

國立南科國際實驗高級中學 108 學年度第 1 學期 7 年級彈性學習課程計畫-社團活動與技藝課程

| 社團活動或技藝課程名稱 | 浪漫下午茶社 | 實施年級 | 7、8 年級 | 教學節數 | 本學期共(20)節 | |
|-------------|--|---------|-----------|----------------|------------|----|
| 彈性學習課程規範 | 2. <input type="checkbox"/> 社團活動與技藝課程(<input checked="" type="checkbox"/> 社團活動 <input type="checkbox"/> 技藝課程) | | | | | |
| 總綱或領綱核心素養 | <input type="checkbox"/> A1 身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2 系統思考與解決問題 <input type="checkbox"/> A3 規劃執行與創新應變 <input 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 | | | | | |
| 課程目標 | 1.探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2.善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。 | | | | | |
| 課程架構脈絡 | | | | | | |
| 教學期程 | 節數 | 單元或課程名稱 | 學習內容 | 學習目標 | 學習評量(評量方式) | 備註 |
| 第 1-2 週 | 1 | 選社時間 | 上社團系統選修社團 | 認識學校開設的社團 | 上社團系統選修社團 | |
| 第 3 週 | 1 | 香鬆起酥派 | 家 Ab-IV-2 | 乳酪+香鬆+派皮-烘製成酥餅 | 現場食材成品烤製 | |
| 第 4 週 | 1 | 酥脆薯條 | 家 Ab-IV-2 | 薯條烘烤成酥脆 | 現場食材成品烤製 | |
| 第 5 週 | 1 | 花生厚片吐司 | 家 Ab-IV-2 | 吐司塗抹醬烤熱 | 現場食材成品烤製 | |
| 第 6 週 | 1 | 甜菊茉莉花綠茶 | 家 Ab-IV-2 | 甜菊+綠茶調製成飲品 | 現場飲料成品調製 | |
| 第 7 週 | 1 | 黑糖金桔飲 | 家 Ab-IV-2 | 金桔汁+糖蜜調製成飲品 | 現場飲料成品調製 | |
| 第 8 週 | 1 | 定評周 | 靜心閱讀與複習課業 | 靜心閱讀與複習課業 | 靜心閱讀與複習課業 | |
| 第 9-10 週 | 2 | 檸檬可樂 | 家 Ab-IV-2 | 檸檬及可樂調製成飲品 | 現場飲料成品調製 | |

C6-1 彈性學習課程計畫(新課綱版-社團與技藝類)

| | | | | | | |
|-----------|---|----------------|---------------|------------------------------|-----------|--|
| | | 微甜粉紅特調 | | 紅石榴汁+雪檸檬調製成飲品 | | |
| 第 11-12 週 | 2 | 冬瓜檸檬汁 雪莉櫻桃汁 | 家 Ab-IV-2 | 冬瓜汁+檸檬調製成飲品 櫻桃汁+檸檬調製成飲品 | 現場飲料成品調製 | |
| 第 13-14 週 | 2 | 清涼仙草茶 草莓晶凍 | 家 Ab-IV-2 | 仙草汁+薄荷調製成飲品 草莓汁+海藻粉調製成飲品 | 現場飲料成品調製 | |
| 第 15 週 | 1 | 定評周 | 靜心閱讀與複習 課業 | 靜心閱讀與複習課業 | 靜心閱讀與複習課業 | |
| 第 16-17 週 | 2 | 北極冰咖啡 哈密瓜雪酪 | 家 Ab-IV-2 | 藍莓+咖啡調製成飲品 哈密瓜汁+煉乳調製成飲品 | 現場飲料成品調製 | |
| 第 18-19 週 | 2 | 芝麻黑聖代 純粹奶酪 | 家 Ab-IV-2 | 芝麻粉+奶精調製成飲品 全脂牛乳+海藻粉調製成飲品 | 現場飲料成品調製 | |
| 第 20-21 週 | 2 | 定評周 | 靜心閱讀與複習 課業 | 靜心閱讀與複習課業 | 靜心閱讀與複習課業 | |

◎教學期程請敘明週次起訖，如行列太多或不足，請自行增刪。

◎備註可加註說明各社團以年段或班群實施現況、議題融入或教材設計說明，無則免填。

國立南科國際實驗高級中學 108 學年度第 2 學期 7 年級彈性學習課程計畫-社團活動與技藝課程

| 社團活動或技藝課程名稱 | 浪漫下午茶社 | 實施年級 | 7、8 年級 | 教學節數 | 本學期共(20)節 | |
|-------------|--|---------|-----------|--------------------|------------|----|
| 彈性學習課程規範 | 2. <input type="checkbox"/> 社團活動與技藝課程(<input checked="" type="checkbox"/> 社團活動 <input type="checkbox"/> 技藝課程) | | | | | |
| 總綱或領綱核心素養 | <input type="checkbox"/> A1 身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2 系統思考與解決問題 <input type="checkbox"/> A3 規劃執行與創新應變 <input 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 | | | | | |
| 課程目標 | 1.探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2.善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。 | | | | | |
| 課程架構脈絡 | | | | | | |
| 教學期程 | 節數 | 單元或課程名稱 | 學習內容 | 學習目標 | 學習評量(評量方式) | 備註 |
| 第 1-2 週 | 1 | 選社時間 | 上社團系統選修社團 | 認識學校開設的社團 | 上社團系統選修社團 | |
| 第 3-4 週 | 2 | 墨西哥捲餅 | 家 Ab-IV-2 | 餅皮+火腿+玉米 包製成捲餅 | 現場食材成品烤製 | |
| 第 5-6 週 | 2 | 芋頭奶油酥餅 | 家 Ab-IV-2 | 芋頭餡+酥皮+奶水 烘製成餡餅 | 現場食材成品烤製 | |
| 第 7 週 | 1 | 定評周 | 靜心閱讀與複習課業 | 靜心閱讀與複習課業 | 靜心閱讀與複習課業 | |
| 第 8-9 週 | 2 | 咖啡時間 | 家 Ab-IV-2 | 咖啡+奶精+砂糖調製成飲品 | 現場飲料成品調製 | |

| | | | | | | |
|-----------|---|-----------------|---------------|------------------------------|-----------|--|
| 第 10-11 週 | 2 | 醇香可可亞 巧克力櫻桃汁 | 家 Ab-IV-2 | 可可亞+熱水調製成飲品 巧克力+櫻桃汁調製成飲品 | 現場飲料成品調製 | |
| 第 12-13 週 | 2 | 玫瑰荔枝香茶 清涼蘆筍汁 | 家 Ab-IV-2 | 玫瑰蜜+荔枝汁調製成飲品 蘆筍汁+萊姆汁調製成飲品 | 現場飲料成品調製 | |
| 第 14 週 | 1 | 定評周 | 靜心閱讀與複習 課業 | 靜心閱讀與複習課業 | 靜心閱讀與複習課業 | |
| 第 15-16 週 | 2 | 紫蝶翩翩 玄米綠茶 | 家 Ab-IV-2 | 紫花+檸檬汁調製成飲品 玄米+綠茶調製成飲品 | 現場飲料成品調製 | |
| 第 17-18 週 | 2 | 愛丁堡之霧 蘋果冰奶 | 家 Ab-IV-2 | 柳橙汁+奶精調製成飲品 蘋果汁+奶精調製成飲品 | 現場飲料成品調製 | |
| 第 19-20 週 | 2 | 黑薑可樂 岩鹽檸檬薄荷茶 | 家 Ab-IV-2 | 薑汁+可樂調製成飲品 葡萄汁+薄荷調製成飲品 | 現場飲料成品調製 | |
| 第 21 週 | 1 | 定評周 | 靜心閱讀與複習 課業 | 靜心閱讀與複習課業 | 靜心閱讀與複習課業 | |

◎教學期程請敘明週次起訖，如行列太多或不足，請自行增刪。

◎備註可加註說明各社團以年段或班群實施現況、議題融入或教材設計說明，無則免填。

