

## 參、彈性學習課程計畫

### 二、社團活動/技藝課程

【九年級】每週學習節數( 3 )節，上學期( 21 )週共( 63 )節、下學期( 18 )週( 54 )節，合計( 117 )節。

#### (一)社團活動課程規劃(表九)

編號	社團名稱	核心素養	學習目標	表現任務	備註
1	餐飲達人社	<p>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。</p> <p>綜-J-C2 運用合宜的人際互動技巧，經營良好的人際關係，發揮正向影響力，培養利他與合群的態度，提升團隊效能，達成共同目標。</p>	<p>認識各種廚房設備、食材及烹煮方式，瞭解各國餐飲文化，並透過團隊分工合作，實際動手製作佳肴。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能認識餐旅基本知能。</li> <li>2. 認識中餐廚藝製作的基本知識。</li> <li>3. 能習得基本烹調法的技能。</li> <li>4. 認識餐飲服務技術的基本知識。</li> <li>5. 能認識飲料調製的基本知識。</li> </ol>	<p>112-1 【家庭教育】 【生涯規劃】</p>
2	開心農場社	<p>綜-J-A1 探索與開發自我潛能，善用資源促進生涯適性發展，省思自我價值，實踐生命意義。</p> <p>綜-J-C1 探索人與環境的關係，規劃、執行服務學習和戶外學習活動，落實公民關懷並反思環境永續的行動價值。</p> <p>自-J-C3 透過環境相關議題的學習，能了解全球自然環境具有差異性與互動性，並能發展出自我文化認同與身為地球公民的價值觀</p>	<p>了解現代農業的樣態，學習基本對於植物、花卉、蔬果栽培的知識技能，並落實友善環境、有機種植的行動。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能認識農業的基本知識。</li> <li>2. 能習得農業的基本技能。</li> <li>3. 能養成農業正確的工作態度。</li> <li>4. 能瞭解台灣休閒農業的資源</li> <li>5. 能習得蔬菜栽培的基本技能</li> <li>6. 能有基本對觀賞植物栽培管理的技能</li> </ol>	<p>112-1 【環境教育】 【生涯規劃】</p>

3	蛋糕甜點社	<p>綜-J-C2 運用合宜的人際互動技巧，經營良好的人際關係，發揮正向影響力，培養利他與合群的態度，提升團隊效能，達成共同目標。</p> <p>數-J-A3 具備識別現實生活問題和數學的關聯的能力，可從多元、彈性角度擬訂問題解決計畫，並能將問題解答轉化於真實世界。</p>	<p>認識烘焙基本技能及相關設備運用，了解各項烘焙器具的操作，習得餅乾、蛋糕類、西點類食品的基本製作方法。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能認識烘焙相關工作的基本知能。</li> <li>2. 能認識中式米食、麵食加工的基本知識與技術。</li> <li>3. 能習得烘焙的基本知識與技術。</li> <li>4. 能習得蛋糕類、麵包類、點心餅乾類烘焙食品的基本操作方法</li> </ol>	<p>112-2 【家庭教育】 【生涯規劃】</p>
4	美容造型社	<p>綜-J-B3 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。</p> <p>綜-J-C2 運用合宜的人際互動技巧，經營良好的人際關係，發揮正向影響力，培養利他與合群的態度，提升團隊效能，達成共同目標。</p> <p>藝-J-B3 善用多元感官，探索理解藝術與生活的關聯，以展現美感意識。</p>	<p>了解社會各種美容造型產業，並學習美容美髮的基本技能，培養審美觀念與了解時尚演變。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能認識美容基本知識與技能</li> <li>2. 能認識美髮基本知識與技能。</li> <li>3. 能習得皮膚保養、按摩、化妝的基本操作方法。</li> <li>4. 能習得化妝及指甲彩繪的能力。</li> <li>5. 能習得按摩、洗髮、編髮及電鉗操作的基本技能。</li> </ol>	<p>112-2 【家庭教育】 【生涯規劃】</p>

(二)社團活動課程實施內涵(表十)

【九年級】上學期:

教學進度與 學習活動	社團名稱		
		<u>餐飲達人</u> 社	<u>開心農場</u> 社
		學習活動	學習活動
第(1)週, (3)節	準備週	準備週	
第(2)週, (3)節	餐旅之基本認識介紹與廚房安全注意事項	以農業思維找方向	
第(3)週, (3)節	廚房器具的認識、使用與衛生安全	台灣的可可產業	
第(4)週, (3)節	食材的認識、保存與烹調法介紹	台灣特有愛玉產業	
第(5)週, (3)節	儀態與儀容、社交接待禮儀	台灣的菇類產業	
第(6)週, (3)節	社交接待禮儀	台灣的咖啡產業	
第(7)週, (3)節	成果發表(第一次段考週)	成果發表(第一次段考週)	
第(8)週, (3)節	基本烹調法:煮、滷、燴	林下經濟-蜜蜂	
第(9)週, (3)節	飲料調製介紹	能源經濟-蓖麻蠶	
第(10)週, (3)節	乳品、果汁及碳酸飲料	植物識別(上)	
第(11)週, (3)節	基本烹調法:蒸、羹	植物識別(下)	
第(12)週, (3)節	口布的摺疊練習(1)	有性繁殖-播種	
第(13)週, (3)節	口布的摺疊練習(2)	無性繁殖-扦插、分株	
第(14)週, (3)節	成果發表(第二次段考週)	成果發表(第二次段考週)	
第(15)週, (3)節	茶的分類及沖泡	無性繁殖-空中壓條	
第(16)週, (3)節	基本烹調法實習:炒	植物生長與管理要素	
第(17)週, (3)節	基本的服務技巧:托盤	花藝設計	
第(18)週, (3)節	茶的分類及沖泡	盆栽設計	
第(19)週, (3)節	基本烹調法實習:煎、炸	休閒農場	
第(20)週, (3)節	烹調法複習混和運用	生態旅遊	
第(21)週, (3)節	成果發表(第三次段考週)	成果發表(第三次段考週)	

【九年級】下學期：

教學進度與 學習活動	社團名稱	
	<u>蛋糕甜點</u> 社	<u>美容造型</u> 社
	學習活動	學習活動
第( 1 )週，( 3 )節	準備週	準備週
第( 2 )週，( 3 )節	認識食品課程學習內容	認識美容美髮學習內容 認識美容美髮產業範疇與趨勢
第( 3 )週，( 3 )節	中式麵食加工概論、水餃	皮膚保養程序、技巧與實作
第( 4 )週，( 3 )節	生鮮麵條	皮膚結構認識、膚質檢測
第( 5 )週，( 3 )節	水餃、發糕	按摩用品的種類與目的
第( 6 )週，( 3 )節	豆沙包、蛋黃酥	各式臉型與眉型認識與修飾示範及實作
第( 7 )週，( 3 )節	成果發表(第一次段考週)	成果發表(第一次段考週)
第( 8 )週，( 3 )節	蛋黃酥	各種眼型認識與修飾暨唇形設計示範及實作
第( 9 )週，( 3 )節	鳳梨酥	淡妝化妝流程與實作
第( 10 )週，( 3 )節	饅頭	濃妝化妝流程與實作
第( 11 )週，( 3 )節	海綿蛋糕製作	認識指甲油 指甲油上色及卸除方法
第( 12 )週，( 3 )節	重奶油蛋糕	認識彩繪材料及工具 指甲彩繪各種技法製作流程及作品介紹
第( 13 )週，( 3 )節	戚風蛋糕捲	指甲彩繪設計與實作
第( 14 )週，( 3 )節	成果發表(第二次段考週)	成果發表(第二次段考週)
第( 15 )週，( 3 )節	戚風蛋糕捲	頭皮保養、髮質認識、洗髮護髮程序介紹
第( 16 )週，( 3 )節	海綿蛋糕、布丁餡製作	編髮技巧學習
第( 17 )週，( 3 )節	奶油空心餅	電棒、玉米鬚夾操作技巧與實作
第( 18 )週，( 3 )節	成果發表(畢業典禮週)	成果發表(畢業典禮週)