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

		至用巾工小口		(1 7 1/2/11	791 🖰 1 1177	并 任 子 日 林 住 미 鱼			
社團活動或技藝課程名稱		名稱 調飲點	Ù	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	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 C2人際關係與團	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		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 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。							
				部	果程架構脈絡					
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		
_	1	飲料調製前置作業	二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二二		講究準備工作 過	過程中之衛生 過程中之衛生	紙筆測驗			
=	1	飲料調製前置作業	材料與器	景皿介紹	介紹 認識飲調基本材料及器皿		紙筆測驗			
Ξ	1	飲料調製前置作業	個人操作	F檯布置	認識並完成材料 成品區、裝飾物 布置					
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 之吻	製作/奇異果	正確飲料操作都	観念與習慣	操作測驗			
六	1	直接注入法	冰蜜桃片	比尼	正確飲料操作都	観念與習慣	操作測驗			
t	1	直接注入法	期中測驗	劍/善後處理	落實清理與維語 及設備的能力	養材 料、器皿	操作測驗			
八	1	日本茶道	禮儀介紹	7 1	認識和菓子常記	敞及茶道禮儀	口頭測驗			
九	1	日本茶道	抹茶刷茶		認識用具並掌握式	屋基本操作方	操作測驗			

+	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
+-	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
+=	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
+=	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
十四	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
十五	1	攪拌法	熱桔茶	正確飲料操作觀念與習慣	操作測驗
十六	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
+七	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
十八	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
十九	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
二十	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	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)114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(20)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
_	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					
Ξ	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	
t	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 	
+	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 │	
+-	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	

+=	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
+=	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
+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
=+	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
=-	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