

臺南市立永仁高級中學國中部 108 學年度第一學期七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		<u>調飲與點心</u>	實施年級	七年級慈輝班	教學節數	本學期共(1)節
彈性學習課程規範		2. <input type="checkbox"/> 社團活動與技藝課程(<input type="checkbox"/> 社團活動 <input checked="" type="checkbox"/> 技藝課程)				
總綱或領綱核心素養		A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作 C3 多元文化與國際理解				
課程目標		認識業界茶飲及點心製作技巧，訓練學生熟悉器具的操作，增進果汁、茶、水果、菓子點心方面的專業知識，並結合對其他國家飲食文化認識與實際生活情境應用，激發學生學習興趣，奠定日後升學或從事餐飲工作之基礎。				
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
08/30-08/31 8/30 開學	1	飲料調製前置作業	衛生安全觀念	講究準備工作過程中之衛生與安全	紙筆測驗	
09/01-09/07	1		材料與器皿介紹	認識飲調基本材料及器皿	紙筆測驗	
09/8-09/14	1		個人操作檯布置	認識並完成材料區、器皿區、成品區、裝飾物區及工作區的布置	操作測驗	
09/15-09/21	1	直接注入法	季節水果	水果產季產地及選購知識	紙筆測驗	
09/22-09/28	1		奇異果之吻	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗	
09/29-10/05	1		裝飾物製作	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗	
10/06-10/12 10/7-10/9 第一次定期評量	1		冰蜜桃比尼	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗	

C6-1 彈性學習課程計畫(新課綱版-社團與技藝類)

10/13-10/19	1		善後處理	落實清理與維護材料、器皿及設備的能力。	紙筆測驗	
10/20-10/26	1	日本茶道	抹茶刷茶法	認識用具並掌握基本操作方式	操作測驗	
10/27-11/02	1	秋季水果點心製作	栗子泥日式糰子	認識食材並掌握糰子製作基本操作方式	操作測驗	
11/03-11/09	1		柑橘抹茶甜點杯	認識食材並掌握水果果凍基本操作方式	操作測驗	
11/10-11/16	1		柚子錦玉羹	認識食材並掌握水果寒天基本操作方式	操作測驗	
11/17-11/23	1		葡萄錦玉羹	認識食材並掌握水果寒天基本操作方式	操作測驗	
11/24-11/30 11/27-11/29 第二次定期評量	1		栗子大福	認識食材並日本求肥基本操作方式	操作測驗	
12/01-12/07	1		攪拌法	熱桔茶	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗
12/08-12/14	1	熱黑森林果粒茶		正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗	
12/15-12/21	1	期末測驗一		熟悉攪拌法調製茶飲之前置、調製、善後流程	操作測驗	
12/22-12/28	1	虹吸式熱咖啡		正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗	
12/19-01/04	1	維也納熱咖啡		正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗	
01/05-01/11	1	爪哇式熱咖啡		正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗	

C6-1 彈性學習課程計畫(新課綱版-社團與技藝類)

01/12-01/18 1/14-1/15 第三次 定期評量 1/16 修業式	1		期末測驗二	熟悉使用虹吸壺調製咖啡之前置、調製、善後流程		
--	---	--	-------	------------------------	--	--

◎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。

臺南市立永仁高級中學國中部 108 學年度第二學期七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		<u>調飲與點心</u>	實施年級	七年級慈輝班	教學節數	本學期共(1)節
彈性學習課程規範		2. <input type="checkbox"/> 社團活動與技藝課程(<input type="checkbox"/> 社團活動 <input checked="" type="checkbox"/> 技藝課程)				
總綱或領綱核心素養		A1 身心素質與自我精進 C2 人際關係與團隊合作 C3 多元文化與國際理解				
課程目標		認識業界茶飲及點心製作技巧，訓練學生熟悉器具的操作，增進果汁、茶、水果、菓子點心方面的專業知識，並結合對其他國家飲食文化認識與實際生活情境應用，激發學生學習興趣，奠定日後升學或從事餐飲工作之基礎。				
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
02/09-02/15 2/11 開學	1	茶的分類及特性	紅茶、烏龍茶	認識茶類飲料食材	紙筆測驗	
02/16-02/22	1		綠茶、煎茶	認識茶類飲料食材	紙筆測驗	
02/23-02/29	1	搖盪法	冰阿薩姆紅茶	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗	
03/01-03/07	1		冰伯爵奶茶	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗	
		搖盪法	冰奶泡紅茶	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗	
03/08-03/14	1		冰奶泡烏龍茶	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗	
03/15-03/21	1		冰檸檬綠茶	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗	
03/22-03/28 3/23-3/25 第一次 定期評量	1		冰奶蓋綠茶	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗	

C6-1 彈性學習課程計畫(新課綱版-社團與技藝類)

03/29-04/04	1	春季和菓子製作	櫻餅佐煎茶	認識食材並及和菓子基本操作方式	操作測驗	
04/05-04/11	1		櫻花水信玄餅佐煎茶	認識食材並及和菓子基本操作方式	操作測驗	
04/12-04/18	1	風味咖啡調製	咖啡豆及磨豆機介紹	認識沖泡咖啡基本用具	紙筆測驗	
04/19-04/25	1		手沖咖啡原理	認識沖泡咖啡基本用具	紙筆測驗	
04/26-05/02	1		濾杯式熱咖啡(注入法)	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗	
05/03-05/09 11/27-11/29 第二次定期評量	1		橘香冰咖啡(直接注入法)	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗	
05/10-05/16 5/16-5/17 會考	1		美式咖啡機介紹	認識沖泡咖啡基本用具	紙筆測驗	
05/17-05/23	1		西西里冰咖啡	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗	
05/24-05/30	1		義式咖啡機介紹	認識沖泡咖啡基本用具	紙筆測驗	
05/31-06/06	1		風味咖啡調製	冰拿鐵咖啡	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗
06/07-06/13 6/12 畢業典禮	1	電動攪拌法	愛爾蘭咖啡冰沙	正確飲料操作觀念與習慣	紙筆測驗	
06/14-06/20	1		榛果咖啡冰沙	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗	
06/22-06/27 6/22-6/24 第三次定期評量	1		焦糖咖啡冰沙	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗	

C6-1 彈性學習課程計畫(新課綱版-社團與技藝類)

06/29-06/30 06/30 修業式	1		期末測驗	熟悉電動攪拌法調製義式咖啡之前置、調製、善後流程	操作測驗	
--------------------------	---	--	------	--------------------------	------	--

◎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。