

臺南市私立西港區港明高中附設國中 108 學年度第一學期彈性學習課程計畫-社團活動與技藝課程

社團活動或技藝課程名稱		家政美食社	實施年級	國一二(混齡)	教學節數	本學期共(16)節
彈性學習課程規範		社團活動與技藝課程(<input checked="" type="checkbox"/> 社團活動 <input type="checkbox"/> 技藝課程)				
總綱或領綱核心素養 (請於右方勾選)		<input type="checkbox"/> A1. 身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2. 系統思考與解決問題 <input checked="" type="checkbox"/> A3. 規劃執行與創新應變 <input type="checkbox"/> B1. 符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2. 科技資訊與媒體素養 <input checked="" type="checkbox"/> B3. 藝術涵養與生活美學 <input type="checkbox"/> C1. 道德實踐與公民責任 <input checked="" type="checkbox"/> C2. 人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3. 多元文化與國際理解				
課程目標		家政美食社繳交評量單				
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
第一、二週	2	蛋黃酥	油酥與油皮的製作	認識傳統伴手禮	餅皮有無層次	
第三、四週	2	熱炒泡麵	青菜、蛋、魚板、麵的組合	平民小吃精緻化	麵條有無斷爛	
第五、六週	2	蝦仁肉煎	粉漿的調配	台灣傳統小吃	粉皮內軟外酥	
第七、八週	2	日式烤飯糰	醋飯的製作	日本傳統美食創意	飯糰外表有無醬色	
第九、十週	2	番茄肉醬焗烤飯	紅醬和飯的搭配	焗烤的溫度控制	焗烤表面是否金黃色	
第十一、十二週	2	韓國泡菜年糕	韓國年糕的烹煮	台式泡菜與韓式泡菜的不同	年糕有沒有糊化	
第十三、十四週	2	聖誕薑餅	薑粉、香精、麵粉的溶合	模型餅乾的製作	餅乾有無焦黑	
第十五、十六週	2	牛奶火鍋	牛奶鍋湯頭調製	煮火鍋下鍋順序	牛奶有無乳化	

◎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。

臺南市私立西港區港明高中附設國中 108 學年度第二學期彈性學習課程計畫-社團活動與技藝課程

社團活動或技藝課程名稱		家政美食社	實施年級	國一二(混齡)	教學節數	本學期共(16)節
彈性學習課程規範		社團活動與技藝課程(<input checked="" type="checkbox"/> 社團活動 <input type="checkbox"/> 技藝課程)				
總綱或領綱核心素養		<input type="checkbox"/> A1. 身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2. 系統思考與解決問題 <input checked="" type="checkbox"/> A3. 規劃執行與創新應變 <input type="checkbox"/> B1. 符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2. 科技資訊與媒體素養 <input checked="" type="checkbox"/> B3. 藝術涵養與生活美學 <input type="checkbox"/> C1. 道德實踐與公民責任 <input checked="" type="checkbox"/> C2. 人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3. 多元文化與國際理解				
課程目標		家政美食社繳交評量單				
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
第一、二週	2	起司豬肉漢堡	製作漢堡肉	自製漢堡與市售的不同	漢堡肉是否熟透	
第三、四週	2	韓式泡菜煎餅	泡菜和麵粉的比例	韓式煎餅的特色	煎餅有無焦黑	
第五、六週	2	水滴巧克力餅乾	巧克力與麵粉調配	烘焙餅乾溫度的控制	成品的色澤	
第七、八週	2	草莓冰淇淋鬆餅	美式鬆餅的製作	各式鬆餅的文化	鬆餅、草莓、冰淇淋擺飾	
第九、十週	2	鍋燒意麵	熬煮柴魚高湯	鍋燒的下鍋程序	柴魚、高湯是否酸化	
第十一、十二週	2	燒肉蓋飯	日式醬汁調和	認識日本的飲食文化	燒肉烹調是否過硬	
第十三、十四週	2	奶黃培根義大利麵	麵、蛋黃與麵條溶合	烹煮義大利麵的時間控制	麵條是否熟透	
第十五、十六週	2	黑糖波霸奶茶+小甜餅	煮波霸和冷凍餅乾	拌炒黑糖與波霸的成熟度	波霸軟硬度	

◎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。