臺南市立永仁高級中學國中部 108 學年度第一學期八年級彈性學習 調飲與點心 課程計畫(■普通班/□特教班)

教材來源	自編教材 教學節數 每週	(1)節 本學期共(21)	節					
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。							
相關領域	綜合領域							
能力指標 (總綱核心素養)	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							
融入議題之能力指標 (議題實質內涵)	多 J5 瞭解及尊重不同文化的習俗與禁忌。 多 J8 探討不同文化接觸時可能產生的衝突、融合或創新。 國 J4 尊重與欣賞世界不同文化的價值。							
教學期程	能力指標-代號 (學習內容、學習表現)	單元名稱	節數	表現任務(評量方式)	備註 融入議題能力指標			
08/30-08/31 8/30 開學	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。 家 Ab-IV-1 食物的選購、保存與有一效運用。	夏季和菓子:黑糖蕨餅	1	學生能完成相關操作	多 J5 多 J8 國 J4			
09/01-09/07		夏季和菓子:若鮎	1	學生能完成相關操作				
09/8-09/14		夏季和菓子:金魚錦玉	1	學生能完成相關操作				
09/15-09/21	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	複習六大調製法與相關器 具	1	學生完成教師指定學習 單				
09/22-09/28		複習六大調製法與相關器 具	1	學生能完成相關操作				
09/29-10/05	地 Cb-IV-1 農業生產與地理環境。	複習水果產季產地及選購 知識	1	學生完成教師指定學習 單				

10/06-10/12	家 Ab-IV-1 食物的選購、保存與有	水果拼盤		學生能完成相關操作	
10/7-10/9 第一次定期評量	效運用。	. , .,	1		
10/13-10/19	地 Cb-IV-1 農業生產與地理環境。	東南亞風情:三色冰	1	學生能完成相關操作	多 J5
10/20-10/26	地 Cb-IV-3 飲食文化與食品加工、 基因改造食物。	東南亞風情:蝶豆花漸層飲	1	學生能完成相關操作	多 J8
10/27-11/02		東南亞風情:羅望子茶	1	學生能完成相關操作	
11/03-11/09		泰式風味:真珍露佐椰奶	1	學生能完成相關操作	國 J4
11/10-11/16		東南亞風情:泰式奶茶	1	學生能完成相關操作	
11/17-11/23		東南亞風情:香蕉煎餅	1	學生能完成相關操作	
11/24-11/30		東南亞風情:越南咖啡	1	學生能完成相關操作	
11/27-11/29 第二次定期評量					
12/01-12/07	地 Cb-IV-3 飲食文化與食品加工、	日本茶道文化	1	學生完成教師指定學習	
	基因改造食物。			單	
12/08-12/14		日本和菓子與四季風情	1	學生完成教師指定學習	
				單	
12/15-12/21		冬季和菓子:草莓大福	1	學生能完成相關操作	
12/22-12/28		冬季和菓子:練切金團	1	學生能完成相關操作	
12/19-01/04		冬季和菓子:紅豆糰子	1	學生能完成相關操作	
01/05-01/11	家 Cc-IV-2 生活用品的創意設計與	期末測驗一:調飲選考	1	學生能完成調飲考題前	
	製作,以及個人興趣與能力的覺			置、調製、善後流程	
01/12-01/18	察。	期末測驗一:點心選考	1	學生能完成點心考題前	
1/14-1/15 第三次定期評量				置、調製、善後流程	
1/16 修業式					

^{◎「}備註」欄請填入可融入教學之重大議題的「能力指標(學習重點)序號」,及是否為「自編」單元,或主題課程。

[◎]表現任務(評量方式)請具體敘寫。

[◎]教學期程請敘明週次起訖,如行列太多或不足,請自行增刪。

臺南市立永仁高級中學國中部 108 學年度第二學期八年級彈性學習_調飲與點心_課程計畫(■普通班/□特教班)

教材來源	自編教材	教學節數	毎週(]	l)節	本學期:	共(18)	節				
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。										
相關領域	綜合領域										
能力指標 (總綱核心素養)	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										
融入議題之能力指標 (議題實質內涵)	多 J5 瞭解及尊重不同文化的習俗與禁忌。 多 J8 探討不同文化接觸時可能產生的衝突、融合或創新。 國 J4 尊重與欣賞世界不同文化的價值。										
教學期程	能力指標-代號 (學習內容、學習表	:現)		單元名	召稱		節	數	表現任務	(評量方式)	備註 融入議題能力指 標
02/09-02/15	地 Cb-IV-1 農業生產與地理環境。 家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。		紅茶特	色及調	製		學生能完	成相關操作			
2/11 開學 02/16-02/22		(一) 複習 (二)	紅茶特	色及調	製		學生能完	成相關操作			
02/23-02/29		複習 (三)	紅茶特	色及調	製		學生能完	成相關操作			
03/01-03/07	地 Cb-IV-1 農業生 家 Ab-IV-2 飲食的		, -	複習 (一)	綠茶特	色及調	製		學生能完	成相關操作	
03/08-03/14				複習 (二)	綠茶特	色及調	1 製 1		學生能完	成相關操作	

03/15-03/21		複習綠茶特色及調製	1	學生能完成相關操作	
		(三)	1		
03/22-03/28	家 Cc-IV-2 生活用品的創意設計與製	術科檢測:直接注入法、	1	學生能完成前置、調	
3/23-3/25 第一次定期評量	作,以及個人興趣與能力的覺察。	搖盪法	1	製、善後流程	
03/29-04/04	地 Cb-IV-1 農業生產與地理環境。	複習咖啡特色及調製	1	學生能完成相關操作	
	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	(一): 手沖咖啡	1		
04/05-04/11		複習咖啡特色及調製	1	學生能完成相關操作	
		(二): 虹吸式咖啡	1		
04/12-04/18		複習咖啡特色及調製	1	學生能完成相關操作	
		(三):美式咖啡	1		
04/19-04/25		複習咖啡特色及調製	1	學生能完成相關操作	
		(四):義式咖啡	1		
04/26-05/02		咖啡世界地圖	1	學生完成教師指定學習 單	
05/03-05/09	1	1 1 4 1 1	1	學生能完成相關操作	
11/27-11/29 第二次定期評量		土耳其咖啡	1		多 J5 多 J8
05/10-05/16]	工工用与为少小时	1	學生能完成相關操作	
5/16-5/17 會考		西西里氣泡冰咖啡	1		
05/17-05/23		那不勒斯熱咖啡	1	學生能完成相關操作	
05/24-05/30		諾曼第咖啡	1	學生能完成相關操作	
05/31-06/06	1	可樂咖啡	1	學生能完成相關操作	
06/07-06/13	家 Cc-IV-2 生活用品的創意設計與製	術科檢測:攪拌法、搖盪	1	學生能完成前置、調	
6/12 畢業典禮	作,以及個人興趣與能力的覺察。	法	1	製、善後流程	
06/14-06/20	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	設計規劃我的飲料點心	1	學生能完成書面及口頭	
	家 Cc-IV-2 生活用品的創意設計與製	小舖	1	報告	

06/22-06/27	作,以及個人興趣與能力的覺察。	設計規劃我的飲料點心	1	
6/22-6/24 第三次定期評量		小舖	1	
06/29-06/30		設計規劃我的飲料點心	1	
06/30 修業式		小舖	1	