

# 臺北市立成淵高中108學年度多元選修課程計畫書

課程名稱	飲食·藝文·DIY		
授課教師	譚鴻儀		
年 級	—	開課 時程	皆為1學年課程
選修人數 上限	高一上限25人 下限12人 高二上限20人 下限12人 (確認選修人數由學校最後安排之)		
對應本校學生 核心能力指標	請勾選(可複選) (一)主動探索 <input checked="" type="checkbox"/> 1-1激發好奇 <input checked="" type="checkbox"/> 1-2自主學習 <input type="checkbox"/> 1-3批判思考 (二)展現合作 <input type="checkbox"/> 2-1具同理心 <input checked="" type="checkbox"/> 2-2尊重他人 <input checked="" type="checkbox"/> 2-3溝通協調 (三)自信表達 <input checked="" type="checkbox"/> 3-1樂觀積極 <input checked="" type="checkbox"/> 3-2發表論述 <input checked="" type="checkbox"/> 3-3規劃執行 (四)社會關懷 <input type="checkbox"/> 4-1關懷弱勢 <input type="checkbox"/> 4-2服務社會 <input checked="" type="checkbox"/> 4-3國際視野		
選課學生要求	喜歡閱讀、具有藝術涵養，有書寫習慣，對食物與食材尊重並喜愛，喜歡探索 中西關於飲食的人文特色，也樂於親手嘗試產出。		
上課教室 及設備要求	教室不拘，但須有多媒體設備及網路等等。		
課程介紹與特色 (100-200字)			
1、飲食：以分享會的方式介紹屬於自己的私房味；或以田野踏查的方式，實際深入走訪庶民美食文化，進而探索飲食文化的脈絡與意義。 2、藝文：課程主要以飲食文學文本為基礎，間或繪畫或藝文及飲食題材的視聽材料為輔，建構學生對飲食文化的完整認識。 3、DIY： (1)藝文層面：嘗試文字與視覺的轉換，例如文學作品轉為圖像作品；文字與文字的轉換，例如根據文學作品編寫食譜，或是利用食譜，敘寫成有血有肉的飲食生命故事散文。 (2)飲食部分：透過料理實作學習對食材的珍惜與感謝；並實際嘗試自編食譜的可行性。			

多元選修課程

課程名稱	中文名稱	飲食·藝文·DIY			
	英文名稱				
授課年段	—	學分數	2		
課程屬性 (單選)	<input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 跨領域/科目專題 <input type="checkbox"/> 跨領域/科目統整 <input type="checkbox"/> 實作(實驗) <input type="checkbox"/> 探索體驗 <input type="checkbox"/> 第二外語 <input type="checkbox"/> 本土語文 <input type="checkbox"/> 全民國防教育 <input type="checkbox"/> 職涯試探 <input type="checkbox"/> 通識性課程 <input type="checkbox"/> 大學預修課程 <input type="checkbox"/> 特殊需求 <input type="checkbox"/> 其他 <u>商管類課程</u>				
師資來源	V 校內單科 <input type="checkbox"/> 校內跨科協同 <input type="checkbox"/> 跨校協同 <input type="checkbox"/> 外聘(大學) <input type="checkbox"/> 外聘(其他)				
課綱 核心素養	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 VA3.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 VB3.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 VC2.人際關係與團隊合作 VC3.多元文化與國際理解			
學生圖像 (依校選填)	(不用填，各校的學生圖像不同)				
學習目標					
教學大綱	週次	單元/主題	內容綱要		
	1	相見歡	課程介紹、分組、飲食文學導論		
	2	舌尖上的台灣	閱讀並討論文本		
	3	分享台灣的私房味	分組分享屬於家族的私房台灣味		
	4	DIY 時間	實際操作簡單台灣小吃		
	5	在地飲食文化	閱讀並討論文本		
	6	分組計劃	田野調查的計畫說明及各組討論企劃		
	7	田野調查活動	實際走訪大稻埕		
	8	田野調查報告	分組報告		
	9	田野調查報告	分組報告		
	10	貴族的宴饗	電影欣賞：美味廚房		
	11	分組討論	分組討論及發表		
	12	DIY 時間	法式料理初體驗：白醬濃湯		
	13	食物的禪味	閱讀並討論文本		
	14	食物的禪味	影片欣賞：深夜食堂		
	15	分組討論	分組討論及發表		
	16	藝文實作及分享	食物與生命歷程		
	17	藝文實作及分享	作品形式轉換：文學、繪畫、食譜		
18	DIY 時間	實作飲食分享會			
學習評量					
對應學群 (限6)	<input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 工程 <input type="checkbox"/> 數理化 <input type="checkbox"/> 醫藥衛生 <input type="checkbox"/> 生命科學 <input type="checkbox"/> 生物資源 <input type="checkbox"/> 地球環境 <input type="checkbox"/> 建築設計 <input type="checkbox"/> 藝術 <input type="checkbox"/> 社會心理 <input type="checkbox"/> 大眾傳播 <input type="checkbox"/> 外語 <input type="checkbox"/> 文史哲 <input type="checkbox"/> 教育 <input type="checkbox"/> 法政 <input type="checkbox"/> 管理 <input type="checkbox"/> 財經 <input type="checkbox"/> 遊憩運動				
備註					

課程名稱	中文名稱	飲食·藝文·DIY	
	英文名稱		
授課年段	—	學分數	2
課程屬性 (單選)	<input type="checkbox"/> 專題探究 <input type="checkbox"/> 跨領域/科目專題 <input type="checkbox"/> 跨領域/科目統整 <input type="checkbox"/> 實作(實驗) <input type="checkbox"/> 探索體驗 <input type="checkbox"/> 第二外語 <input type="checkbox"/> 本土語文 <input type="checkbox"/> 全民國防教育 <input type="checkbox"/> 職涯試探 <input type="checkbox"/> 通識性課程 <input type="checkbox"/> 大學預修課程 <input type="checkbox"/> 特殊需求 <input type="checkbox"/> 其他 <u>商管類課程</u>		
師資來源	V 校內單科 <input type="checkbox"/> 校內跨科協同 <input type="checkbox"/> 跨校協同 <input type="checkbox"/> 外聘(大學) <input type="checkbox"/> 外聘(其他)		
課綱 核心素養	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 VA3. 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 VB3. 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 VC2. 人際關係與團隊合作 VC3. 多元文化與國際理解	
學生圖像 (依校選填)	(不用填，各校的學生圖像不同)		
學習目標			
教學大綱	週次	單元/主題	內容綱要
	1	課程介紹	課程介紹、分組、飲食文學導論
	2	作家的廚房：林文月《飲膳札記》閱讀	閱讀並討論文本
	3	作家的廚房：蔡珠兒《紅悶廚娘》	閱讀並討論文本
	4	關於野餐的文化，設計一場初春野餐行	各組討論企劃
	5	吃飯的饗宴：簡嫻《吃朋友》	閱讀並討論文本
	6	吃飯的饗宴：簡嫻《吃朋友》	閱讀並討論文本
	7	電影欣賞《小森食光》	電影欣賞
	8	《小森食光》個人心得撰寫及分享	實作
	9	我的初春野餐行	分組報告
	10	電影欣賞	電影欣賞：
	11	個人心得撰寫及分享	分組討論及發表
	12	個人報告：我也〈吃朋友〉	食物及人生分享
	13	作家的廚房：宇文正《庖廚時光》	閱讀並討論文本
	14	中國古典小說中的飲食	閱讀並討論文本
	15	分組報告	分組討論及發表
	16	總結本學年上課概要	回顧
	17	分組報告	分組報告
18	期末分享會	實作飲食分享會	

學習評量						
對應學群 (限6)	☐資訊	☐工程	☐數理化	☐醫藥衛生	☐生命科學	☐生物資源
	☐地球環境	☐建築設計	☐藝術	☐社會心理	☐大眾傳播	☐外語
備註	☐文史哲	☐教育	☐法政	☐管理	☐財經	☐遊憩運動