

臺南市私立長榮女子高級中學 跨域課程教學大綱

一、課程設計理念說明

以本校必修「茶道文化」與「地理」統整跨域課程，茶飲是華人社會具有高金濟價值的產物，而大臺南地區的酪農產品更是非常的有名「柳營鮮乳」、「林鳳營鮮乳」還有很多的小農鮮乳，更有報導指出臺南所生產的牛乳佔全台灣的兩倍除此之外臺南的水果也是赫赫有名，玉井的芒果、關廟的鳳梨皆是嚷嚷上口的在地食材，透過茶道文化這門課將臺南的在地食材結合手搖茶飲的魅力創造出具備商品價值的成品，本課程將於 111 學年度餐旅群-茶道文化部分課程中試行。

二、教學大綱

科目名稱	中文名稱	泡沫飲品製作			
	英文名稱	Bubble Drink Practice			
師資來源	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘 <input type="checkbox"/> 外聘				
科目屬性	必/選修	<input type="checkbox"/> 必修	<input checked="" type="checkbox"/> 選修		
	專業科目				
科目來源	<input type="checkbox"/> 群科中心學校公告--校訂參考科目 <input checked="" type="checkbox"/> 學校自行規劃科目 <input type="checkbox"/> 其他				
學生圖像	學習心、服務心、同理心				
適用科別	餐飲管理科				
學分數	2				
開課年級/學期	第三學年 第一學期				
建議先修科目	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有，(請寫科目名稱)				
教學目標 (教學重點)	1. 了解大臺南的地理。 2. 了解臺南的農特產品。 3. 了解各式茶葉風味 4. 結合上述專業知識研發具備商品價值的茶飲。				
教學內容					
主要單元(進度)	內容細項			分配節數	備註
茶的起源與種類認識	1. 茶的起源與發展 2. 茶的字元歷史 3. 茶樹的品種與分類 4. 各個產地的認識			2 節	理論課程
茶葉的製作方法與發酵	1. 茶葉的製作方法 2. 講解茶葉發酵程度 3. 各式茶類的認識			2 節	理論課程
各式茶類泡法及品茗	1. 無發酵茶品茗 2. 部分發酵茶品茗 3. 全發酵茶品茗			2 節	實作課程

臺南市私立長榮女子高級中學 跨域課程教學大綱

臺灣地理介紹	1. 臺灣地理環境介紹 2. 臺灣在地水果介紹	2 節	理論課程
水果茶飲調製	1. 各式新鮮水果醬製作 2. 各式臺灣本土水果結合茶飲	2 節	實作課程
臺南地理介紹與鮮乳產地介紹	1. 臺南地理環境介紹 2. 臺南養殖乳牛產區介紹 3. 各式鮮奶產地口感品評	2 節	理論課程
乳製茶飲調製	1. 各式乳製品結合茶飲製作 2. 特殊糖水製作	2 節	實作課程
創意茶飲調製	1. 學生試做各式水果或乳製品結合茶飲製作 2. 異國風味茶飲調製	2 節	實作課程
茶飲調製結合在地食材調飲成果發表	學習成果呈現，結合臺南在地水果及酪農產品創造出符合時代潮流的飲品。	2 節	實作課程
合計		36 節	
學習評量 (評量方式)	1. 上課參與及態度 2. 個人報告 3. 個人實作成績		
教學資源	1. 教室、專業教室。 2. 各項教學設備及媒體的運用。 3. 網路蒐集相關新資訊、報章及雜誌蒐集資料。 4. 教科書、圖片輔助。		
教學注意事項	1. 教材編選: 自編教材 2. 教學方法: 多媒體教學、示範教學、分組討論、分組實作。		