

臺北市立成淵高中109學年度多元選修課程計畫書

課程名稱	『食』在奧秘		
授課教師	譚鴻儀		
年 級	二	開課 時程	皆為1學年課程
選修人數 上限	高二上限 25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	<p>請勾選(可複選)</p> <p>(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 checked="" type="checkbox"/>1-3批判思考</p> <p>(二)展現合作 <input checked="" 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</p> <p>(三)自信表達 <input type="checkbox"/>3-1樂觀積極 <input checked="" type="checkbox"/>3-2發表論述 <input type="checkbox"/>3-3規劃執行</p> <p>(四)社會關懷 <input type="checkbox"/>4-1關懷弱勢 <input checked="" type="checkbox"/>4-2服務社會 <input checked="" type="checkbox"/>4-3國際視野</p>		
選課學生要求	歡迎對食物有興趣，更對食物的知識有高度好奇，或是希望探索食品科學或生活應用科學領域的學生。學習尊重食物與食材，喜歡探索中西關於飲食的人文特色與科普知識，也樂於親手嘗試產出並分享，也是歡迎的對象。		
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。 部分實作課程須借用餐飲教室。		
課程介紹與特色 (100-200字)			
<p>課程目的：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、學習尊重並感謝食物與食材。 2、學習食品科學相關知識，與調理食物的基本能力。 3、珍惜食物資源，維護永續家園，落實環境教育。 <p>課程內容：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、食物調理的相关科學常識。 2、認識食物烹調的簡單技術。 3、各國食物的特色與未來潮流的介紹。 4、文化層面：以分享會的方式介紹屬於自己的私房味，或對各國飲食文化的感想。 5、技術層面：增進生活自理的能力，加強健康生活的知識，享受調理食物的樂趣。 			

多元選修課程

課程名稱	中文名稱	『食』在奧秘		
	英文名稱	Looking for secrets in food		
授課年段	二	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 checked="" 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	<input checked="" type="checkbox"/> 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 checked="" 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 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 checked="" type="checkbox"/> B2. 科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3. 藝術涵養與美感素養		
	C 社會參與	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> C3. 多元文化與國際理解		
對應學群 (至少3最多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 checked="" type="checkbox"/> 生命科學 <input checked="" type="checkbox"/> 生物資源 <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 遊憩運動			
學習評量 各項加總 共100%	學習單(40%) 上台發表(40%) 課堂表現(20%)			
學生圖像 (依校選填)	(不用填，各校的學生圖像不同)			
學習目標	1、學習尊重食物與食材。 2、學習食品科學相關知識，與調理食物的基本能力。 3、珍惜食物資源，維護永續家園，落實環境教育。			
教學大綱 上學期	週次	單元/主題	內容綱要	
	1	(一)飲食與生活	食物與健康	
	2	飲食與生活	食物與環境	
	3	飲食與生活	食物與人文	
	4	單元分享	我的獨家味	
	5	(二)認識食物	食材的介紹	
	6	認識食物	在地食材與本地食材的迷思	
	7	認識食物	食材的區域性	
	8	認識食物	三溫糖、海藻糖與蔗糖	
	9	單元實作	「食」在「粉」可愛：米、麵粉、澱粉的性質測試	
	10	(三)食品保存	淺談食品保存的方法	
	11	食品保存	食品添加物	
	12	食品保存	硼砂與吊白塊	
	13	單元活動(上)	尋找「毒」門祕笈：走訪大賣場	
	14	單元活動(下)	分享成果	
	15	(四)食物的未來	食農計畫	
	16	食物的未來	未來的食物—分子食物	
17	單元實作	教室即農場—簡單種菜		

	18	(五)心得與反思	心得分享與回饋
教學大綱 下學期	1	(一)食物備置	淺談食物備置原則
	2	食物備置	巧婦難為無「材」之炊—如何選食材
	3	單元活動	尋找菜菜子—高麗菜與大白菜、蚵仔白與青江菜
	4	(二)食物烹調	基本烹調技法介紹
	5	食物烹調	調味料面面觀
	6	食物烹調	食物的點睛師—香料
	7	單元分享	(特仕)香料品嚐會—胡椒與九層塔(黑胡椒與羅勒)
	8	(三)食品加工	淺談食材的加工原理與原則
	9	食品加工	醃漬與發酵
	10	單元實作(上)	泡菜的韓味與台味
	11	單元實作(下)	肉品加工：魚漿(示範)與魚丸(食作)
	12	(四)烹調的科學	時間和溫度
	13	烹調的科學	梅納反應與焦糖反應
	14	烹調的科學	時尚新潮流：分子與舒肥
	15	單元實作	舒肥料理嘗鮮會
	16	(五)烘焙體驗	烘焙原理
	17	單元實作	幸福可以很簡單：簡單杯子蛋糕
	18	(六)心得與反思	心得分享與回饋
備註			