

臺南市立永仁高級中學(國中部)114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.□社團活動與技藝課程(□社團活動■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								
週次	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		
一	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			
二	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			
三	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			
四	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			
五	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			
六	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			
七	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			
八	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			
九	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			

C6-1彈性學習課程計畫(社團活動與技藝課程)

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						
週次	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
一	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	
二 春節放假	0					
三	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	
四	1	搖盪法	冰檸檬綠茶	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗	
五	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	
六	1	搖盪法	期中評量	能完成一項搖盪法飲料調製	操作測驗	
七	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	
八	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	
九	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	
十	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	
十一	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	

C6-1彈性學習課程計畫(社團活動與技藝課程)

十二	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	
十三	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	
十四	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	
十五	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	
十六	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	
十七	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	
十八	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	
十九	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	
二十	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	
二一	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	