

臺北市立第一女子高級中學 110 學年度多元選修課程大綱

課程類別	<input checked="" type="checkbox"/> 語文應用 <input type="checkbox"/> 英語文學創作 <input type="checkbox"/> 發現數學 <input type="checkbox"/> 科學探索 <input type="checkbox"/> 社會研究 <input type="checkbox"/> 資訊科技 <input type="checkbox"/> 多元文化探索 <input type="checkbox"/> 創意設計 <input type="checkbox"/> 第二外語 <input type="checkbox"/> 國際議題行動 <input type="checkbox"/> 戶外教育			
課程名稱	文學食堂——品味美食的 N 種方法			
英文名稱	Food in Literature——Ways to Enjoy Gourmet Food			
授課教師	詹子靜			
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)			
課程屬性	專題探究、本土語文	學期/學年	學期	
修課對象	高一學生 ※配合課程設計將有食材體驗，故參與課程的同學將每位酌收 300 元，請選修同學留意。	修課人數 上限	27 人	
授課時間	<input checked="" type="checkbox"/> 單邊開課：週一或週四第 3-4 節 <input type="checkbox"/> 雙邊開課：週一和週四第 3-4 節	學分數	2	
本校學生 能力指標 (2-3 項)	核心素養	彈性多元	溝通合作	宏觀參與
	關鍵能力	<input type="checkbox"/> 批判探究 <input checked="" type="checkbox"/> 創意思考	<input checked="" type="checkbox"/> 語文溝通 <input type="checkbox"/> 團隊合作	<input type="checkbox"/> 全球學習 <input checked="" type="checkbox"/> 美感賞析
課綱 核心素養 (2-6 項)	A 自主行動		B 溝通互動	C 社會參與
	<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 checked="" type="checkbox"/> A3. 規劃執行與創新應變		<input checked="" 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	<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 checked="" type="checkbox"/> C3. 多元文化與國際理解
對應學群 (1-6 項)	<input type="checkbox"/> 資訊 <input type="checkbox"/> 工程 <input type="checkbox"/> 地球環境 <input type="checkbox"/> 建築設計 <input checked="" type="checkbox"/> 文史哲 <input checked="" type="checkbox"/> 教育	<input type="checkbox"/> 數理化 <input type="checkbox"/> 醫藥衛生 <input checked="" type="checkbox"/> 藝術 <input checked="" type="checkbox"/> 社會心理 <input type="checkbox"/> 法政 <input type="checkbox"/> 管理	<input type="checkbox"/> 生命科學 <input checked="" type="checkbox"/> 生物資源 <input checked="" type="checkbox"/> 大眾傳播 <input type="checkbox"/> 外語 <input type="checkbox"/> 財經 <input type="checkbox"/> 休憩運動	
一、學習目標 本課程以學習者為主，透過學術情境與生活情境，習得文字語言的運用能力，並能體會、欣賞其中情意，最終能生活運用與終身學習。 (一) 理解 ：學習者能透過古今飲食文學文本的閱讀與討論，理解詩詞、散文與小說中的飲食書寫，習得飲食寫作技巧，體會飲食化為文字的文學之美。 (二) 欣賞 ：學習者能透過市場實地踏查與影片觀賞，連結自我與飲食之間的關係與情意內涵，以品味生活，並欣賞飲食文化的多元表現之美。 (三) 表達 ：學習者能透過小詩、圖象、「食物與我的故事」散文創作與上台報告，展現個人情思，表達自我。 (四) 合作 ：學習者能透過「模擬創業」、「期末成果發表」的小組討論與合作，習得溝通與表達的能力，並展現創意與美感之團隊綜合成果。				

二、課程內容

週次	課程主題	內容綱要	配合影片（節錄）
一	古典之味	食堂一：相見歡 1. 分組 2. 課程簡介 3. 洪淑苓〈飲食文學導論〉	宋人的點茶日常
二		食堂二：穿越兩千年 古代美食家與飲食書寫	紅樓夢
三	成長之味	食堂三：我的獨特品味 1. 黃麗群〈半糖半冰〉 2. 飲品小詩創作	小森食光（夏・秋篇）
四		食堂四：從青春到成熟 張曼娟〈剝開我，你只會流淚〉	濃情巧克力
五	特色之味	食堂五：轉角遇見好滋味 徐國能〈街角的冰淇淋小店〉	奈潔拉的小食光
六		食堂六：我的創意美食店 活動：分組模擬創業	深夜食堂
七	人情之味	食堂七：親友的情味 1. 林文月〈佛跳牆〉 2. 蔡珠兒〈冬瓜盅〉 3. 文宣圖文創作	橫山家之味
八		食堂八：懷念的味道 1. 吳念真〈那一碗苦甜什錦麵〉 2. 田威寧〈秋刀魚之味〉 3. 寫作：「食物與我的故事」散文	戀戀銅鑼燒
九	生活之味	食堂九：當季的滋味 1. 韓良露〈秋分節氣文化〉 2. 宇文正〈說筍二帖〉 3. 柯裕棻〈買菜〉	奧利佛上菜
十		食堂十：逛傳統市場（校外學習）	
十一	文化之味	食堂十一：地方風土 陳怡伶〈富貴食堂：從社區營造到一碗割稻飯〉	蒲公英 五星主廚快餐車
十二		食堂十二：文化認同 朱天衣〈味覺的烙印〉	香料共和國
十三	覺醒之味	食堂十三：階級偏見 胡頌〈滿枝有層次的酸魚湯〉	披薩的滋味
十四		食堂十四：自我價值 張曼娟〈翡翠鑲黃金〉	芭比的盛宴 小森食光（冬・春篇）
十五	分享之味	食堂十五：食物與我的故事 期末個人報告三分鐘	
十六		食堂十六：美食同樂會 1. 各組分享美食 2. 「成果發表」討論與準備	
十七	成果發表	班級分組成果發表	
十八		全校成果發表	

三、上課方式及課程要求

(一)上課方式：

1. 教師口述與問答
2. 學生討論與發表
3. 校外踏查與記錄
4. 影片欣賞與分析
5. 食材體驗與品味

(二)課程要求：

※配合課程設計將有食材體驗，故參與課程的同學將每位酌收 300 元

1. 動機：對文學與飲食有興趣、想多方吸收閱讀，並與生活感悟結合者
2. 能力：對長篇文章閱讀有耐心，並願意嘗試散文創作
3. 態度：能與同儕合作學習、能專心聆聽、願意口述發表
4. 運用：願意深入思辨並發揮創意，豐富生活場域

四、學習評量及成績計算方式

本課程從認知、情意、技能三方面擬定評量方式如下：

- (一)小組口頭發表互評
- (二)個人詩文創作、期末上台報告成績
- (三)模擬創業績效與創意表現
- (四)合作分工狀況
- (五)課程派發講義暨學習單統整與書寫

五、指定教科書或參考書

- (一)講義由教師印製，於課堂中發放
- (二)影片由教師提供，於教室中播放