

新北市立北大高級中學課程規劃表

課程名稱(中文)		食農餐桌		課程類別	<input type="checkbox"/> 校訂必(選)修 <input checked="" type="checkbox"/> 多元選修 <input type="checkbox"/> 加深加廣選修 <input type="checkbox"/> 補強性選修 <input type="checkbox"/> 彈性學習 <input type="checkbox"/> 團體活動
課程名稱(英文)		Plant, cook and eat.			<input 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
課程領域	<input type="checkbox"/> 國文 <input type="checkbox"/> 數學 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 社會 <input checked="" type="checkbox"/> 自然 <input type="checkbox"/> 藝術 <input type="checkbox"/> 綜合 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 健體	課程屬性			
授課老師(群)	教師： <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"/> 校內教師社群		課程時數	每週2節，共2學分	
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		每班修課人數	場地最高可容納32人	
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				
課程目標	1. 學生能完成課程講義。 2. 學生能閱讀原文生物課文。 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"/> 國中 <input checked="" type="checkbox"/> 部定必修： <u>生物</u> ； <input type="checkbox"/> 加深加廣選修：_____ <input 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					
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			
	設備需求	<input type="checkbox"/> 平板：__台 <input checked="" type="checkbox"/> 筆電：__8__台 <input type="checkbox"/> 簡報筆：____隻 <input checked="" type="checkbox"/> 小白板、白板筆、板擦：_10_組 <input type="checkbox"/> 相機：__台 <input type="checkbox"/> DV：__台 <input type="checkbox"/> 腳架：__隻			

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. 學習講義20% 總結性評量： 1. 料理分享會30% 2. 虹吸壺科學筆記報告30%		
規劃內容 (請自行依需要增列欄位)	周次	單元主題	單元學習內容
	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	咖啡學課程	分組活動
	16	咖啡學課程	分組活動
	17	咖啡學課程	分組活動
	18	期末料理分享會(同儕互評)	小組互評