

# 社會科 探究實作

像極了愛情

報告人：  
高雄市立瑞祥高中  
顏孜恩

Inquiry and Practice:

Historical Inquiry 歷史學探究

Public Issues and Social Inquiry 公共議題與社會探究

Geographic Perspectives in the Humanities and Social Sciences 地理與人文社會科學研究

# 學習歷程像極了愛情

1. 獨特且珍貴

2. 向左走向右走

3. 蜜月期-磨合期-穩定期

學生上傳...

- 考卷訂正
- 筆記講義
- 小組製作的簡報或海報

我想要的是...

能延伸  
課程知識的  
學習與能力  
養成歷程

學生偏重陳述  
在課程或活動中  
習得的情意能力

社會科  
探究實作  
各校  
推動方式

分科

歷地公三科  
單打獨鬥

師：獨自備課  
生：三份作業

合科

歷地公三科  
C3取2、C3取3

師：備課不負擔  
生：作業量減少

# 歷

自必修課程

主題延伸

加深加廣主題

自14個例子中  
挑選探究

# 地

環境與

生態景觀

文史與藝術

法規與

產業活動

觀光與休閒

# 公

日常生活的意  
義理解與探究

經驗事實的描  
繪與量化探究

規範或論述的  
反思探究

社會參與行動  
方案

# 探究實作四個要項



## 1. 發現與界定問題

對一個議題提出具體的研究問題  
探究一個現象形成的原因？  
影響現象存在的機制？



## 2. 觀察與蒐集資料

對研究問題進行資料蒐集  
質性或量化



## 3. 分析與詮釋資料

檢視資料如何佐證研究問題



## 4. 總結與反思

藉由探討的過程得到研究結果，並內化形成後設認知

# 課程計畫書

1.藉由探討全球化形成的跨國貿易 - 以咖啡飲品為例，了解原料產地**地理**自然資源種植咖啡之基礎、咖啡跨國貿易如何受**歷史**殖民而助長第三世界的形成，並輔以**公民與社會**學科探討經濟學成本定價分析與另類全球化下如何重視人權等議題，橫跨社會三領域的主題，讓學生對社會議題有更多縱向、橫向的思考。

2.讓學生在探究與實作社會科探究課程裡，藉由跨科教師合作引導策略，能學會如何從生活中發現問題、聚焦問題並擬定感興趣的主題，能自行動手搜尋資料、分析資料、詮釋資料，最後產出至少一份具深入研究社會議題的成果實作。

介紹課程主題、操作、評量方式、分組(4-6人一組)

三位老師各一個班，播引導影片，九宮格討論咖啡印象。

## 人文咖啡館分組工作站

**A站:**杯測介紹與品嘗、手沖咖啡實作-淺焙

**B站:**土耳其式咖啡介紹實作與品嚐-阿拉比卡、羅布斯塔

**C站:**越南、法式咖啡介紹實作與品嚐-中深焙

## 咖啡交易高峰會工作坊

中盤商、豆農、資本家、消費者、公平貿易組織、咖啡店商家

透過磋商達成任務目標

## 紀錄片「咖啡正義」

前兩節看影片

歷地公老師各設計**3-4**題學習單題目

## 咖啡職人分享

烘豆師

咖啡店家



# 咖啡館分組工作站



試飲杯  
湯匙  
咖啡豆  
磨豆機  
手沖壺  
熱水壺  
量杯

法式  
越式  
土耳其式  
衣索比亞式

# 英發食品行

|              |                                       |
|--------------|---------------------------------------|
| 請同學大概介紹杯測的用意 | 請同學分享一下杯測的作法                          |
| 測試咖啡豆的氣味和品質  | 喝的時候牙齒緊閉，利用牙齒縫讓咖啡中的水分變細緻，停留在口中品嚐，然後吐掉 |

|     |  |                          |   |
|-----|--|--------------------------|---|
| 產區  | 中美洲瓜地馬拉<br>Guatemala 新東方產區<br>紅卡杜拉 Caturra 紅花風鈴<br>木莊園 | 非洲<br>肯亞 kenya-PB<br>小圓豆 | 南美洲<br>哥倫比亞 Columbia<br>貝圖利雅莊園<br>Betulia |
| 處理法 | 水洗 中焙  | 水洗 中焙                    | 水洗 深焙                                     |
| 乾香  | 微酸   | 有些許茶香                    | 微苦，有點蠟的味道                                 |
| 濕香  | 微酸   | 咖啡+茶香                    | 很重的咖啡味                                    |
| 品嚐  | 入口微酸，後韻苦   | 很酸                       | 入口帶酸，後韻微苦                                 |
| 喜好  | ★★★★☆  | ☆☆☆☆☆                    | ★★★★☆                                     |

|     |  |   |                                |
|-----|--|---|--------------------------------|
| 產區  | 非洲<br>衣索比亞 Ethiopia<br>耶加雪菲科契爾<br>Kochere 熱帶驚喜 | 非洲<br>衣索比亞 Ethiopia<br>耶加雪菲杜梅索合作社<br>Dumerso G1 | 大洋洲<br>巴布亞紐幾內亞<br>安吉普 Anjip 莊園 |
| 處理法 | 果汁發酵 水洗 淺焙                                     | 水洗 中焙   | 重焙                             |
| 乾香  | 微酸   | 微酸  | 淡淡的咖啡香氣                        |
| 濕香  | 微酸   | 淡淡咖啡香   | 淡淡的咖啡香                         |
| 品嚐  | 入口咖啡香+微酸，後韻微甜                                  | 酸   | 苦味+茶香                          |
| 喜好  | ★★★★☆  | ☆☆☆☆☆   | ★★★★☆                          |

任務：請同學選擇一支豆，協助當地咖啡農戶設計一張文宣來使其咖啡豆全獲士讚。