

二、社團活動/技藝課程計畫

每週學習節數（2）節，上學期（21）週共（42）節、下學期（18）週共（36）節，合計（78）節。

（一）社團活動課程規劃

編號	社團名稱	核心素養	學習目標	備註
1	管樂進階社	藝-J-C2 建立利他與合群的知能，培養團隊合作與溝通協調的能力。	一、增進對藝術領域及科目的相關知識與技能之覺察、探究、理解，以及表達的能力。 二、提升對藝術與文化的審美感知、理解、分析，以及判斷的能力，以增進美善生活。 三、培養主動參加藝術與文化活動的興趣和習慣，體會生命與藝術文化的關係與價值。	【多元文化】、 【生命教育】
2	羽球進階社	健體-J-C2 具備利他及合群的知能與態度，並在體育活動和健康生活中培育相互合作及與人和諧互動的素養。	一、培養具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 二、養成規律運動與健康生活的習慣。 三、培養良好人際關係與團隊合作精神。	【品德教育】、 【性別平等】
3	籃球進階社	健體-J-C2 具備利他及合群的知能與態度，並在體育活動和健康生活中培育相互合作及與人和諧互動的素養。	一、培養具備健康生活與體育運動的知識、態度與技能，增進健康與體育的素養。 二、養成規律運動與健康生活的習慣。 三、培養良好人際關係與團隊合作精神。	【品德教育】、 【性別平等】

- 法律規定教育議題：性別平等教育、家庭教育、家庭暴力防治、性侵害防治教育、環境教育。
- 課綱十九項議題：性別平等、人權、環境、海洋、品德、生命、法治、科技、資訊、能源、安全、防災、家庭教育、生涯規劃、多元文化、閱讀素養、戶外教育、國際教育、原住民族教育。
- 縣訂議題：長照服務、失智症。
- 其他議題：性剝削防治教育、職業試探、交通安全、媒體素養、消費者保護。

(二) 社團活動課程實施內涵

111 學年度第一學期社團活動課程

社團名稱 教學 進度與重點	管樂進階社	羽球進階社	籃球進階社
	教學重點	教學重點	教學重點
1 週-2 週，共 4 節	社團選課	社團選課	社團選課
3 週-4 週，共 4 節	音階、長階、運舌練習	基本體能訓練	基本體能訓練
5 週-7 週，共 6 節	樂器吹奏練習	步法、球路練習	傳球基礎練習 基礎上籃教學
8 週-10 週，共 6 節	樂器吹奏練習	核心訓練 模擬比賽	傳球進階練習 三角傳球
11 週-13 週，共 6 節	分部練習	核心訓練 模擬比賽	攻守練習
14 週-15 週，共 4 節	分部練習	比賽規則介紹 單打比賽	區域聯防
16 週-17 週，共 4 節	曲目排練	比賽規則介紹 雙打比賽	區域聯防
18 週-19 週，共 4 節	曲目排練	分組比賽	比賽規則介紹 分組比賽
20 週-21 週，共 4 節	曲目排練	分組比賽	分組比賽
評量方式	態度檢核、實作評量	態度檢核、實作評量	態度檢核、實作評量

111 學年度第二學期社團活動課程

社團名稱 教學 進度與重點	管樂進階社	羽球進階社	籃球進階社
	教學重點	教學重點	教學重點
1 週-2 週，共 4 節	社團選課	社團選課	社團選課
3 週-4 週，共 4 節	音階、長階、運舌練習	基本體能訓練	基本體能訓練
5 週-7 週，共 6 節	樂器吹奏練習	步法、球路練習	傳球基礎練習 基礎上籃教學
8 週-10 週，共 6 節	分部練習	核心訓練 模擬比賽	傳球進階練習 三角傳球
11 週-13 週，共 6 節	分部練習	核心訓練 模擬比賽	攻守練習
14 週-15 週，共 4 節	曲目排練	比賽規則介紹 單打比賽	區域聯防
16 週-18 週，共 6 節	曲目排練	比賽規則介紹 雙打比賽	比賽規則介紹 分組比賽
評量方式	態度檢核、實作評量	態度檢核、實作評量	態度檢核、實作評量

每週學習節數（3）節，上學期（21）週共（63）節、下學期（18）週共（54）節，合計（117）節。

（三）技藝課程規劃（抽離式技藝班，學生每週以選修 3 節）

編號	課程名稱	核心素養	學習目標	備註
1	食品加工、糕點烘焙/職群概論	綜-J-A2 釐清學習目標，探究多元的思考與學習方法，養成自主學習的能力，運用適當的策略，解決生活議題。	運用創新的能力豐富生活，於個人及家庭生活環境中展現美感，提升生活品質。	抽離式技藝班，學生每週以選修 3 節

- 法律規定教育議題：性別平等教育、家庭教育、家庭暴力防治、性侵害防治教育、環境教育。
- 課綱十九項議題：性別平等、人權、環境、海洋、品德、生命、法治、科技、資訊、能源、安全、防災、家庭教育、生涯規劃、多元文化、閱讀素養、戶外教育、國際教育、原住民族教育。
- 縣訂議題：長照服務、失智症。
- 其他議題：性剝削防治教育、職業試探、交通安全、媒體素養、消費者保護。

(四) 技藝課程實施內涵

111 學年度第一學期技藝課程

編號：1 課程名稱：食品加工、糕點烘焙			
教學期程	教學重點	評量方式	備註
1 週-2 週，共 6 節	1. 始業式 2. 認識食品職群學習內容 3. 食品衛生與安全講解	實作評量	
3 週-6 週，共 12 節	1. 中式麵食加工概論 2. 生鮮麵條/水餃/發糕	實作評量	
7 週-8 週，共 6 節	1. 豆沙包 2. 蛋黃酥	實作評量	
9 週，共 3 節	鳳梨酥	實作評量	
10 週，共 3 節	饅頭	實作評量	
11 週，共 3 節	咖哩餃	實作評量	
12 週-13 週，共 6 節	1. 蛋糕製作概論 2. 海綿蛋糕布丁餡製作 3. 海綿蛋糕	實作評量	
14 週，共 3 節	重奶油蛋糕	實作評量	
15 週，共 3 節	戚風蛋糕捲	實作評量	
16 週，共 3 節	奶油空心餅	實作評量	
17 週，共 3 節	蝶豆花大福	實作評量	
18 週，共 3 節	比薩	實作評量	
19 週-20 週，共 6 節	分組練習	實作評量	
21 週，共 3 節	1. 休業式 2. 期末技藝成果發表	實作評量 廚藝競賽	

111 學年度第二學期技藝課程

編號：1 課程名稱：食品加工、糕點烘焙			
教學期程	教學重點	評量方式	備註
1 週-2 週，共 6 節	1. 始業式 2. 認識食品職群學習內容 3. 食品衛生與安全講解	實作評量	
3 週-5 週，共 9 節	1. 中式麵食加工概論 2. 生鮮麵條/水餃/發糕	實作評量	
6 週-7 週，共 6 節	1. 豆沙包 2. 蛋黃酥	實作評量	
8 週，共 3 節	鳳梨酥	實作評量	
9 週，共 3 節	饅頭	實作評量	
10 週，共 3 節	咖哩餃	實作評量	
11 週-13 週，共 9 節	1. 蛋糕製作概論 2. 海綿蛋糕布丁餡製作 3. 海綿蛋糕 4. 重奶油蛋糕	實作評量	
14 週，共 3 節	戚風蛋糕捲	實作評量	
15 週，共 3 節	蝶豆花大福	實作評量	
16 週，共 3 節	比薩	實作評量	
17 週，共 3 節	分組練習	實作評量	
18 週，共 3 節	1. 休業式 2. 期末技藝成果發表	實作評量	