

臺南市公立東山區聖賢國民小學 112 學年度(第一學期)六年級彈性學習聖賢咖啡香課程計畫

學習主題名稱 (中系統)	咖啡小博士	實施年級 (班級組別)	六年級	教學 節數	本學期共(21)節
彈性學習課程 四類規範	1. <input checked="" type="checkbox"/> 統整性探究課程 (<input checked="" type="checkbox"/> 主題 <input type="checkbox"/> 專題 <input type="checkbox"/> 議題)				
設計理念	交互作用：咖啡達人展技術，培養學生操作咖啡機、打奶泡、並能利用所學的技巧與機械操作，呈現拿鐵咖啡拉花的手法。				
本教育階段 總綱核心素養 或議題實質內涵	E-A2 具備探索問題的思考能力，並透過體驗與實踐處理日常生活問題。 E-B3 具備藝術創作欣賞的基本素養，促進多元感官的發展，培養生活環境中的美感體驗。				
課程目標	<ul style="list-style-type: none"> 具備問題理解、系統思考能力，並能行動以解決課程當中的問題，能夠順利操作義式咖啡機、保養及清潔。 具備善用科系、資訊及培養相關媒體識讀能力，查找資料以增進拉花技巧，並透過實作與教師指導，進行練習，完成拉花圖案。 具備欣賞，利用五官的感知，培養生活環境中的美感體驗。 				
配合融入之領域 或議題 有勾選的務必出現在 學習表現	<input checked="" type="checkbox"/> 國語文 <input type="checkbox"/> 英語文 <input type="checkbox"/> 英語文融入參考指引 <input type="checkbox"/> 本土語 <input type="checkbox"/> 數學 <input checked="" type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 藝術 <input checked="" type="checkbox"/> 綜合活動 <input type="checkbox"/> 健康與體育 <input type="checkbox"/> 生活課程 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 科技融入參考指引		<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育		
總結性 表現任務 須說明引導基準：學 生要完成的細節說明	聖賢咖啡小達人拉花秀： 1. 能夠自行操作義式咖啡機的器具，並從清潔、保養開始，到利用蒸氣棒製作奶泡、萃取濃縮咖啡。 2. 擇定一個拉花圖案，並能夠從咖啡萃取、奶泡製作、拉花，進行一連串的操作並向他人講解，展示沖煮過程。 3. 同儕間互相對拿鐵的完整度進行評分(包含奶泡細緻度、奶泡厚度、濃縮咖啡萃取的油脂、拉花圖案的完成度、操作過程流暢度)				
課程架構脈絡(單元請依據學生應習得的素養或學習目標進行區分)(單元脈絡自行增刪)					
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 2px solid red; border-radius: 15px; padding: 10px; background-color: #e06666; color: white; text-align: center;"> 初遇咖啡機 (5 節) 義式咖啡機操作方 式、清潔、保養 </div> <div style="font-size: 2em; color: red; margin: 0 10px;">➔</div> <div style="border: 2px solid green; border-radius: 15px; padding: 10px; background-color: #90c090; color: white; text-align: center;"> 咖啡小達人 (12 節) 萃取濃縮咖啡、 製作奶泡、拉花 </div> <div style="font-size: 2em; color: green; margin: 0 10px;">➔</div> <div style="border: 2px solid purple; border-radius: 15px; padding: 10px; background-color: #8080c0; color: white; text-align: center;"> 咖啡展風華 (4 節) 完整呈現拿鐵咖啡 製作流程並說明 </div> </div>					

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程)

教學期程	節數	單元與活動名稱	學習表現 校訂或相關領域與 參考指引或 議題實質內涵	學習內容 (校訂)	學習目標	學習活動	學習評量	自選自編教材 或學習單
第 1~5 週	5	初遇咖啡機	國 1-III-1 能夠聆聽 他人的發言，並 簡要記錄。 2-III-2 從聽聞內 容進行判斷和提 問，並做合理的 應對。	1. 義式咖啡機 的部件使 用、功能、 清潔、保養 相關知識。 2. 自行使用義 式咖啡機、 清潔、組裝 配件的能 力。	1. 了解義式咖 啡機各部件 的使用方 法、功能、 清潔、保養 相關知識。 2. 能自行操作 義式咖啡機 並清潔、組 裝配件。	1. 介紹義式咖啡機各個配件的名稱、 使用方式。 2. 介紹義式咖啡機在使用後如何保 養、清潔。 3. 讓學生在教師引導下，親自使用、 組裝、清潔保養義式咖啡機。 關鍵提問： 1. 請問義式咖啡機的各個零組件的名 稱為何？ 2. 請問如何清潔、保養及組裝義式咖 啡機的零組件？	1. 設計學習 單，讓學生 依照圖片填 入義式咖啡 機相關零組 件的名稱。 2. 請學生親自 操作一次如 何保養、清 潔、組裝義 式咖啡機零 組件。	1. 自編學習單 2. 網路資源影片
第 6-17 週	12	咖啡小達人	國 1-III-4 結合科技 與資訊，提升聆聽 的效能。 社 3c-III-1 聆聽他人 意見，表達自我 觀點，並能與他 人討論。 綜 2b-III-1 參與各 項活動，適切表 現自己在團體中 的角色，協同合 作達成共同目標。	1. 義式咖啡機 萃取濃縮咖 啡的技巧。 2. 打出綿密而 且不會過厚 之奶泡手 法。 3. 拉花的手法 (愛心圖 案)。	1. 利用義式咖 啡機進行濃 縮咖啡之萃 取。 2. 能使用蒸氣 棒打出綿密 且厚度適中 之奶泡。 3. 學會利用奶 泡進行拉花 (愛心圖案)	1. 介紹義式咖啡機萃取濃縮咖啡的煮 法，包含填粉、壓平、壓力調整、 萃取秒數，並指導學生觀看濃縮咖 啡萃取後的液體油脂含量，並了解 其優劣之分。 2. 讓學生萃取濃縮咖啡，並觀察其萃 取的咖啡，判斷其優劣。 3. 介紹如何利用蒸氣棒打出綿密的奶 泡，並分辨何謂成功的奶泡。 4. 讓學生利用蒸氣棒進行奶泡的打 發。 5. 透過影片、教師親自示範，介紹如 何拉花(愛心圖案)，並講解技巧和 注意事項。 6. 讓學生練習拉花。 關鍵提問： 1. 請問如何判斷萃取的咖啡優劣？ 2. 請問怎樣算是一杯厚度適當，容易 進行拉花的奶泡？ 3. 請問愛心圖案拉花的手法？	4. 成功萃取一 杯濃縮咖 啡，並且油 脂含量適 中。 5. 成功打出一 杯綿密且不 會過厚的奶 泡。 6. 能夠完成拉 花(愛心圖 案)。	1. 自編學習單 2. 網路資源影片

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程)

<p>第 18~21 週</p>	<p>4</p>	<p>咖啡展風華</p>	<p>國 1-III-1 能夠聆聽他人的發言，並簡要記錄。 2-III-7 與他人溝通時能尊重不同意見。 社 3c-III-1 聆聽他人意見，表達自我觀點，並能與他人討論。 綜 2d-III-2 體察、分享並欣賞生活中美感與創意的多樣性表現。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 互相欣賞拉花作品並能給予評價。 能夠從咖啡萃取至拉花，完整操一次流程。 	<ol style="list-style-type: none"> 對同儕的拉花給予評價。 對同儕拿鐵拉花的流程提出優缺點。 可以獨立進行一次從咖啡萃取至拉花的流程，並能說明步驟流程給同學。 	<ol style="list-style-type: none"> 每位同學從填粉、濃縮咖啡萃取……到最後拉花、器材清潔，完整操作一次流程。 每位同學互相給予拿鐵咖啡流程評價，並提出優缺點，並能檢討。 <p>關鍵提問：</p> <ol style="list-style-type: none"> 請問同學在製作拿鐵的過程中有何優點及待改進之處？ 	<ol style="list-style-type: none"> 操作過程的熟悉度、完整度。 拉花圖案的完成度。 同儕互相評分。 	<ol style="list-style-type: none"> 網路資源影片
----------------------	----------	--------------	---	--	---	---	---	--

◎教學期程請敘明週次起訖，如行列太多或不足，請自行增刪。

臺南市公立東山區聖賢國民小學 113 學年度(第二學期)六年級彈性學習聖賢咖啡香課程計畫

學習主題名稱 (中系統)	咖啡面面觀	實施年級 (班級組別)	六年級	教學節數	本學期共(21)節		
彈性學習課程	統整性探究課程 (■主題□專題□議題)						
設計理念	交互作用:觀察咖啡與生活的關聯,並藉此了解不同國家咖啡文化及在地咖啡文化特色,以及練習拉花圖案、調製創意飲品。						
本教育階段 總綱核心素養 或校訂素養	E-A2具備探索問題的思考能力,並透過體驗與實踐處理日常生活問題。 E-A3具備擬定計畫與實作的的能力,並以創作新思考方式,因應日常生活情境。						
課程目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具備資訊處理能力,探索在地及不同國家咖啡文化,並將其作成簡報,和同學分享。 2. 透過影片及教師指導,完成咖啡拉花。 3. 具備運用資訊工具的素養,了解當下流行的咖啡風味飲品,並能實際行動調製出咖啡風味飲品。 						
配合融入之領域 或議題 <small>有勾選的務必出現在 學習表現</small>	<table border="0"> <tr> <td> <input checked="" type="checkbox"/>國語文 <input type="checkbox"/>英語文 <input type="checkbox"/>英語文融入參考指引 <input type="checkbox"/>本土語 <input type="checkbox"/>數學 <input checked="" type="checkbox"/>社會 <input type="checkbox"/>自然科學 <input type="checkbox"/>藝術 <input checked="" type="checkbox"/>綜合活動 <input type="checkbox"/>健康與體育 <input type="checkbox"/>生活課程 <input type="checkbox"/>科技 <input type="checkbox"/>科技融入參考指引 </td> <td> <input type="checkbox"/>性別平等教育 <input type="checkbox"/>人權教育 <input type="checkbox"/>環境教育 <input type="checkbox"/>海洋教育 <input type="checkbox"/>品德教育 <input type="checkbox"/>生命教育 <input type="checkbox"/>法治教育 <input type="checkbox"/>科技教育 <input type="checkbox"/>資訊教育 <input type="checkbox"/>能源教育 <input type="checkbox"/>安全教育 <input type="checkbox"/>防災教育 <input type="checkbox"/>閱讀素養 <input type="checkbox"/>多元文化教育 <input type="checkbox"/>生涯規劃教育 <input type="checkbox"/>家庭教育 <input type="checkbox"/>原住民教育 <input type="checkbox"/>戶外教育 <input type="checkbox"/>國際教育 </td> </tr> </table>					<input checked="" type="checkbox"/> 國語文 <input type="checkbox"/> 英語文 <input type="checkbox"/> 英語文融入參考指引 <input type="checkbox"/> 本土語 <input type="checkbox"/> 數學 <input checked="" type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 藝術 <input checked="" type="checkbox"/> 綜合活動 <input type="checkbox"/> 健康與體育 <input type="checkbox"/> 生活課程 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 科技融入參考指引	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育
<input checked="" type="checkbox"/> 國語文 <input type="checkbox"/> 英語文 <input type="checkbox"/> 英語文融入參考指引 <input type="checkbox"/> 本土語 <input type="checkbox"/> 數學 <input checked="" type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 自然科學 <input type="checkbox"/> 藝術 <input checked="" type="checkbox"/> 綜合活動 <input type="checkbox"/> 健康與體育 <input type="checkbox"/> 生活課程 <input type="checkbox"/> 科技 <input type="checkbox"/> 科技融入參考指引	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 原住民教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育						
總結性 表現任務 <small>須說明引導基準:學 生要完成的細節說明</small>	<p>咖啡達人展風華分享會:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 能夠查找資訊,並分組上台發表不同國家的咖啡文化。 2. 能夠完成咖啡拉花(葉子、洋蔥心圖案) 3. 調製至少三種咖啡風味飲品。 4. 利用至少兩種不同咖啡手沖方式,手沖咖啡。 5. 同儕互相對調製的咖啡進行評分。 						
課程架構脈絡圖(單元請依據學生應習得的素養或學習目標進行區分)(單元脈絡自行增刪)							
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 2px solid black; border-radius: 15px; background-color: #c0392b; color: white; padding: 10px; text-align: center;"> <p>咖啡文化面面觀 (6 節) 認識在地及國際間咖啡文化</p> </div> <div style="font-size: 2em; color: #c0392b;">➔</div> <div style="border: 2px solid black; border-radius: 15px; background-color: #27ae60; color: white; padding: 10px; text-align: center;"> <p>拉花小能手 (8 節) 學會葉子、洋蔥心圖形拉花</p> </div> <div style="font-size: 2em; color: #27ae60;">➔</div> <div style="border: 2px solid black; border-radius: 15px; background-color: #6b46c2; color: white; padding: 10px; text-align: center;"> <p>咖啡風味情 (7 節) 調製咖啡風味飲品、手沖咖啡</p> </div> </div>							

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程)

教學期程	節數	單元與活動名稱	學習表現 校訂或相關領域與 參考指引或 議題實質內涵	學習內容(校訂)	學習目標	學習活動	學習評量	自選自編教材 或學習單
第 1 週~6 週	6	咖啡文化面面觀	國 1-III-1 能夠聆聽他人的發言，並簡要記錄。 2-III-5 把握說話內容的主題、重要細節與結構邏輯。 社 3b-III-1 透過適當的管道蒐集社會議題的相關資料，並兼顧不同觀點或意見。 3c-III-2 發揮各人不同的專長，透過分工進行團隊合作。 綜 2b-III-1 參與各項活動，適切表現自己在團體中的角色，協同合作達成共同目標。 3c-III-1 尊重與關懷不同的族群，理解並欣賞多元文化。	1. 在地東山咖啡產業文化。 2. 臺灣咖啡產業文化。 3. 國外咖啡產業文化。	1. 了解在地東山區咖啡產業文化。 2. 了解目前臺灣咖啡產業文化特色。 3. 認識國外咖啡產業文化。	1. 透過投影片、教學影片，介紹東山區在地文化特色。 2. 介紹臺灣目前咖啡產業文化，以及產業的改變、發展。 3. 製作學習單讓學生填寫。 4. 請學生上網查找國外有哪些咖啡文化，並請分組進行討論、上台分享。 關鍵提問： 1. 東山區目前咖啡的文化特色有哪些？	2. 學習單 3. 分組上台報告	1. 自編學習單 2. 網路資源影片
第 7 週~14 週	8	拉花小能手	國 1-III-1 能夠聆聽他人的發言，並簡要記錄。 社	1. 拉花(葉子圖案) 2. 拉花(洋蔥心圖案)	1. 能夠拉花做出葉子圖案。 2. 能夠拉花做出洋蔥心圖案	1. 透過影片及教師示範，講解拉花的手法(葉子圖案、洋蔥心圖案)。 2. 學生能夠實際操作，製作出拉花圖案(葉子圖案、洋蔥心圖案)。 關鍵提問： 1. 葉子圖案的拉花手法 2.	3. 能完成葉子圖案拉花。 4. 能完成洋蔥心圖案拉花。	1. 網路資源影片
第 15 週~21 週	7	咖啡風味情	國 1-III-1 能夠聆聽他人的發言，並簡要記錄。 社 3c-III-1 聆聽他人意	1. 咖啡風味飲品 2. 特殊手沖咖啡手法技巧	1. 能調製目前市面上常見咖啡風味飲品。 2. 利用不同手法手沖咖啡。	1. 透過影片及投影片，了解目前常見飲料的咖啡風味飲品種類、調製方法。 2. 經由教師示範，再由學生親自調製一次，讓同儕、老師品嚐。	3. 能調製至少三種咖啡風味飲品。 4. 能利用不同手法手沖咖啡。	1. 網路資源影片

C6-1 彈性學習課程計畫(統整性主題/專題/議題探究課程)

		<p>見，表達自我觀點，並能與他人討論。</p> <p>綜</p> <p>2b-III-1 參與各項活動，適切表現自己在團體中的角色，協同合作達成共同目標。</p>			<p>3. 觀摩不同咖啡師手沖咖啡手法，並讓學生親自體驗。</p> <p>4. 同儕互相討論手沖咖啡手法的不同對咖啡風味之影響。</p> <p>關鍵提問：</p> <p>1. 請問珍珠咖啡拿鐵如何調製？咖啡、冰塊、牛奶、黑糖的比例為何？</p> <p>2. 西西里咖啡中，檸檬汁、咖啡濃縮液、冰塊的比例為何？</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

◎教學期程請敘明週次起訖，如行列太多或不足，請自行增刪。