	1. 小組討論 2. 分組報告 3. 個人訪談	新住民在台灣學習單	
第 6-8 週	3	異國社會空間踏查	社 1b-IV-1 應用知識或 3c-IV-1 以生現 3c-IV-1 以上, 以上, 以上, 以上, 以上, 以上, 以上, 以上, 以上, 以上,	台南的異國社會空間。	了解異國社會空間的定義與影響。	1. 教師解釋異國社會 空間的組養人 空生,進行一個 一個 一個 一個 一個 一個 一個 一個 一個 一個 一個 一個 一個 一	1. 郷土實察 1. 小組討論 2. 分組報告	異國社會空間學習單	
第 9-11 週	3	舌尖上的鄉愁- 印度坦督里烤雞	綜 2d-IV-2 欣賞多元的生活 文化,運用美學 於日常生活中, 展現美感。 社 2b-IV-2	印度坦督里烤雞實作。	1. 印度常用於烹調 的香料種類。 2. 印度坦督里烤雞 製作方法。	1. 教師複習原產於印度的香料。 2. 小組收集坦督里烤雞食譜。 3. 分組實作、試吃回饋與分享。	1. 資料收集 2. 小組討論 3. 分組實作	無	

CO-1 净压字目的	代任司 宣(利 孫 卿 版)				1		,
		尊重不同群體文 化的差異性,並 欣賞其文化之 美。					
第 12-14 週	3 舌尖上的鄉愁-墨西哥塔可餅	綜 2d-IV-2	墨西哥塔可餅實作。	1. 墨西哥常用於烹調的香料種類。 2. 墨西哥塔可餅製作方法。	1. 教師複習原產於墨西哥的香料。 2. 小組收集墨西哥塔可餅食譜。 3. 分組實作、試吃回饋與分享。	1. 資料收集 2. 小組實作 3. 分組實作	無
第 15-17 週	3 舌尖上的鄉愁- 我的香料密碼	綜 2c-IV-2 有效蒐集、分析 及開發各項資 源,做出合宜的 決定與運用。	小組香料創 意菜單實 作。	完成上學期各組設計的創意香料食譜實作。	1. 小組實作香料創意 菜餚。 2. 分組發表、評論回 饋。	1. 資料收集 2. 小組討論 3. 分組實作	無
第 18 週	1 期末回饋與分享	社 3c-IV-1 聆聽 他人意見,表達 自我觀點,並能 以同理心與他人 討論。	課程省思與回饋。	能具體說出個人學 習心得,並給予同 儕正向回饋。	1. 分享個人學習心 得。 2. 課程回饋單撰寫。	1. 小組討論 2. 分組報告	課程回饋單