

臺南市光華高中附設國中部 112 學年度第一學期九年級彈性學習 香料共和國 課程計畫

學習主題名稱 (中系統)	香料小廚房	實施年級 (班級組別)	九年級	教學節數	本學期共( 21 )節
彈性學習課程 四類規範	1. <input checked="" type="checkbox"/> 統整性探究課程 ( <input checked="" type="checkbox"/> 主題 <input type="checkbox"/> 專題 <input type="checkbox"/> 議題)				
設計理念	互動與關聯-透過課程設計，讓學生模擬開設香料餐廳的運作條件，從投資者、經營者、消費者角度换位思考問題。				
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	<p>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。</p> <p>J-B2 具備善用科技、資訊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。</p> <p>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，並尊重與欣賞差異。</p>				
課程目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>開設香料餐廳所需具備的條件。</li> <li>學習合適的餐桌禮儀。</li> <li>認識餐飲服務基本技巧。</li> <li>設計香料菜單。</li> </ol>				
配合融入之領域 或議題 有勾選的務必出現在 學習表現	<input type="checkbox"/> 國語文 <input type="checkbox"/> 英語文 <input type="checkbox"/> 英語文融入參考指引 <input type="checkbox"/> 本土語 <input type="checkbox"/> 數學 <input checked="" type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 藝術 <input checked="" type="checkbox"/> 綜合活動 <input type="checkbox"/> 健康與體育 <input type="checkbox"/> 生活課程 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 科技融入參考指引		<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input checked="" type="checkbox"/> 國際教育		
表現任務 須說明引導基準：學 生要完成的細節說明	<ol style="list-style-type: none"> <li>課堂小組討論：各主題 10 分鐘。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>小組期末心得分享：每組 8 分鐘。</li> <li>完成學期課程回饋表。</li> </ol>				

## 課程架構脈絡圖(單元請依據學生應習得的素養或學習目標進行區分)(單元脈絡自行增刪)

開香料餐廳？我容易嗎？  
(6節)  
廣告文案撰寫、餐點攝影  
與網站經營



餐飲服務技巧  
(4節)  
認識餐飲服務的基本概念  
並進行實務練習



餐桌禮儀  
(4節)  
了解餐桌禮儀的基本概念  
並進行實務練習



香料菜單設計  
(6節)  
應用之前所學的香料  
知識，設計適合台灣人  
口味的香料菜單

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 請依據其「學習表現」之動 詞具體規畫設計相關學習活 動之內容與教學流程	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 有效蒐集、分 析及開發各項 資源，做出合 宜的決定與運 用。 視 3-IV-3 能應用設計思 考及藝術知 能，因應生活 情境尋求 解決方案。	營運一家香料 餐廳所需具備 的條件。	1. 香料餐廳營業 各項成本的分 析。 2. 香料餐廳廣告 文案撰寫與餐 點攝影。 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

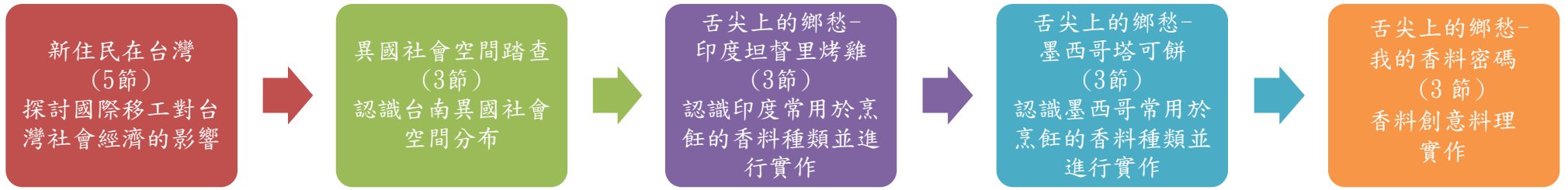
C6-1 彈性學習課程計畫(第一類)

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
第 15-20 週	6	香料菜單設計	綜 2d-IV-1 運用創新能力，規劃合宜的活動，豐富個人及家庭生活。 視 3-IV-3 能應用設計思考及藝術知能，因應生活情境尋求解決方案。	設計香料菜單	1. 能舉出飲食中常用的香料。 2. 菜單設計的基本原則。	1. 學生列舉幾種常用於烹調食物的香料。 2. 學生分組蒐集各國著名的香料美食，分析所使用的食材種類。 3. 學生分組討論，設計適合台灣人口味的香料菜單。	1. 資料蒐集 1. 小組討論 2. 分組報告	香料佳餚學習單
第 21 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。	課程回饋單	課程回饋單

臺南市光華高中附設國中部 112 學年度第二學期九年級彈性學習 香料共和國 課程計畫

學習主題名稱 (中系統)	舌尖上的鄉愁	實施年級 (班級組別)	九年級	教學節數	本學期共( 18 )節
彈性學習課程 四類規範	1. <input checked="" type="checkbox"/> 統整性探究課程 ( <input checked="" type="checkbox"/> 主題 <input type="checkbox"/> 專題 <input type="checkbox"/> 議題)				
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 總綱核心素養 或校訂素養	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。 J-B2 具備善用科技、資訊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。 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。				
課程目標	1. 了解新住民及國際移工在台灣所面臨的生活議題。 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 有勾選的務必出現在 學習表現	<input type="checkbox"/> 國語文 <input type="checkbox"/> 英語文 <input type="checkbox"/> 英語文融入參考指引 <input type="checkbox"/> 本土語 <input type="checkbox"/> 數學 <input checked="" type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 藝術 <input checked="" type="checkbox"/> 綜合活動 <input type="checkbox"/> 健康與體育 <input type="checkbox"/> 生活課程 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 科技融入參考指引		<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input checked="" type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
表現任務 須說明引導基準：學 生要完成的細節說明	分組討論、學習單、小組報告、小組實作。 1. 課堂小組討論：各主題 10 分鐘。 2. 完成學習單：(1)新住民在台灣學習單。(2)異國社會空間學習單。 3. 小組實作：異國香料美食料理。 4. 小組報告：完成「國際移工面面觀」報告，每組報告 10 分鐘。 5. 小組期末心得分享：每組 8 分鐘。 6. 完成學期課程回饋表。				

## 課程架構脈絡圖(單元請依據學生應習得的素養或學習目標進行區分)(單元脈絡自行增刪)



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 請依據其「學習表現」之動詞具體規畫設計相關學習活動之內容與教學流程	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 關心不同的社會文化及其發展，並展現開闊的世界觀。 社 3d-IV-1 規劃與執行社會領域的問題探究、訪查、創作或展演等活動。	新住民在台灣的生活議題。	1. 理解新住民在台灣所面臨的各種困境。 2. 探討國際移工對台灣社會經濟的影響。 3. 能以理性客觀的態度與新住民共存共榮。	1. 教師說明「新住民」與「國際移工」的定義。 2. 學生分組訪談台南的新住民，並完成訪談紀錄。 3. 分組討論國際移工對台灣社會經濟的各種影響。 4. 小組報告與回饋。	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 應用社會領域內容知識解析生活經驗或社會現象。 綜 3c-IV-1 探索世界各地的生活方式，展現自己對國際文化的理解與尊重。	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定義。 2. 學生分組蒐集資料，進行台南異國社會空間報告。 3. 台南火車站週邊實地踏查。	1. 鄉土實察 1. 小組討論 2. 分組報告	異國社會空間學習單

C6-1 彈性學習課程計畫(第一類)

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 尊重不同群體 文化的差異性 ，並欣賞其文 化之美。	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
第 12-14 週	3	舌尖上的鄉愁- 墨西哥塔可餅	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 尊重不同群體 文化的差異性 ，並欣賞其文 化之美。	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. 小組討論 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	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

C6-1 彈性學習課程計畫(第一類)

			點，並能以同理心與他人討論。		饋。			
--	--	--	----------------	--	----	--	--	--