

南投縣私立普台高級中學附設國中部 109 學年度校訂課程計畫

【第一學期】

課程名稱/ 類別	烹飪社/社團活動技藝	年級/班級	七、八、九年級(開放選社)
教師	林佳萱	上課節數/時段	每週 2 節，段考週停課，15 週，共 30 節

設計理念：

1. 藉由健康無毒的食材，讓學生可以在課餘時間實作點心及飲品，啟發對餐飲的興趣。
2. 在餐飲製作過程，培養學生對食物的珍惜。
3. 訓練學生手眼協調及創意發想的能力。

核心素養：

1. J-A1 具備良好的身心發展知能與態度，並展現自我潛能、探索人性、自我價值與生命意義、積極實踐。
2. J-B1 具備運用各類符號表情達意的素養，能以同理心與人溝通互動，並理解數理、美學等基本概念，應用於日常生活中。
3. J-B3 具備藝術展演的一般知能及表現能力，欣賞各種藝術的風格和價值，並了解美感的特質、認知與表現方式，增進生活的豐富性與美感體驗。

課程目標：

- 一、能在點心製作過程中，感受到每一樣食物得來不易。
- 二、藉由創意發想，製作屬於自己獨一無二且想吃的點心。
- 三、同儕間互相協助，共同完成點心製作。

教學進度			教學重點	評量方式	議題融入/ 跨領域	備註
週次	日期	單元/主題 名稱				
一	8月28日 至 8月29日	開學準備週				

附件 3-4-1 (九年一貫／十二年國教並用)

二	8月30日 至 9月5日	紅茶凍	介紹器材、設施 讓學生學會甜品的製作方法，以自己的巧思添加自己想吃的口味。	完成點心製作	家庭教育	
三	9月6日 至 9月12日	什錦豆腐味噌湯	教導學生如何煮一鍋高鈣營養的味噌湯，並依照自己的口味調整食材的搭配。	完成點心製作	家庭教育	
四	9月13日 至 9月19日	韓式辣炒年糕	利用韓式辣醬及辣粉，調味出合適自己口味的韓式辣炒年糕，在學校也能享受異國料理。	完成點心製作	家庭教育	
五	9月20日 至 9月26日	鳳梨酥	搭配節慶，鳳梨酥是一種很普遍的小點心，讓學生製作鳳梨酥可以增加學生的興趣及自信。	完成點心製作	家庭教育	
六	9月27日 至 10月3日	淨空返家	社團停課			
七	10月4日 至 10月10日	葡萄乾紅茶餅乾	讓學生在製作餅乾的過程中，了解每一塊餅乾可以隨自己的口味做味道的調整，進而製作獨一無二的手做餅乾。	完成點心製作	家庭教育	
八	10月11日 至 10月17日	第一次期中考	社團停課			
九	10月18日 至 10月24日	薑汁味噌番茄 烏龍麵	在一份烏龍麵是一種養生概念的餐點，藉由薑汁的調整，增加烏龍麵的氣味。	完成點心製作	家庭教育	
十	10月25日 至 10月31日	馬鈴薯鹹派	讓學生製作馬鈴薯鹹派，並在過程中讓學生學習怎麼在自己喜歡的食物中，進行口味的調整，並得到成就感。	完成點心製作	家庭教育	

附件 3-4-1 (九年一貫／十二年國教並用)

十一	11月1日 至 11月7日	鮮奶酪	教導學生如何製作一份鮮奶酪，且可以依據自己的口味添加水果做變更，絕對別有一番風味。	完成點心製作	家庭教育	
十二	11月8日 至 11月14日	武術操比賽	社團停課			
十三	11月15日 至 11月21日	繽紛水果雪球 氣泡飲	在衛生健康的飲品製作中，減少學生對手搖飲的購買欲	完成點心製作	家庭教育	
十四	11月22日 至 11月28日	雪球餅乾	讓學生在製作餅乾的過程中，了解每一塊餅乾可以隨自己的口味做味道的調整，進而製作獨一無二的手做餅乾。	完成點心製作	家庭教育	
十五	11月29日 至 12月5日	第二次期中考	社團停課			
十六	12月6日 至 12月12日	鮮奶油泡芙	讓學生在製作泡芙的過程中，了解泡芙的製程，進而製作獨一無二的手做泡芙。	完成點心製作	家庭教育	
十七	12月13日 至 12月19日	燒麻糬	在製作麻糬的過程中，讓學生體驗食物的變化，並依照自己的口味進行佐料的調整。	完成點心製作	家庭教育	
十八	12月20日 至 12月26日	法式烤布蕾	利用簡單的食材，製作出不簡單的料理。	完成點心製作	家庭教育	
十九	12月27日 至 1月2日	優格焦糖奶油紅茶 司康	教導學生，利用手邊常見的食材，製作出美味的食物。	完成點心製作	家庭教育	

附件 3-4-1 (九年一貫／十二年國教並用)

二十	1月3日 至 1月9日	紫米紅豆粥	讓學生了解食補的概念，製作一鍋用心烹煮的養生粥品。	完成點心製作	家庭教育	
二十一	1月10日 至 1月16日	社團結束	社團結束			
二十二	1月17日 至 1月23日	期末考週 社團結束	社團結束			

【第二學期】

課程名稱	烹飪社/社團活動技藝	年級/班級	七、八、九年級(開放選社)
教師	林佳萱	上課節數/時段	每週 2 節，段考週停課，14 週，共 28 節

設計理念：

1. 藉由健康無毒的食材，讓學生可以在課餘時間實作點心及飲品，啟發對餐飲的興趣。
2. 在餐飲製作過程，培養學生對食物的珍惜。
3. 訓練學生手眼協調及創意發想的能力。

核心素養：

1. J-A1 具備良好的身心發展知能與態度，並展現自我潛能、探索人性、自我價值與生命意義、積極實踐。
2. J-B1 具備運用各類符號表情達意的素養，能以同理心與人溝通互動，並理解數理、美學等基本概念，應用於日常生活中。
3. J-B3 具備藝術展演的一般知能及表現能力，欣賞各種藝術的風格和價值，並了解美感的特質、認知與表現方式，增進生活的豐富性與美感體驗。

課程目標：

- 一、能在點心製作過程中，感受到每一樣食物得來不易。
- 二、藉由創意發想，製作屬於自己獨一無二且想吃的點心。
- 三、同儕間互相協助，共同完成點心製作。

教學進度			教學重點	評量方式	議題融入/跨領域	備註
週次	日期	單元/主題 名稱				
一	2月17日 至 2月20日	布朗尼	教導學生如何製作一份布朗尼，且可以依據自己的口味做適當的變更，絕對別有一番風味。	完成點心製作	家庭教育	

附件 3-4-1 (九年一貫／十二年國教並用)

二	2月21日至 2月27日	香椿白乾麵	香椿是素食餐點中，最常被取來香氣、口味調整的食材，讓香椿搭配白乾麵，可以讓白乾麵變成又香又可口的餐點。	完成點心製作	家庭教育	
三	2月28日至 3月6日	黑糖涼糕	教育學生台灣古早味點心的製作方式。	完成點心製作	家庭教育	
四	3月7日至 3月13日	關東煮	關東煮的製作重點在於高湯的調配，所以學生可以依照自己的口味喜好做適當的配置。	完成點心製作	家庭教育	
五	3月14日至 3月20日	白醬義大利麵	白醬義大利麵的製作可以讓學生在正餐或是點心時間，自己也可以製作屬於自己親手製作的餐點。	完成點心製作	家庭教育	
六	3月21日至 3月27日	拔絲地瓜	拔絲地瓜是一份台灣獨特的一項甜點心之一，讓學生在製作的過程中，讓學生感受一份餐點製作的過程及辛苦，進而同理、惜福。	完成點心製作	家庭教育	
七	3月28日至 4月3日	第一次期中考週 (暫定)				
八	4月4日至 4月10日	鹹豆漿	鹹豆漿的口味別有一番風味，可以依照學生的口味喜好進行口味的調整。	完成點心製作	家庭教育	
九	4月11日至 4月17日	大阪燒	教導學生如何製作一份可口的大阪燒，而這份大阪燒是依據自己喜歡的口味所製作的，有別於市售的制式口味。	完成點心製作	家庭教育	

附件 3-4-1 (九年一貫／十二年國教並用)

十	4月18日 至 4月24日	玫瑰蘋果派	藉由玫瑰製作一份擁有花香的蘋果派，不僅口味獨特，且視覺也是一種享受。	完成點心製作	家庭教育	
十一	4月25日 至 5月1日	香蕉磅蛋糕	教導學生如何製作一顆獨一無二的蛋糕，且以香蕉為主題，以個人喜好的口味做蛋糕的點綴。	完成點心製作	家庭教育	
十二	5月2日 至 5月8日	雪球餅乾	讓學生在製作餅乾的過程中，了解每一塊餅乾可以隨自己的口味做味道的調整，進而製作獨一無二的手做餅乾。	完成點心製作	家庭教育	
十三	5月9日 至 5月15日	美式鬆餅	可以讓學生了解鬆餅以口味、形狀的不同，來訂定鬆餅的樣式。	完成點心製作	家庭教育	
十四	5月16日 至 5月22日	第二次期中考週 (暫定)				
十五	5月23日 至 5月29日	鮮蔬三明治	製作衛生營養的三明治，可以讓學生對於自己的早餐學會如何準備。	完成點心製作	家庭教育	
十六	5月30日 至 6月5日	水果凍	以真正的水果製作無化學添加物的果凍，讓學生知道要享有健康無毒的點心是一件多麼簡單、幸福的事情	完成點心製作	家庭教育	
十七	6月6日 至 6月12日	社團結束	社團結束			

附件 3-4-1 (九年一貫／十二年國教並用)

十八	6月13日 至 6月19日	社團結束	社團結束			
十九	6月20日 至 6月26日	社團結束	社團結束			
二十	6月27日 至 6月30日	社團結束	社團結束			

註:

1. 本表格係依〈國民中學及國民小學課程計畫備查作業參考原則〉設計而成。
2. 依課程設計理念，可採擇高度相關之總綱各教育階段核心素養或各領域/科目核心素養，以敘寫課程目標。
3. 本表格舉例係以一二年級為例，倘三至六年級欲辦理十二年國教之彈性課程者，其上課『節數』請依照「九年一貫課程各學習領域學習節數一覽表」填寫。
4. 計畫可依實際教學進度填列，週次得合併填列。