

## 臺南市立永仁高級中學國中部 111 學年度第一學期八年級彈性學習課程計畫

社團活動或技藝課程名稱		調飲點心	實施年級	八年級 慈輝班	教學節數	本學期共(21)節	社團編號	
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		認識業界烘焙、小吃、飲料製作技巧，訓練學生熟悉器具的操作，增進相關專業知識，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		
08/28-09/03 08/30 開學	3	餅乾烘焙前置作業	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			
09/04-09/10 (9/10 中秋節)			材料與器皿介紹	認識餅乾基本材料及器皿	紙筆測驗			
09/11-09/17			操作檯布置	認識並完成工作區的布置	操作測驗			
09/18-09/24	4	茶類餅乾	抹茶餅乾	認識食譜及備料	操作測驗			
09/25-10/01			泰奶餅乾	認識食譜及備料	操作測驗			
10/02-10/08			伯爵紅茶餅乾	認識食譜及備料	操作測驗			
10/09-10/15 10/13-14 第一次定期評量			期中測驗	正確餅乾烘焙操作觀念與習慣	操作測驗			

## C6-1 彈性學習課程計畫(第二類)

10/16-10/22	2	流行手搖飲	冰珍珠奶茶	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗	
10/23-10/29			熱珍珠奶茶	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗	
10/30-11/05	5	茶類餅乾	抹茶餅乾	正確餅乾烘焙操作觀念與習慣	操作測驗	
11/06-11/12			泰奶餅乾	正確餅乾烘焙操作觀念與習慣	操作測驗	
11/13-11/19			伯爵紅茶餅乾	正確餅乾烘焙操作觀念與習慣	操作測驗	
11/20-11/26			期中測驗一	能完成一項餅乾製作	操作測驗	
11/27-12/03 11/29-30 第二次定期評量			期中測驗二	能完成一項流行手搖飲製作	操作測驗	
12/04-12/10	7	堅果果乾類餅乾	杏仁餅乾	認識食譜及備料	操作測驗	
12/11-12/17			杏仁餅乾	正確餅乾烘焙操作觀念與習慣	操作測驗	
12/18-12/24			蔓越莓餅乾	認識食譜及備料	操作測驗	
12/25-01/01			蔓越莓餅乾	正確餅乾烘焙操作觀念與習慣	操作測驗	
01/02-01/08			燕麥堅果餅乾	認識食譜及備料	操作測驗	

C6-1 彈性學習課程計畫(第二類)

01/09-01/15			燕麥堅果餅乾	正確餅乾烘焙操作觀念與習慣	操作測驗	
01/16-01/22 01/17-01/18 第三次定期評 量 01/19 休業式			期末測驗	能完成一項餅乾製作	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。

◎各社團務必寫一份。

## 臺南市立永仁高級中學國中部 111 學年度第二學期八年級彈性學習課程計畫

社團活動或技藝課程名稱		調飲點心	實施年級	八年級 慈輝班	教學節數	本學期共(20)節	社團編號
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		認識業界烘焙、小吃、飲料製作技巧，訓練學生熟悉器具的操作，增進相關專業知識，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	
02/12-02/18 02/13 開學	2	鬆餅點心	美式鬆餅	調製鬆餅糊及完成煎烤	操作測驗		
02/19-02/25			比利時鬆餅	調製鬆餅糊及完成烤焙	操作測驗		
02/26-03/04	4	百香果飲料	百香果糖漿	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗		
03/05-03/11			冰百香果綠茶	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗		
03/12-03/18			百香果冰沙	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗		
03/19-03/25 3/24-25 第一次定期評量			期中評量	能完成一項百香果飲料調製	操作測驗		

## C6-1 彈性學習課程計畫(第二類)

03/26-04/01	3	台南特色小吃製作	白醬海鮮棺材板	認識食材及和基本操作方式	操作測驗	
04/02-04/08			洋菇雞肉棺材板	認識食材及和基本操作方式	操作測驗	
04/09-04/15			火腿玉米棺材板	認識用具並掌握基本操作方式	操作測驗	
04/16-04/22	4	調製風味冰沙	薄荷檸檬冰沙	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗	
04/23-04/29			美祿冰沙	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗	
04/30-05/06			芒果冰沙	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗	
05/07-05/13 5/9-10 第二次定期評量			期中測驗	能完成一項冰沙飲料調製	操作測驗	
05/14-05/20	7	綜合餅乾	巧克力杏仁餅乾	認識食譜及備料	操作測驗	
05/21-05/27			巧克力擠花餅乾	認識食譜及備料	操作測驗	
05/28-06/03			巧克力小西餅	認識食譜及備料	操作測驗	
06/04-06/10			奶油手工餅乾	認識食譜及備料	操作測驗	
06/11-06/17			咖啡餅乾	認識食譜及備料	操作測驗	

C6-1 彈性學習課程計畫(第二類)

06/18-06/24			地瓜餅乾	認識食譜及備料	操作測驗	
06/25-07/01 第三次定期評 量 06/30 休業式			期末測驗	能完成一項餅乾烘焙	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。

◎各社團務必寫一份。