

新北市立北大高級中學 109 學年度入學生 高一選修食農餐桌課程規劃

課程名稱	食農餐桌 Plant, cook and eat.	課程類別	<input type="checkbox"/> 校訂必(選)修 <input type="checkbox"/> 加深加廣選修 <input type="checkbox"/> 彈性學習	<input checked="" type="checkbox"/> 多元選修 <input type="checkbox"/> 補強性選修 <input type="checkbox"/> 團體活動		
課程領域	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 綜合	<input type="checkbox"/> 數學 <input checked="" type="checkbox"/> 自然 <input type="checkbox"/> 科技	<input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 藝術 <input type="checkbox"/> 健體	<input checked="" type="checkbox"/> 跨領域/專題 <input type="checkbox"/> 實作探索 <input type="checkbox"/> 職涯試探 <input type="checkbox"/> 特殊需求		
課程說明	1. 透過中英文補充講義，讓學生瞭解基本生物化學與物理變化如何影響食物。 2. 利用問題解決模式進行學習，如此可提升學生學習問題解決與產品行銷，並給予多元刺激。 3. 透過線上 FB 主題式討論區與 GOOGLE 雲端線上協作平台讓學生在課後能充分討論與合作完成相關報告。 4. 課程中教師除利用直接引導學習法進行學期初授課外，並實際走入超級市場透過教室外行動學習的情境式行動學習了解食材來源。 5. 課程也結合錄影分享法與數位說故事方式，解說料理製作流程與其口感並推薦給同儕，最後經由同儕互評提升學生參與感。					
授課老師(群)	黃鈺翔、自然科教師群	每班修課人數	25~33 人			
師資結構	<input type="checkbox"/> 個別教師 <input type="checkbox"/> 外聘教師 <input checked="" type="checkbox"/> 校內跨科協同 <input type="checkbox"/> 跨校協同 <input type="checkbox"/> 教師社群：_____					
開課年級 (可複選)	<input checked="" type="checkbox"/> 一上 <input type="checkbox"/> 二上 <input type="checkbox"/> 三上 <input checked="" type="checkbox"/> 一下 <input type="checkbox"/> 二下 <input type="checkbox"/> 三下	課程時數	每週 2 節，共 2 學分			
學習目標 (預期成果) 與核心素養 的對應	與核心素養之三面九向的對應					
A 自主行動	<input type="checkbox"/> A1. 身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2. 系統思考與問題解決 <input checked="" type="checkbox"/> A3. 規劃執行與創新應變					
B 溝通互動	<input type="checkbox"/> B1. 符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2. 科技資訊與媒體素養 <input checked="" type="checkbox"/> B3. 藝術涵養與美感素養					
C 社會參與	<input type="checkbox"/> C1. 道德實踐與公民意識 <input checked="" type="checkbox"/> C2. 人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3. 多元文化與國際理解					
學生圖像	A 自主學習 <input checked="" type="checkbox"/> A-1 認識自我 <input type="checkbox"/> A-2 探索學習目標 <input type="checkbox"/> A-3 訂定學習策略 B 思辨表達 <input type="checkbox"/> B-1 洞察議題 <input checked="" type="checkbox"/> B-2 系統思考 <input type="checkbox"/> B-3 精確表達 <input type="checkbox"/> B-4 有效溝通 C 群體關懷 <input type="checkbox"/> C-1 推己及人 <input checked="" type="checkbox"/> C-2 感恩惜福 <input type="checkbox"/> C-3 服務實踐 D 國際參與 <input type="checkbox"/> D-1 國際視野 <input type="checkbox"/> D-2 雙語學習 <input type="checkbox"/> D-3 文化理解					
學習目標	1. 學生能完成課程講義。 2. 學生能閱讀原文生物課文與外文期刊。 3. 培養基礎種植、觀察、紀錄與分享的能力。 4. 學生能透過此課程活動可習得料理產品從產地到餐桌的旅程，並製作成料理書，因此學習內容廣泛，需有積極努力的學習態度。					
與其他課程 內涵連繫	縱向 (整合知識) <input type="checkbox"/> 部定必修：_____； <input type="checkbox"/> 加深加廣選修：_____ <input checked="" type="checkbox"/> 校訂必(選)修：_____； <input type="checkbox"/> 多元選修：_____ <input type="checkbox"/> 補強性選修：_____； <input type="checkbox"/> 彈性學習：_____； <input type="checkbox"/> 團體活動：_____	橫向 (與其他學科 關聯) <input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 數學 <input checked="" type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 自然 <input type="checkbox"/> 藝術 <input checked="" type="checkbox"/> 綜合 <input checked="" type="checkbox"/> 科技 <input checked="" type="checkbox"/> 健體				

課程與大學十八學群（請選最主要的1~3項）			
<input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 數理化 <input type="checkbox"/> 工程 <input checked="" type="checkbox"/> 醫藥衛生 <input type="checkbox"/> 生命科學 <input checked="" type="checkbox"/> 生物資源 <input checked="" type="checkbox"/> 地球與環境 <input type="checkbox"/> 外語 <input type="checkbox"/> 教育 <input type="checkbox"/> 社會與心理 <input type="checkbox"/> 法政 <input type="checkbox"/> 文史哲 <input type="checkbox"/> 建築與設計 <input type="checkbox"/> 藝術 <input type="checkbox"/> 大眾傳播 <input type="checkbox"/> 管理 <input type="checkbox"/> 財金 <input type="checkbox"/> 遊憩與運動 <input type="checkbox"/> 其他			
技專校院二十一群類的對應（請選最主要的1~3項）			
<input type="checkbox"/> 機械 <input type="checkbox"/> 動機 <input type="checkbox"/> 電機 <input type="checkbox"/> 資電 <input type="checkbox"/> 化工 <input type="checkbox"/> 土木 <input type="checkbox"/> 設計 <input type="checkbox"/> 工管 <input type="checkbox"/> 商管 <input type="checkbox"/> 衛護 <input checked="" type="checkbox"/> 食品 <input type="checkbox"/> 幼保 <input checked="" type="checkbox"/> 生活 <input checked="" type="checkbox"/> 農業 <input type="checkbox"/> 英語 <input type="checkbox"/> 日語 <input type="checkbox"/> 餐旅 <input type="checkbox"/> 海事 <input type="checkbox"/> 水產 <input type="checkbox"/> 影視 <input type="checkbox"/> 資管			
環境與教學設備需求	教室需求	<input type="checkbox"/> 一般教室 <input type="checkbox"/> 資訊教室 <input type="checkbox"/> 視聽教室 <input type="checkbox"/> 情境教室 <input type="checkbox"/> 智慧教室 <input type="checkbox"/> 美術教室 <input checked="" type="checkbox"/> 烹飪教室 <input type="checkbox"/> 生科教室 <input type="checkbox"/> 表藝教室 <input type="checkbox"/> 實驗室 <input checked="" type="checkbox"/> 大片可耕種之肥沃土地	
	設備需求	<input checked="" type="checkbox"/> 平板：1組1台 <input type="checkbox"/> 筆電：_____台 <input type="checkbox"/> 簡報筆：_____隻 <input checked="" type="checkbox"/> 小白板、白板筆、板擦：8組 <input type="checkbox"/> 相機：_____台 <input type="checkbox"/> DV：_____台 <input type="checkbox"/> 腳架：_____隻 <input checked="" type="checkbox"/> 其他：耕種及烹飪相關器材	
學習評量	形成性評量： 1. 市場分析報告10% 2. 料理實作檢討改進報告10% 3. 科學文章閱讀與小組討論10% 4. 科學文章概念化心智圖分析10%  總結性評量： 1. 料理分享會30% 2. 料理科學現象報告30%		
課程架構	<pre>           graph TD             A[基礎知識 • 料理法 • 四種食物分子 • 化學性質] --&gt; B[脈絡化學習過程 • 超市參訪 • 傳統市場參訪 • 分析報告 • 設計料理]             B --&gt; C[實踐力行 • 料理試作I-發現問題 • 料理改進I-解決問題 • 料理試作II-發現問題 • 料理改進II-解決問題 • 製作料理食譜DM • 拍攝/錄影-料理影片 • 顧客回饋單設計]             C --&gt; D[評量與回饋 • 料理分享與回饋 • 料理食譜分享與評分 • 料理影片展示與評分]           </pre>		
規劃內容 (請自行依需)	周次	單元主題	單元學習內容

要增列欄位)	1	Cooking Methods and Utensil Materials	料理法與實務原理介紹
	2	The Four Basic Food Molecules	四種食物分子介紹
	3	A Chemistry Primer	化學性質介紹
	4	The Food Resume	性質介紹
	5	追蹤食物的旅程	超市參訪
	6	探索食物的味道I	分組活動
	7	擬定期末食品履歷宴	小組設計
	8	設計料理 I(1 道料理) 探索食物的味道 II	小組設計 分組活動
	9	設計料理 II(1 道料理)	分組試做
	10	料理試作與改進 I(2 道料理)	分組試做
	11	料理試作與改進 II 與拍攝成品	分組活動
	12	製作料理 DM	分組活動
	13	料理簡介腳本設計	分組活動
	14	拍攝料理步驟影片	分組活動
	15	影片製作	分組活動
	16	影片製作	分組活動
	17	影片製作	分組活動
	18	期末料理分享會(同儕互評)	小組互評