

臺中市葳格高級中學 115 學年度第一學期 餐飲科學習成果說明

學期	115-1	年級	職業科三年級	適用班級	餐三甲
對應單元	The Island Made of the Sea				
說明	主題名稱	From Coast to Table: Telling Taiwan' s Ocean Story through Food 從海岸到餐桌：用料理說臺灣的海洋故事		活動時間	3 週
	議題連結	防災教育/品德教育		教學對象	餐三甲
	對應核心素養	A1 身心素質與自我精進	英 S-U-A1 具備積極探究的態度，主動探索課外相關資訊，擴展學習場域，提升個人英語文知能，運用各種資源，強化自主學習，為終身學習奠定基礎。	教學人數	33
		B2 科技資訊與媒體素養	英 S-U-B2 具備將資訊科技與各類媒體所提供的英語文素材，進行資訊整合的能力，激發省思及批判媒體倫理與社會議題的能力。	設計者	林佳儀
		C1 道德實踐與公民意識	英 S-U-C1 具備運用英語文的積極態度，關心國際議題與自然生態；具人文關懷，主動參與社會活動。		
	對應學群	語文領域-英語文			
	搭配課程說明與設計理念	■課程說明: 以「海洋文化與地方飲食」為主軸，延伸課文 The Island Made of the Sea 所探討的臺灣海洋文化，引導學生從餐飲專業角度重新認識臺灣與海洋之間的關係。課文指出，海洋長期影響臺灣沿海居民的生活方式、飲食與地方傳統；其中王功以蚵仔養殖及多樣的蚵仔料理呈現地方飲食特色，東港則透過王船祭展現海洋信仰與地方文化。			

		學生將選擇一個臺灣沿海地區，研究當地的海洋環境、特色漁產與飲食文化，並運用餐飲專業知識設計一套具有地方特色的「海洋文化料理」。 料理除了考量食材搭配、烹調方式與視覺呈現外，也須說明：「為什麼這一道料理能代表這個地方？」最終學生需以中英文介紹料理名稱、主要食材、地方文化與設計理念，並利用 Canva 完成一份完整的海洋文化餐飲企劃。 課程結合： 英語 × 餐飲 × 海洋文化 × 地方創生 × 永續飲食 × 數位設計，學生將課堂所學轉化為具有真實餐飲產業情境的設計任務。 ■ 設計理念 1. 素養導向教學：以「地方餐飲企劃」作為真實任務。學生不是單純整理海洋資料，而是必須運用：資料搜尋、食材選擇、菜色設計、餐飲專業、英語表達、視覺設計，將資訊轉化為完整作品。 2. 專業跨域整合：將英文課文中的海洋文化內容與餐飲科專業連結。學生從「認識地方特色」進一步進入：地方環境 → 海洋資源 → 食材 → 烹調 → 文化 → 餐桌，讓英文不再只是課文閱讀，而成為專業學習的一部分。 3. 地方文化與故事性：料理除了「好不好吃」，還必須回答 What story does this dish tell? 例如學生不能只寫：This is fried oyster. 而必須理解：Oyster farming plays an important role in Wanggong. We use oysters in this dish to represent the local fishing culture. 這樣才真正形成「海洋文化 × 餐飲」。 4. 永續海鮮與環境素養：課本 Cultural Note 本身就提出一個很好的延伸：傳統文化與海洋環境之間可能產生衝突，因此需要在文化傳承與環境永續之間取得平衡。
	學習目標	1. 能了解臺灣海洋環境與地方飲食文化之間的關係 2. 能認識臺灣不同沿海地區的代表性海產、漁業及料理特色 3. 能運用餐飲專業知識，設計一套具有地方文化特色的海洋料理 4. 能說明料理食材、烹調方式及其與地方文化之間的關聯 5. 能思考海鮮來源、季節性、食材利用與海洋永續等議題 6. 能使用簡單英文介紹料理名稱、主要食材、特色與設計理念 7. 能運用課本中的推薦句型介紹自己的料理，例如：I highly recommend..., Don't miss out on..., A favorite here in Taiwan is... 8. 能使用 Canva 等數位工具完成中英文餐飲企劃。 9. 能反思餐飲從業人員在保存地方文化與海洋永續中可以扮演的角色。
	學習歷程成果目標	

情境設定：想像你是一名正在規劃新菜單的餐飲企劃人員。一家以「Taste of Taiwan 品味臺灣」為主題的餐廳，希望推出：Taiwan Ocean Culture Special Menu 臺灣海洋文化限定菜單。你的任務是選擇臺灣一個沿海地區，深入了解當地的海洋文化、特色漁產與飲食習慣，再設計一套能夠：讓客人透過料理認識臺灣海洋文化的特色餐點。

成果形式：製作 Canva 海洋文化餐飲企劃、至少 7 slides

任務流程

➤ 步驟一: 選擇一個臺灣海岸地區

選擇一個臺灣與海洋文化密切相關的地區。例如：王功、東港、東石、布袋、安平、南方澳、基隆、旗津、澎湖、馬祖等。介紹：Location 地點、Ocean environment 海洋環境、Local industry 地方產業、Local culture 地方文化

➤ 步驟二：找出代表性海洋食材

選擇至少 1~2 種代表性海產食材。例如：oyster, milkfish, tuna, squid, shrimp...並說明：Where does it come from? Why is it important locally? How do local people usually cook it?

➤ 步驟三:設計海洋文化料理

設計：至少三道料理，可以是：Appetizer → Main Course → Soup / Dessert，或者三道地方特色料理。每一道都必須包含：中文料理名稱, English dish name, Main ingredients, Cooking method, Design idea and 文化連結(例如：We chose oysters because oyster farming plays an important role in Wanggong.)

➤ 步驟四:永續餐桌設計

從自己的菜單中選擇至少一項進行思考：使用在地食材、使用當季海鮮、減少食材浪費、充分利用食材、減少一次性餐具、保護海洋資源、避免過度捕撈，回答：How can your menu help protect the ocean?

➤ 步驟五：英文餐點推薦

挑選一道最具代表性的料理，假設有一位外國旅客來到餐廳。使用英文推薦。例如：

I highly recommend our Wanggong Oyster Rice.

It is made with fresh local oysters.

Oyster farming plays an important role in Wanggong.

This dish reflects the connection between local people and the sea.

Don't miss out on this special dish!

➤ 步驟六：海洋文化故事

用中文＋簡單英文回答：What story does your menu tell?

例如：

Our menu tells the story of Wanggong.

The sea provides food and supports local life.

We hope people can enjoy seafood and also learn about Taiwan's ocean culture.

➤ 步驟七：SDGs 與專業反思（SDG 14 Life Below Water 海洋生態/ SDG 12 Responsible Consumption and Production 責任消費與生產）

回答：As a culinary student, what can you do for the ocean?

中文可以再做比較深入的反思：

未來身為餐飲從業人員，我會如何選擇海鮮？

料理可以如何保存地方文化？

餐飲業是否也有保護海洋的責任？

我在完成作品後，對臺灣海洋文化有什麼新的認識？