

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	烘焙午茶社		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	2. <input type="checkbox"/> 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"/> B1 符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> C1 道德實踐與公民意識		<input type="checkbox"/> A2 系統思考與解決問題 <input type="checkbox"/> B2 科技資訊與媒體素養 <input checked="" type="checkbox"/> C2 人際關係與團隊合作		<input type="checkbox"/> A3 規劃執行與創新應變 <input checked="" type="checkbox"/> B3 藝術涵養與美感素養 <input checked="" type="checkbox"/> C3 多元文化與國際理解	
課程目標	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點					
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	墨西哥捲餅	家 Ab-IV-2	餅皮+火腿+玉米	現場食材成品烤製	
第三、四週	2	芋頭奶油酥餅	家 Ab-IV-2	芋頭餡+酥皮+奶水	現場食材成品烤製	
第五、六週	2	咖啡時間	家 Ab-IV-2	咖啡+奶精+砂糖調製成飲品	現場飲料成品調製	
第七、八週	2	醇香可可亞 巧克力櫻桃汁	家 Ab-IV-2	可可亞+熱水調製成飲品 巧克力+櫻桃汁調製成飲品	現場飲料成品調製	
第九、十週	2	玫瑰荔枝香茶 清涼蘆筍汁	家 Ab-IV-2	玫瑰蜜+荔枝汁調製成飲品 蘆筍汁+萊姆汁調製成飲品	現場飲料成品調製	
第十一、十二週	2	紫蝶翩翩 玄米綠茶	家 Ab-IV-2	紫花+檸檬汁調製成飲品 玄米+綠茶調製成飲品	現場飲料成品調製	
第十三、十四週	2	愛丁堡之霧 蘋果冰奶	家 Ab-IV-2	柳橙汁+奶精調製成飲品 蘋果汁+奶精調製成飲品	現場飲料成品調製	
第十五、十六週	2	黑薑可樂 岩鹽檸檬薄荷茶	家 Ab-IV-2	薑汁+可樂調製成飲品 葡萄汁+薄荷調製成飲品	現場飲料成品調製	

◎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	烘焙午茶社	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	2. <input type="checkbox"/> 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 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 藝術涵養與美感素養 <input type="checkbox"/> C1 道德實踐與公民意識 <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	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點					
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	香鬆起酥派	家 Ab-IV-2	乳酪+香鬆+派皮 烘製成酥餅	現場食材成品烤製	
第三、四週	2	酥脆薯條 花生厚片吐司	家 Ab-IV-2	薯條烘烤成酥脆 吐司塗抹醬烤熱	現場食材成品烤製	
第五、六週	2	檸檬可樂 微甜粉紅特調	家 Ab-IV-2	檸檬及可樂調製成飲品 紅石榴汁+雪檸檬調製成飲品	現場飲料成品調製	
第七、八週	2	冬瓜檸檬汁 雪莉櫻桃汁	家 Ab-IV-2	冬瓜汁+檸檬調製成飲品 櫻桃汁+檸檬調製成飲品	現場飲料成品調製	
第九、十週	2	清涼仙草茶 草莓晶凍	家 Ab-IV-2	仙草汁+薄荷調製成飲品 草莓汁+海藻粉調製成飲品	現場飲料成品調製	
第十一、十二週	2	北極冰咖啡 哈密瓜雪酪	家 Ab-IV-2	藍莓+咖啡調製成飲品 哈密瓜汁+煉乳調製成飲品	現場飲料成品調製	
第十三、十四週	2	芝麻黑聖代 純粹奶酪	家 Ab-IV-2	芝麻粉+奶精調製成飲品 全脂牛乳+海藻粉調製成飲品	現場飲料成品調製	
第十五、十六週	2	甜菊茉莉花綠茶 黑糖金桔飲	家 Ab-IV-2	甜菊+綠茶調製成飲品 金桔汁+糖蜜調製成飲品	現場飲料成品調製	

◎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。