

新北市 丹鳳 高級中學(國中部)114 學年度 七 年級第 1 學期 校訂 課程計畫 設計者： 何美倫、陳慧如

一、課程類別：(請勾選並於所勾選類別後填寫課程名稱)

1. ☒ 統整性主題/專題/議題探究課程：走跳世界面面觀 2. ☐ 社團活動與技藝課程：_____
3. ☐ 特殊需求領域課程：_____ 4. ☐ 其他類課程：_____

二、課程精進：(本學期新創課程免填)

各學年(自 112 學年度起)同一學期課程審閱意見	本學期課程精進內容
准予備查	針對飲食永續議題與環境關聯，設計單元連結

✍ 上述表格自 113 學年度起正式列入課程計畫備查必要欄位。

☆ 本局審閱意見請至新北市國中小課程計畫備查資源網下載。

⊙ 當學期課程初、複審後，請將上述欄位自行新增並填入審查意見及精進內容。

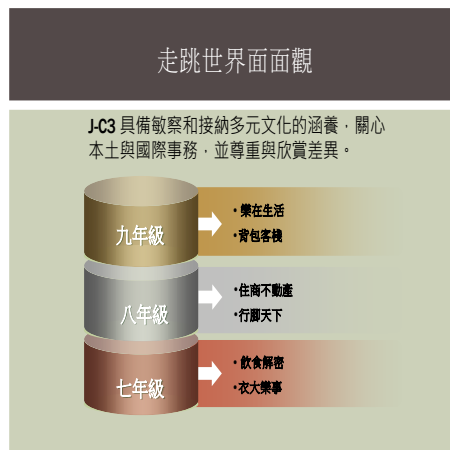
三、學習節數：每週(2)節，實施(21)週，共(42)節。

四、課程內涵：

總綱核心素養	學習目標
依總綱核心素養項目及具體內涵勾選(至多以3個指標為原則)。 ☐ A1身心素質與自我精進 ☐ A2系統思考與解決問題 ☐ A3規劃執行與創新應變 ☐ B1符號運用與溝通表達 ☐ B2科技資訊與媒體素養	因校訂課程無課程綱要，故學習目標由各校自行撰寫，請務必與總綱核心素養相互對應。 學習目標敘寫方式請依「能透過……活動，達成……目標，以展現……素養」格式撰寫。 1 能透過品嚐與比較世界各國的代表性美食，達成了解不同文化的飲食習慣與食材特色的目標，以展現跨文化理解與審美素養。 2 能透過小組討論與報告，達成探索世界各地飲食中的營養價值與健康飲食的理念，進而提升健康意識與飲食選擇能力。

- ☐ B3藝術涵養與美感素養
- ☐ C1道德實踐與公民意識
- ☒ C2人際關係與團隊合作
- ☒ C3多元文化與國際理解

五、課程架構：（本部分務必填寫，不可刪除。若有跨年段延續課程，請務必一起呈現，並標註當年級部份。）



六、課程融入議題情形：

勾選注意事項，請仔細閱讀。

- (一) 安全教育(交通安全)、戶外教育及性別平等教育為教育部每年檢視重點，各學年請至少規劃融入 2 項為原則。
- (二) 融入議題於當週素養導向教學規劃的學習重點中，一定要摘錄議題的實質內涵。
- (三) 每一融入議題須規劃全學年至少 4 節課(亦即，上下學期各至少 2 節課)的深化課程內容，撰寫於當週單元/主題名稱與活動內容欄位要有融入課程引導說明。
- (四) 總體課程架構中，應載明前開任一議題融入彈性學習課程之實施年級及每學期實施節數(上下學期各至少 2 節課)，並敘明議題融入之單元/主題名稱、實施節數及教學重點，且非以班級會自治活動、班級輔導、全校性活動、社團等宣導活動，或提供部分學生選習之課程形式辦理。

第二週 09/08~09/12	1探討世界美食的豐富多樣性，介紹不同文化的獨特飲食傳統。 2了解食物如何反映一個地區的歷史、地理和文化，並開始培養對世界各地美食的好奇心。 3學習製作一些具代表性的菜餚，同時了解食材的來源和烹飪技巧。 4了解世界各地區的特色食物，並討論其背後的文化故事。 5鼓勵思考並分享對未來飲食發展的想法	我的飲食日記 × 飲食身分認同	單元二：寫下我的飲食故事 活動： 1 我的飲食日記：選一天記錄三餐＋小吃 描述食物、誰準備、在哪裡吃、感受（開心？懷念？平常？） 2 找1位同學互相分享自己的小日記內容	2	1 自編教材 2 學習單	1 現實議題與生活經驗	1 發表評量		
--	---	----------------------------	--	----------	-------------------------	--------------------	---------------	--	--

連結飲食與身分認同

活動：
1 飲食日記裡，有沒有哪一餐特別有故事？為什麼？
2 小組討論活動：小組中有什麼飲食共通點？飲食習慣是否影響我們的身分認同？
3 每人寫一句話：「從飲食中，我發現自己是個……的人。」

第三週 09/15~09/19	1探討世界美食的豐富多樣性，介紹不同文化的獨特飲食傳統。 2了解食物如何反映一個地區的歷史、地理和文化，並開始培養對世界各地美食的好奇心。 3學習製作一些具代表性的菜餚，同時了解食材的來源和烹飪技巧。 4了解世界各地區的特色食物，並討論其背後的文化故事。 5鼓勵思考並分享對未來飲食發展的想法	亞洲飲食文化 探索 I 中國	單元三：中國飲食地圖大探索 活動： 1 提問：最喜歡的一道中式料理？ 2 教師介紹「川、湘、粵、閩、魯、蘇、浙、徽」菜系的特色與地理分布。 3 小組抽一個地區，查找該地一道代表菜餚，並簡短說明它的味道與特色	2	1 自編教材 2 學習單 3 中國飲食影片 4 一道中式菜品	1 圖像記憶法	1 發表評量 2 小組討論合作能力評量 3 教師觀察		
--	---	-------------------------------	---	----------	---	----------------	---	--	--

第四週 09/22~09/26	1探討世界美食的豐富多樣性，介紹不同文化的獨特飲食傳統。 2了解食物如何反映一個地區的歷史、地理和文化，並開始培養對世界各地美食的好奇心。 3學習製作一些具代表性的菜餚，同時了解食材的來源和烹飪技巧。 4了解世界各地區的特色食物，並討論其背後的文化故事。 5鼓勵思考並分享對未來飲食發展的想法	亞洲飲食文化探索 II 日本與韓國	單元四：泡菜海鮮總動員活動： 1 提問：為什麼日本人敢吃未煮熟的生魚？ 2 教師介紹重視和食「季節感」、「簡約」、「和食文化」與「食之禮儀」 3 小組任務：觀察一個日本家庭的餐桌】由圖片（或影片截圖），回答：吃什麼？誰吃？怎麼吃？有什麼文化線索？	2	1 自編教材 2 學習單 3 日本韓國飲食影片 4 泡菜	1 圖像記憶法	1 發表評量 2 小組討論合作能力評量		
--	---	------------------------------	---	----------	---	----------------	--------------------------------	--	--

第五週 09/29~10/03	1探討世界美食的豐富多樣性，介紹不同文化的獨特飲食傳統。 2了解食物如何反映一個地區的歷史、地理和文化，並開始培養對世界各地美食的好奇心。 3學習製作一些具代表性的菜餚，同時了解食材的來源和烹飪技巧。 4了解世界各地區的特色食物，並討論其背後的文化故事。 5鼓勵思考並分享對未來飲食發展的想法	亞洲飲食文化探索Ⅲ 南亞與東南亞	單元五：你認識的東南亞美食 活動： 1 提問：聽過哪些東南亞食物？吃過什麼？ 2 教師介紹酸、辣、甜、香的味道組合；善用香草與調味料（檸檬草、辣椒、魚露） 3 每組選擇 1 個國家，代表食物名稱，食物特色（酸？辣？甜？椰奶？） 4 分享小組的食物地圖重點 咖哩不是一種香料名稱 活動： 1 教師介紹印度各式咖哩、薄餅和當地人飲用料理的習慣。 2 香料辨識大會 準備各式香料，考驗同學辨識程度	2	1 自編教材 2 學習單 3 南亞 東南亞飲食影片 4 香料	1 圖像記憶法	1 發表評量 2 小組討論合作能力評量		
--	---	-----------------------------	---	----------	---	----------------	--------------------------------	--	--

第六週 10/06~10/10	1探討世界美食的豐富多樣性，介紹不同文化的獨特飲食傳統。 2了解食物如何反映一個地區的歷史、地理和文化，並開始培養對世界各地美食的好奇心。 3學習製作一些具代表性的菜餚，同時了解食材的來源和烹飪技巧。 4了解世界各地區的特色食物，並討論其背後的文化故事。 5鼓勵思考並分享對未來飲食發展的想法	歐洲飲食文化探索 I 地中海飲食	單元六：橄欖油、麵包、紅酒 活動： 1 教師介紹地中海飲食金字塔 2 小組設計一份「地中海風味餐盤」，包含主食、蔬果、蛋白質、油脂來源等，並說明為什麼這樣搭配	2	1 自編教材 2 學習單 3 地中海飲食影片	1 圖像記憶法	1 發表評量 2 小組討論合作能力評量		
			地中海飲食的生活智慧 活動： 1 教師播放介紹地中海飲食與生活方式的短片 2 學生分享「我學到的飲食智慧是……」						

第七週 10/13~10/17	1探討世界美食的豐富多樣性，介紹不同文化的獨特飲食傳統。 2了解食物如何反映一個地區的歷史、地理和文化，並開始培養對世界各地美食的好奇心。 3學習製作一些具代表性的菜餚，同時了解食材的來源和烹飪技巧。 4了解世界各地區的特色食物，並討論其背後的文化故事。 5鼓勵思考並分享對未來飲食發展的想法	歐洲飲食文化探索Ⅱ 西歐與中歐	單元七：法國餐到底要吃多久 活動： 1 教師展示法式麵包、義大利義大利麵、西班牙海鮮飯圖片，請學生猜一猜食物來自哪個國家 2 小組選擇一國，設計「一天三餐的菜單」 香腸文化、啤酒節 活動： 1 教師展示德國香腸、奧地利炸肉排、瑞士起司鍋等圖片，哪一道料理最吸引你？為什麼？ 2 小組選 1 - 2 道介紹過的中歐食物，用關鍵字描述食材特色，討論這道食物為什麼會流行（氣候？節慶？） 3 口頭分享選擇食物與關鍵字	2	1 自編教材 2 學習單 3 西歐與中歐飲食圖片影片	1 圖像記憶法	1 發表評量 2 小組討論合作能力評量 3 自我評量		
-----------------------------------	---	----------------------------	---	----------	---	----------------	---	--	--

第八週 10/20~10/24	1探討世界美食的豐富多樣性，介紹不同文化的獨特飲食傳統。 2了解食物如何反映一個地區的歷史、地理和文化，並開始培養對世界各地美食的好奇心。 3學習製作一些具代表性的菜餚，同時了解食材的來源和烹飪技巧。 4了解世界各地區的特色食物，並討論其背後的文化故事。 5鼓勵思考並分享對未來飲食發展的想法	歐洲飲食文化探索Ⅲ 北歐與東歐	單元八：短夏長冬的飲食文化 1 教師介紹 三 明 治 桌（smörgåsbord）、鮭魚料理等 2 小組討論北歐為何需要發展特別的飲食保存方式？	2	1 自編教材 2 學習單 3 北歐與東歐飲食影片	1 圖像記憶法	1 發表評量 2 小組討論合作能力評量		
			馬鈴薯、甜菜 1 教師展示介紹俄羅斯紅菜湯、波蘭水餃、匈牙利辣椒湯圖片 2 小組完成「歐洲飲食文化比較表」：西歐、中歐、北歐、東歐的食物特色、氣氛、飲食理念異同						

第九週 10/27~10/31	1探討世界美食的豐富多樣性，介紹不同文化的獨特飲食傳統。 2了解食物如何反映一個地區的歷史、地理和文化，並開始培養對世界各地美食的好奇心。 3學習製作一些具代表性的菜餚，同時了解食材的來源和烹飪技巧。 4了解世界各地區的特色食物，並討論其背後的文化故事。 5鼓勵思考並分享對未來飲食發展的想法	飲食文化背後的性別角色分工與社會期待	單元九：世界飲食地圖 × 性別觀察 活動： 1 教師介紹四個地區的代表性飲食文化（例：地中海、中東、印度、東亞），說明其食材、用餐方式、誰負責準備餐點。 2 學生分組閱讀/觀看資料 3 討論題目 ◎誰通常煮飯？ ◎飲食文化中有什麼性別角色分工？ ◎有沒有不平等的現象？ 4 各組分享討論成果 飲食中的性別平等 × 創意表達 活動： 1 教師介紹位代表人物或行動（如：女性星級主廚、男性家庭煮夫、日本「便當爸爸」運動），鼓勵學生思考職業與性別是否有關聯。 2 小組設計一個「理想家庭用餐情境」或「公平分工的廚房」，畫下場景並寫一句性別平等口號	2	1 自編教材 2 學習單	1 探究與問題導向學習	1 發表評量 2 小組討論合作能力評量 3 實作能力評量	【性別平等教育】 性 J1 接納自我與尊重他人的性傾向、性別特質與性別認同。 性 J2 釐清身體意象的性別迷思。	
-----------------------------------	---	---------------------------	--	----------	-------------------------	--------------------	---	---	--

第十週 11/03~11/07	1探討世界美食的豐富多樣性，介紹不同文化的獨特飲食傳統。 2了解食物如何反映一個地區的歷史、地理和文化，並開始培養對世界各地美食的好奇心。 3學習製作一些具代表性的菜餚，同時了解食材的來源和烹飪技巧。 4了解世界各地區的特色食物，並討論其背後的文化故事。 5鼓勵思考並分享對未來飲食發展的想法	美洲飲食文化 探索 I 美加墨	單元十：從玉米到漢堡 活動： 1 展示漢堡、楓糖漿煎餅、火雞等圖片 2 小組選一種美國或加拿大代表食物，找出其來源故事並簡短介紹	2	1 自編教材 2 學習單 3 北美洲飲食影片	1 記憶與應用策略	1 發表評量 2 小組討論合作能力評量 3 實作能力評量		
			玉米、豆類、辣椒 活動： 1 教師介紹代表料理：Taco、Burrito、Enchilada 2 學生動手活動：設計一份理想墨西哥 Taco（食材選擇、搭配）畫出或描述						

第十一週 11/10~11/14	1探討世界美食的豐富多樣性，介紹不同文化的獨特飲食傳統。 2了解食物如何反映一個地區的歷史、地理和文化，並開始培養對世界各地美食的好奇心。 3學習製作一些具代表性的菜餚，同時了解食材的來源和烹飪技巧。 4了解世界各地區的特色食物，並討論其背後的文化故事。 5鼓勵思考並分享對未來飲食發展的想法	美洲飲食文化探索Ⅱ 中南美洲	單元十一：香蕉、鳳梨、椰子 活動： 1 教師撥放加勒比音樂片段，問學生聯想到什麼食物？ 2 小組設計「加勒比美食一日遊」：規劃一天的三餐 3 小組報告設計的美食行程 烤 肉 、 黑 豆 飯（Feijoada）、馬黛茶文化 活動： 1 展示巴西烤肉、阿根廷牛排、秘魯酸橘魚（Ceviche）圖片 2 小組合作填寫完成「美加墨、中南美洲飲食特色比較表」	2	1 自編教材 2 學習單 3 中南美洲飲食影片	1 記憶與應用策略	1 發表評量 2 小組討論合作能力評量 3 實作能力評量		
-----------------------------	---	---------------------------	--	----------	--	------------------	---	--	--

第十二週 11/17~11/21	1探討世界美食的豐富多樣性，介紹不同文化的獨特飲食傳統。 2了解食物如何反映一個地區的歷史、地理和文化，並開始培養對世界各地美食的好奇心。 3學習製作一些具代表性的菜餚，同時了解食材的來源和烹飪技巧。 4了解世界各地區的特色食物，並討論其背後的文化故事。 5鼓勵思考並分享對未來飲食發展的想法	非洲飲食文化探索	單元十二：咖啡的故鄉 活動： 1 教師介紹咖啡的種植與分類、世界各地咖啡文化、如何品嚐一杯美味的咖啡 2 咖啡品嚐分享大會 3 口頭描述品嚐心得  庫斯庫斯~薄荷茶 活動： 1 教師介紹摩洛哥特殊鍋具~塔吉特 2 小組討論飲食與氣候、宗教、歷史關係 	2	1 自編教材 2 學習單 3 咖啡	1 記憶與應用策略	1 發表評量 2 小組討論合作能力評量 3 實作能力評量		
---	---	-----------------	--	----------	----------------------------------	------------------	---	--	--

第十三週 11/24~11/28	1探討世界美食的豐富多樣性，介紹不同文化的獨特飲食傳統。 2了解食物如何反映一個地區的歷史、地理和文化，並開始培養對世界各地美食的好奇心。 3學習製作一些具代表性的菜餚，同時了解食材的來源和烹飪技巧。 4了解世界各地區的特色食物，並討論其背後的文化故事。 5鼓勵思考並分享對未來飲食發展的想法	大洋洲飲食文化探索	單元十三：袋鼠肉可以吃嗎？ 活動: 1 分組討論美國牛肉與澳洲牛肉差異 2 分享食用口感差異 夏威夷 PIZZA 和夏威夷豆來自夏威夷嗎？ 活動： 1 教師播放夏威夷、斐濟、薩摩亞的飲食短片 2 小組討論了解大洋洲各群島自然環境與農林牧特產關係	2	1 自編教材 2 學習單 3 大洋洲美食影片	1 自製筆記與重點整理	1 發表評量 2 小組討論合作能力評量 3 實作能力評量		
-----------------------------	---	------------------	--	----------	---------------------------------------	--------------------	---	--	--

第十四週 12/01~12/05	1探討世界美食的豐富多樣性，介紹不同文化的獨特飲食傳統。 2了解食物如何反映一個地區的歷史、地理和文化，並開始培養對世界各地美食的好奇心。 3學習製作一些具代表性的菜餚，同時了解食材的來源和烹飪技巧。 4了解世界各地區的特色食物，並討論其背後的文化故事。 5鼓勵思考並分享對未來飲食發展的想法	宗教與飲食文化	單元十四：宗教與飲食：概念認識 活動： 1 提問：哪些食物是某些人不能吃的？為什麼？」 2 教師簡介四大宗教與飲食特色 3 小組選一個宗教，整理它的飲食禁忌與原因。 4 分享成果  活動： 1 教師說明 Halal 清真認證 2 小組討論分享清真食品的優點是什麼？	2	1 自編教材 2 學習單 3 宗教飲食影片圖片	自製筆記與重點整理	1 發表評量 2 小組討論合作能力評量 3 實作能力評量		
---	---	----------------	--	----------	--	------------------	---	--	--

第十五週 12/08~12/12	1探討世界美食的豐富多樣性，介紹不同文化的獨特飲食傳統。 2了解食物如何反映一個地區的歷史、地理和文化，並開始培養對世界各地美食的好奇心。 3學習製作一些具代表性的菜餚，同時了解食材的來源和烹飪技巧。 4了解世界各地區的特色食物，並討論其背後的文化故事。 5鼓勵思考並分享對未來飲食發展的想法	食品安全教育	單元十四：世界美食 × 食安觀念建立 活動： 1 教師講解基本食品安全觀念：乾淨、生熟分開、徹底加熱、冷藏保存、過期食材、黑心食品的辨別 2 小組選擇一種世界美食，分析它可能面臨的食安風險 3 分組口頭分享 文化與食安 × 批判與創作 活動： 1 教師描述一個場景：「在旅行時吃到一種街邊美食，味道很棒，但你發現...它沒洗乾淨／沒冷藏／有怪味。你會怎麼辦？」 2 學生分組設計一張「世界美食地圖」，每個地點標出一道美食與它的食安提醒（如：握壽司→請注意冷藏；生魚片→注意新鮮度）。	2	1 自編教材 2 學習單 3 生鮮食品	探究與問題導向學習	1 發表評量 2 小組討論合作能力評量 3 實作能力評量	【安全教育】 安 J3 了解日常生活容易發生事故的原因。 安 J4 探討日常生活發生事故的影響因素	
-----------------------------	---	---------------	---	----------	------------------------------------	------------------	---	--	--

第十六週 12/15~12/19	1探討世界美食的豐富多樣性，介紹不同文化的獨特飲食傳統。 2了解食物如何反映一個地區的歷史、地理和文化，並開始培養對世界各地美食的好奇心。 3學習製作一些具代表性的菜餚，同時了解食材的來源和烹飪技巧。 4了解世界各地區的特色食物，並討論其背後的文化故事。 5鼓勵思考並分享對未來飲食發展的想法	世界飲食文化 × 生命教育	單元十八珍惜食物的意義 活動： 1 學生分享當日早餐內容思考食物從哪來？需要多少人力與資源？ 2 提問：有些國家天天吃大魚大肉，有些地區卻只能吃簡單主食。怎麼看待「豐盛」與「簡單」？是否與幸福有關？ 3 小組討論分享 食物與生命的關係 × 感恩與行動 活動： 1 教師引導學生想像：一顆飯、一杯奶、一塊肉，背後有誰的努力？農夫？運輸工？媽媽？ 2 每位學生以便利貼寫下今天你最想對哪一種食物說謝謝？為什麼？ 我未來能怎麼尊重與珍惜食物？	2	1 自編教材 2 學習單	探究與問題導向學習	1 發表評量 2 小組討論合作能力評量 3 實作能力評量	【生命教育】 生 J5 覺察生活中的各種迷思，在生活作息、健康促進、飲食運動、休閒娛樂、人我關係等課題上進行價值思辨，尋求解決之道。	
---	---	--------------------------	--	----------	-------------------------	------------------	---	--	--

第十七週 12/22~12/26	1探討世界美食的豐富多樣性，介紹不同文化的獨特飲食傳統。 2了解食物如何反映一個地區的歷史、地理和文化，並開始培養對世界各地美食的好奇心。 3學習製作一些具代表性的菜餚，同時了解食材的來源和烹飪技巧。 4了解世界各地區的特色食物，並討論其背後的文化故事。 5鼓勵思考並分享對未來飲食發展的想法	食品標示與消費者權益	單元十七：食品標示與消費者權益 活動: 每人帶一樣食品，分析其標示，並討論是否符合食品安全標準 1 如何解讀食品標示（有效日期、成分、營養標示） 2 食品添加物：哪些安全？哪些應注意？ 3 常見食品詐欺與購買陷阱 基因改造與有機食品 活動: 1 教師介紹什麼是基因改造食品（GMO）？有何優缺點？什麼是有機食品？有何特點與價值？消費者如何選擇？為什麼有爭議？ 2 小組任務 假設你是超市顧客，前面有一顆基改玉米和一顆有機玉米，你會選哪一個？為什麼？討論並列出 2 個理由 3 分享討論成果	2	1 自編教材 2 學習單 3 食品包裝	探究與問題導向學習	1 發表評量 2 小組討論合作能力評量 3 實作能力評量	【安全教育】 安 J3 了解日常生活容易發生事故的原因。 安 J4 探討日常生活發生事故的影響因素	
---	---	-------------------	--	----------	------------------------------------	------------------	---	---	--

第十八週 12/29~01/02	1探討世界美食的豐富多樣性，介紹不同文化的獨特飲食傳統。 2了解食物如何反映一個地區的歷史、地理和文化，並開始培養對世界各地美食的好奇心。 3學習製作一些具代表性的菜餚，同時了解食材的來源和烹飪技巧。 4了解世界各地區的特色食物，並討論其背後的文化故事。 5鼓勵思考並分享對未來飲食發展的想法	永續發展與飲食環境意識	單元十八：世界糧食問題與永續飲食 活動： 1 提問地球上的食物夠所有人吃嗎？ 2 教師說明世界糧食現況（飢餓與浪費並存） 3 小組討論每天吃的食物，會對環境造成什麼影響？ 4 分享成果 為地球設計一頓永續餐 活動： 1 小組任務： 選擇三道菜（主食、配菜、飲料） 考慮食材來源、加工程度、碳足跡 製作小海報（畫出菜色＋標註理由） 2 展示 互評	2	1 自編教材 2 學習單	探究與問題導向學習	1 發表評量 2 小組討論合作能力評量 3 實作能力評量	【環境教育】 環 J4 了解永續發展的意義（環境、社會、與經濟的均衡發展）與原則。	
---	---	--------------------	--	----------	-------------------------	------------------	---	--	--

第十九週 01/05~01/09	1探討世界美食的豐富多樣性，介紹不同文化的獨特飲食傳統。 2了解食物如何反映一個地區的歷史、地理和文化，並開始培養對世界各地美食的好奇心。 3學習製作一些具代表性的菜餚，同時了解食材的來源和烹飪技巧。 4了解世界各地區的特色食物，並討論其背後的文化故事。 5鼓勵思考並分享對未來飲食發展的想法	小組專題 I	單元十九：小組專題 專題啟動與分組選題 活動： 1 選擇研究主題（國家或區域） 2 討論分工：誰負責找資料？誰負責簡報？誰負責設計？	2	1 自編教材 2 學習單	1 任務導向與遊戲化活動	1 發表評量 2 小組討論合作能力評量 3 實作能力評量		
---	---	---------------	--	----------	-------------------------	---------------------	---	--	--

第二十週 01/12~01/16	1探討世界美食的豐富多樣性，介紹不同文化的獨特飲食傳統。 2了解食物如何反映一個地區的歷史、地理和文化，並開始培養對世界各地美食的好奇心。 3學習製作一些具代表性的菜餚，同時了解食材的來源和烹飪技巧。 4了解世界各地區的特色食物，並討論其背後的文化故事。 5鼓勵思考並分享對未來飲食發展的想法	小組專題 II	簡報製作與排練 活動： 1 小組作業時間 2 組內模擬練習，互相給建議	2	1 自編教材 2 學習單	1 探究與問題導向學習	1 發表評量 2 小組討論合作能力評量 3 實作能力評量		
---	---	----------------	---	----------	-------------------------	--------------------	---	--	--

八、本課程是否有校外人士協助教學：(本表格請勿刪除。)

☒ 否，全學年都沒有(以下免填)。

☐ 有，部分班級，實施的班級為：_____。

☐ 有，全學年實施。

教學期程	校外人士協助之課程大綱	教材形式	教材內容簡介	預期成效	原授課教師角色
		☐ 簡報 ☐ 印刷品 ☐ 影音光碟 ☐ 其他於課程或活動中使用之教學資料，請說明： _____			

☆上述欄位皆與校外人士協助教學及活動之申請表一致。