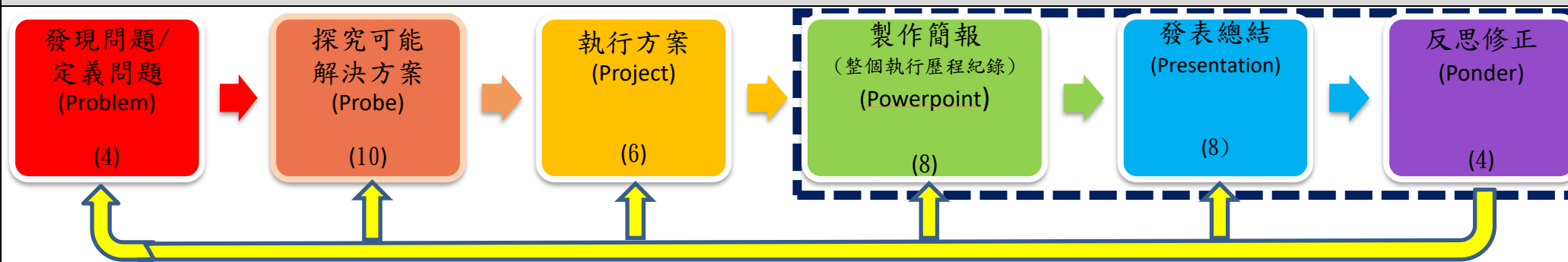


臺南市立將軍國民中學 113 學年度(第 1 學期)九年級【PBL 專題式學習】彈性學習課程計畫

專題名稱	將農生活(農騰(longterm)食力)	教學節數	本學期共(40)節
學習情境	運用創意料理包裝將軍區在地農產，提升在地產業銷量。		
待解決問題 (驅動問題)	如果我們是將軍國中農產推廣中心，如何設計一款兼具在地特色的料理，提升居民對在地產業的認同。		
跨領域之 大概念	飲食行為與在地環境的關聯性，了解在地食材與環境永續的關係，並運用資訊科技強化行銷手法。		
本教育階段 總綱核心素養	J-A3 具備善用 資源以擬定計畫，有效執行， 並發揮主動學習與創新求變的素養。 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	善用地資源與個人創意，探索日常生活烹調器具之使用方法，並運用行銷策略與飲食消費行動，促進在地食材的永續發展。		
表現任務 (總結性)	任務類型： <input checked="" type="checkbox"/> 資訊類簡報 <input type="checkbox"/> 書面類簡報 <input type="checkbox"/> 展演類 <input checked="" type="checkbox"/> 作品類 <input type="checkbox"/> 服務類 <input type="checkbox"/> 其他_____		
	服務/分享對象： <input checked="" type="checkbox"/> 校內學生 <input checked="" type="checkbox"/> 校內師長 <input checked="" type="checkbox"/> 家長 <input checked="" type="checkbox"/> 社區 <input type="checkbox"/> 其他_____		
	學生能藉由分組報告，充分了解將軍區各種在地食材的特色，並能創作在地創意料理，且經由善用科技、資訊與媒體等各種管道讓本地家長及居民，體會了解將軍區在地食材及創意料理，提升對在地產業的認同。		

PBL 6P 學習架構與模式脈絡圖(各單元問題脈絡)



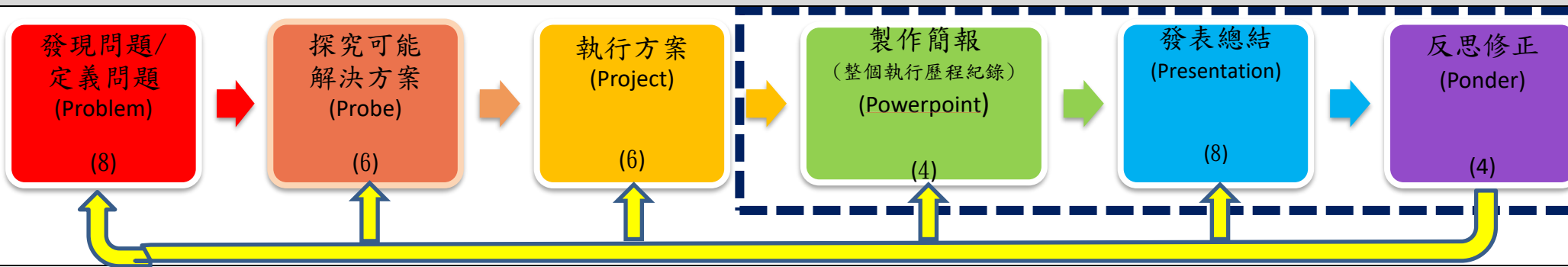
教學期程 (節數)	單元問題	學習內容(校訂)	學習目標	學習活動	單元任務 (學習評量)
第 1 週(0 節) 第 2 週(2 節)	何為將軍區代表性之 在地食材？	將軍區在地食材的探討	加深對在地食材 的了解與認同。	1.運用各種管道蒐集將軍區在地食 材，了解食材的文化背景與實用 性，並分組報告。 2.尋找與在地食材有關的影片，觀 賞並體會在地文化特色。	小組討論與發表 心得報告
第 3 週(2 節) 第 4 週(2 節)	如何製作將軍區創意 性在地食材料理？	將軍區在地創意料理的 雛型	了解創意料理的 製作方式。	1.小組彙整資料，發表創意料理的 來源與根據。 2.小組互相觀摩，選擇最適當的烹 調方式。	小組討論與發表 簡報分享
第 5 週(2 節) 第 6 週(2 節) 第 7 週(2 節)	如何命名創意在地料 理？	主副食材的選擇與配置	明白在地食材與 其他副食材之間 的料理搭配。	1.分組討論選擇的副食材類型，並 解釋食材選擇的合理性。 2.與他組進行分享交流，調整料理 配方。	小組討論與交流 分組報告
第 8 週(2 節) (第 1 次學習評量)	如何運用將軍在地食 材，設計別具匠心 的食譜，做成料 理？	烹調的方式與烹飪配方 的設計。	透過使用將軍區 在地食材製作成 的料理，推廣將 軍區在地食材。	1.小組討論在地食材的種類，哪些 適合入菜或製作成點心，擬定主題 後設計菜譜，並實作成品。 2.以文字和照片記錄小組的討論與 實作過程。	小組成員公開展 示烹調成品與實 作過程影片分享
第 9 週(2 節) 第 10 週(2 節)	如何運用將軍在地食 材，設計別具匠心 的食譜，做成料 理？	烹調的方式與烹飪配方 的設計。	透過使用將軍區 在地食材製作成 的料理，推廣將 軍區在地食材。	1.小組討論在地食材的種類，哪些 適合入菜或製作成點心，擬定主題 後設計菜譜，並實作成品。 2.以文字和照片記錄小組的討論與 實作過程。	小組成員公開展 示烹調成品與實 作過程影片分享
第 11 週(2 節) 第 12 週(2 節) 第 13 週(2 節)	如何介紹自己的料理 並分享給周遭的 人？	簡報影片的製作與活動 成果的心得分享。	能運用多媒體展 示創意料理的特 色，並成功吸引 別人的目光。	1.各組介紹自己的料理作品，並分 析料理的行銷對象與模式。 2.製成多媒體活動簡報，敘述活動 成果與心得。	小組內分享個人 檔案 組長代表說明料 理做理念。
第 14 週(2 節) (第 2 次學習評量)	如何介紹自己的料理 並分享給周遭的 人？	簡報影片的製作與活動 成果的心得分享。	能運用多媒體展 示創意料理的特 色，並成功吸引 別人的目光。	1.各組介紹自己的料理作品，並分 析料理的行銷對象與模式。 2.製成多媒體活動簡報，敘述活動 成果與心得。	小組內分享個人 檔案 組長代表說明料 理做理念。

第 17 週(2 節) 第 18 週(2 節) 第 19 週(2 節) 第 20 週(2 節)	如何推廣小組設計的 獨創產品，讓更多人 知道將軍在地食材的 美味？	行銷資料的蒐集、整理 與討論。	1.實際使用平面或 網路行銷，推廣實 體創意料理。 2.將活動結合粉絲 專業行銷模式， 提高本校 FB 點 閱率。	小組拍攝剪輯成 5 分鐘 短片，影片內容包含 產品配方及製作過程， 並介紹設計理念與推 廣說明。	影片製作並上傳 FB。
第 21 週(2 節) (第 3 次學習評量)	如何推廣小組設計的 獨創產品，讓更多人 知道將軍在地食材的 美味？	行銷資料的蒐集、整理 與討論。	1.實際使用平面或 網路行銷，推廣實 體創意料理。 2.將活動結合粉絲 專業行銷模式， 提高本校 FB 點 閱率。	小組拍攝剪輯成 5 分鐘 短片，影片內容包含 產品配方及製作過程， 並介紹設計理念與推 廣說明。	影片製作並上傳 FB。
第 22 週(0 節) 114/01/20(一)結業 式					

臺南市立將軍國民中學 113 學年度(第 2 學期)九年級【PBL 專題式學習】彈性學習課程計畫

專題名稱	將農生活(農騰(longterm)食力)	教學節數	本學期共(36)節
學習情境	運用創意料理包裝將軍區在地農產，提升在地產業銷量。		
待解決問題 (驅動問題)	如果我們是將軍國中農產推廣中心，如何設計一款兼具在地特色的料理，提升居民對在地產業的認同。		
跨領域之 大概念	飲食行為與在地環境的關聯性，了解在地食材與環境永續的關係，並運用資訊科技強化行銷手法。		
本教育階段 總綱核心素養	J-A3 具備善用 資源以擬定計畫，有效執行， 並發揮主動學習與創新求變的素養。 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	善用地資源與個人創意，探索日常生活烹調器具之使用方法，並運用行銷策略與飲食消費行動，促進在地食材的永續發展。		
表現任務 (總結性)	任務類型： <input checked="" type="checkbox"/> 資訊類簡報 <input type="checkbox"/> 書面類簡報 <input type="checkbox"/> 展演類 <input checked="" type="checkbox"/> 作品類 <input type="checkbox"/> 服務類 <input type="checkbox"/> 其他_____		
	服務/分享對象： <input checked="" type="checkbox"/> 校內學生 <input checked="" type="checkbox"/> 校內師長 <input checked="" type="checkbox"/> 家長 <input checked="" type="checkbox"/> 社區 <input type="checkbox"/> 其他_____		
	學生能藉由分組報告，充分了解將軍區各種在地食材的特色，並能創作在地創意料理，且經由善用科技、資訊與媒體等各種管道讓本地家長及居民，體會了解將軍區在地食材及創意料理，提升對在地產業的認同。		

PBL 6P 學習架構與模式脈絡圖(各單元問題脈絡)



教學期程 (節數)	單元問題	學習內容(校訂)	學習目標	學習活動	單元任務 (學習評量)
第 1 週(2 節) 第 2 週(2 節)	何為大北門區代表性之在地 食材？	大北門區在地食材 的探討	加深對在地食材的了 解與認同。	1.運用各種管道蒐集大北門區在地 食材，了解食材的文化背景與實用 性，並分組報告。 2.尋找與在地食材有關的影片，觀 賞並體會在地文化特色。	小組討論與發表 心得報告
第 3 週(2 節) 第 4 週(2 節)	如何製作大北門區創意性在 地食材料理？	大北門區在地創意 料理的雛型	了解創意料理的製作 方式。	1.小組彙整資料，發表創意料理的 來源與根據。 2.小組互相觀摩，選擇最適當的烹 調方式。	小組討論與發表 簡報分享
第 5 週(2 節) 第 6 週(2 節)	如何命名創意在地料理？	主副食材的選擇與 配置	明白在地食材與其他 副食材之間的料理搭 配。	1.分組討論選擇的副食材類型，並 解釋食材選擇的合理性。 2.與他組進行分享交流，調整料理 配方。	小組討論與交流 分組報告
第 7 週(2 節) (第 1 次學習評 量)	如何命名創意在地料理？	主副食材的選擇與 配置	明白在地食材與其他 副食材之間的料理搭 配。	1.分組討論選擇的副食材類型，並 解釋食材選擇的合理性。 2.與他組進行分享交流，調整料理 配方。	小組討論與交流 分組報告
第 8 週(2 節) 第 9 週(2 節) 第 10 週(2 節)	如何運用大北門區在地食 材，設計別具匠心的食譜， 做成料理？	烹調的方式與烹飪 配方的設計。	透過使用大北門區在 地食材製作成的料 理，推廣大北門區在 地食材。	1.小組討論在地食材的種類，哪些 適合入菜或製作成點心，擬定主題 後設計菜單，並實作成品。 2.以文字和照片記錄小組的討論與 實作過程。	小組成員公開展 示烹調成品與實 作過程影片分享
第 11 週 (2 節) 第 12 週 (0 節) 4/21-4/24 全中 運停課	如何介紹自己的料理並分享 給周遭的人？	簡報影片的製作與 活動成果的心得分 享。	能運用多媒體展示創 意料理的特色，並成 功吸引別人的目光。	1.各組介紹自己的料理作品，並分 析料理的行銷對象與模式。 2.製成多媒體活動簡報，敘述活動 成果與心得。	小組內分享個人 檔案 組長代表說明料 理做理念。

第 13 週 (2 節)	如何介紹自己的料理並分享給周遭的人？	簡報影片的製作與活動成果的心得分享。	能運用多媒體展示創意料理的特色，並成功吸引別人的目光。	1.各組介紹自己的料理作品，並分析料理的行銷對象與模式。 2.製成多媒體活動簡報，敘述活動成果與心得。	小組內分享個人檔案 組長代表說明料理做理念。
第 14 週(2 節) (第 2 次學習評量)	如何運用媒體與網路增加推廣與公開的效用？	點閱率高低數據的分析與解讀。	學習高人氣粉絲專頁的經營模式，並有效提升學校知名度。	1. 小組能收集網路多媒體相關數據並加以分析解讀。 了解高點閱率的網頁特色與經營模式，並加以執行套用。	小組討論 分組報告
第 15 週(2 節) 第 16 週(2 節)	如何運用媒體與網路增加推廣與公開的效用？	點閱率高低數據的分析與解讀。	學習高人氣粉絲專頁的經營模式，並有效提升學校知名度。	2. 小組能收集網路多媒體相關數據並加以分析解讀。 了解高點閱率的網頁特色與經營模式，並加以執行套用。	小組討論 分組報告
第 17 週(2 節) 第 18 週(2 節) 第 19 週(2 節)	如何推廣小組設計的獨創產品，讓更多人知道大北門區在地食材的美味？	行銷資料的蒐集、整理與討論。	1.實際使用平面或網路行銷，推廣實體創意料理。 2.將活動結合粉絲專業行銷模式，提高本校 FB 點閱率。	小組拍攝剪輯成 5 分鐘短片，影片內容包含產品配方及製作過程，並介紹設計理念與推廣說明。	影片製作並上傳 FB。
第 20 週(0 節) 117/6/16(一)畢業典禮					