

臺北市芳和實驗中學高中部 112 學年度 探索課程/自我探索 課程計畫

課程名稱	平平都是 restaurant-綠色餐廳	課程類別	<input type="checkbox"/> 探索課程(必修) <input type="checkbox"/> 探索課程(選修) <input type="checkbox"/> 科技應用 <input checked="" type="checkbox"/> 永續議題 <input type="checkbox"/> 書報課程 <input type="checkbox"/> 自我探索
實施年級	<input type="checkbox"/> 10 年級 <input checked="" type="checkbox"/> 11 年級 <input type="checkbox"/> 12 年級	節數	每週 2 節 一學期(半學年的課程)
設計理念	<p>永續課程為 1 1 年級選修課程，相對應國中部適性探索課程，學生在 10 年級核心必修課程的培訓之下，帶著探索與發覺現象的好奇心，走入城市之中處理真實發生的問題。課程規劃以聯合國永續發展目標之議題項目(SDGs，Sustainable Development Goals)為基礎，帶領學生在城市中探究議題，作為 1 2 年級進行社會倡議、創業或是相關書報討論課程的奠基，進而成為改造城市的行動家。。</p>		
課程對應學校本位素養指標	<p>2-3 發展思考脈絡 理解系統架構，提出假設或創新觀點，預測結果，解決複雜問題。            4-4 實踐永續創新 探索環境與個人行為的關係，運用多元策略與行動，促進社會永續發展。</p>		
學習重點	<p>本課程從國際永續發展 SDGS12 責任消費與生產(經濟面) 與 SDGS15 陸域生態(環境面)出發，帶領學生理解環境友善與永續經營。</p>		

課程目標	藉由思考綠色餐廳存在的意義，建立相符的綠色餐廳指標，並透過建立芳和綠色餐廳地圖，讓餐廳經營者願意經營永續的綠色的餐廳，更多人認識綠色餐廳，讓更多人可以進行有意識的消費。			
總結性評量- 表現任務	芳和綠色餐廳地圖(影片與地圖發表)			
學習進度 週次/節數	單元/子題 單元/子題可合併數週整合敘寫或依各週次進度敘寫。	單元內容與學習活動	形成性評量(檢核點)/期末總結性	
主題一：為什麼會有綠色餐廳的出現？	第 1 - 3 週	認識綠色餐廳	說明課程目標:建立芳和綠色餐廳地圖(鼓勵符合自訂綠色餐廳指標的餐廳得到認證，並透過替餐廳宣傳讓更多人在吃東西時可以選擇綠色餐廳) 期初-教師先做個小文宣廣發附近商家告知此選修課的課程活動規劃 1.觀看綠色餐廳紀錄片(發展歷史):覺察綠色餐廳的存在與意義 (1).是需要綠色餐廳還是為甚麼會有綠色餐廳? (2)是在解決問題還是倡議某種價值? 2.分析綠色餐廳地圖: (1)由綠色餐廳願景，對於"綠色"餐廳應該具有條件與相關產業有初步的了解 (2)了解綠色餐廳的形式(類型...)與共同性	介紹現有綠色餐廳的文獻探討
	第 4 週	經營綠色餐廳的理念	1.介紹相關業者(邀請業者來演講) 2.各組提出目前候選餐廳名單與原因	
主題二：什麼樣的標準才符	第 5-6	綠色餐廳產業鏈	1.綠色餐廳相關的產業鏈(系統思考與系統圖的分析)-發想	綠色餐廳相關的產業鏈(系統思考與系統圖的分析)

合綠色餐廳的標準？	週		分析面向：能源、碳排放、廢棄物、食物) 系統圖/心智圖：連線找關係、分析(例：促進或減少)	
	第7 - 9週	綠色餐廳指標	1.由綠色餐廳願景，形成自己對於綠色餐廳的原則 2.檢視現有原則並推論形成的原因，目的或弊端 3.各組提出候選的最後三家餐廳與符合的原則(不符合不要太多 避免溝通太困難) 排出邀請優先次序 (學生選餐廳後，老師先去打招呼/不要分級/幫餐廳寫故事/綠色餐廳地圖慢慢累積/)	芳和綠色餐廳指標
主題三：如何讓更多人支持綠色餐廳呢？	第10 - 11週	製做芳和綠色餐廳地圖 - 行前準備	1.說明倡議綠色餐廳的理念與實踐原則 2.選定商家並進行理念與實踐說明	
	第12 - 14週	製做芳和綠色餐廳地圖 - 行動(與商家合作)	與商家合作，拍攝影片，認證芳和綠色餐廳並為店家宣傳。 (1)若符合芳和綠色餐廳標準，則直接幫忙包裝宣傳 (2)若不符合，可以與餐廳共同討論(但不要找落差很大的，差很大的交給政府)	芳和綠色餐廳推廣影片
	第15 - 16週	製做芳和綠色餐廳地圖 - 整理資料	1.彙整並製作芳和綠色餐廳地圖 2.影片與地圖發表	芳和綠色餐廳地圖

	第 1 7 - 1 8 週	製做芳和綠色餐廳地圖 - 發表與檢視成效	1.芳和綠色餐廳地圖成發 2.問卷回收成效 普查芳和師生是否因為芳和綠色標章，而選擇去相關 店家用餐	問卷分析報告
議題融入實質 內涵	應適切結合單元/主題內容融入相關議題。議題融入實質內涵請參閱 <u>議題融入說明手冊</u> (國家教育研究院，109年10月版)。			
評量規劃	各單元檢核點 60% 綠色餐廳推廣影片與綠色餐廳地圖 40%			
教學設施 設備需求				
教材來源	自編		師資來源	
備註				