

## 臺南市立永仁高級中學(國中部)113 學年度第一學期七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	七年級慈輝班	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	
8/25-8/31 8/30 開學 9/1-9/7	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		
9/8-9/14	1	飲料調製前置作業	材料與器皿介紹	認識飲調基本材料及器皿	紙筆測驗		
9/15-9/21	1	飲料調製前置作業	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		
9/22-9/28	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		
9/29-10/5	1	直接注入法	裝飾物製作/奇異果之吻	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗		
10/6-10/12 10/8-9 第一次評量	1	直接注入法	冰蜜桃比尼	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗		
10/13-10/19	1	直接注入法	期中測驗/善後處理	落實清理與維護材料、器皿及設備的能力	操作測驗		
10/20-10/26	1	日本茶道	禮儀介紹	認識和菓子常識及茶道禮儀	口頭測驗		

C6-1 彈性學習課程計畫(社團活動與技藝課程)

10/27-11/2	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	
11/3-11/9	1	秋季點心	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	
11/10-11/16	1	秋季點心	栗子大福	認識食材並日本求肥基本操作方式	操作測驗	
11/17-11/23	1	秋季點心	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	
11/24-11/30 11/27-28 第二次評量	1	秋季點心	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	
12/1-12/7	1	秋季點心	期中測驗	能完成一項秋季水果點心製作	操作測驗	
12/8-12/14	1	攪拌法	熱桔茶	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗	
12/15-12/21	1	攪拌法	熱黑森林果粒茶	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗	
12/22-12/28	1	攪拌法	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	
12/29-1/4	1	攪拌法	虹吸式熱咖啡	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗	
1/5-1/11	1	攪拌法	維也納熱咖啡	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗	
1/13-1/18 1/16-17 第三次評量	1	攪拌法	爪哇式熱咖啡	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗	
1/19-1/25 1/20 休業式	1	攪拌法	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	操作測驗	

## 臺南市立永仁高級中學(國中部)113 學年度第二學期七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	七年級慈輝班	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	
2/2-2/8 2/5 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		
2/9-2/15	1	茶的分類及特性	綠茶、煎茶	認識茶類飲料食材	紙筆測驗		
2/16-2/22	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		
2/23-3/1	1	搖盪法	冰檸檬綠茶	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗		
3/2-3/8	1	搖盪法	冰奶泡烏龍茶	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗		
3/9-3/15 3/11-12 第一次評量	1	搖盪法	期中評量	能完成一項搖盪法飲料調製	操作測驗		
3/16-3/22	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		
3/23-3/29	1	春季和菓子製作	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		
3/30-4/5	1	沖煮咖啡基本知識	咖啡豆及磨豆機介紹	認識沖泡咖啡基本用具	紙筆測驗		

## C6-1 彈性學習課程計畫(社團活動與技藝課程)

4/6-4/12	1	沖煮咖啡基本知識	手沖咖啡原理	認識沖泡咖啡基本用具	紙筆測驗	
4/13-4/19	1	風味咖啡調製	濾杯式熱咖啡(注入法)	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗	
4/20-4/26 4/21-24 全中運	1	風味咖啡調製	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	
4/27-5/3	1	風味咖啡調製	期中評量	能完成一項風味咖啡調製	操作測驗	
5/4-5/10 5/8-9 第二次評量	1	沖煮咖啡基本知識	美式咖啡機介紹	認識沖泡咖啡基本用具	紙筆測驗	
5/11-5/17	1	風味咖啡調製	西西里冰咖啡	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗	
5/18-5/24	1	沖煮咖啡基本知識	義式咖啡機介紹	認識沖泡咖啡基本用具	紙筆測驗	
5/25-5/31	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	
6/1-6/7	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	
6/8-6/14	1	電動攪拌法	榛果咖啡冰沙	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗	
6/15-6/21	1	電動攪拌法	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	
6/22-6/28 6/26-27 第三次評量	1	電動攪拌法	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	