

## 壹、彈性學習課程計畫

### 【 九 】年級彈性學習課程計畫

上學期( 21 )週共( 126 )節、下學期( 18 )週共( 108 )節，合計( 234 )節。

上學期			
週次 \ 類別 節數	統整性主題/專題/議題探究課程	社團活動與技藝課程	其他類課程
第 1 至 21 週	統整性主題課程每週 2 節 1. 酷閱讀 2. 生命閱章	社團活動每週 3 節 1. 餐飲達人社 2. 設計文創社	自治活動(週會)/班級 輔導(班會)每週 1 節
總計	42 節	63 節	21 節

下學期			
週次 \ 類別 節數	統整性主題/專題/議題探究課程	社團活動與技藝課程	其他類課程
第 1 至 18 週	統整性主題課程每週 2 節 1. 酷閱讀 2. 生命閱章	社團活動每週 3 節 1. 食品加工社 2. 生活美學社	自治活動(週會)/班級 輔導(班會)每週 1 節
總計	36 節	54 節	18 節

## 二、社團活動/技藝課程

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)

上學期					
編號	社團名稱	核心素養	課程目標	表現任務	備註
1	餐飲達人社	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。 藝-J-A3 嘗試規劃與執行藝術活動，因應情境需求發揮創意。	認識各種廚房設備、食材及烹煮方式，並透過團隊分工合作，實際動手製作佳肴。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 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. 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. 認識飲料調製的基本知識。</li> </ol>	<p><b>【家庭教育】</b> 家 J5 了解與家人溝通互動及相互支持的適切方式。 家 J6 覺察與實踐青少年在家庭中的角色責任。 家 J10 參與家庭與社區的相關活動。</p> <p><b>【性別平等教育】</b> 性 J3 檢視家庭、學校、職場中基於性別刻板印象產生的偏見與歧視。 性 J11 去除性別刻板與性別偏見的情感表達與溝通，具備與他人平等互動的能力。</p> <p><b>【長期照顧服務】</b> <b>【失智症議題】</b> <b>【家庭暴力防治】</b></p>
2	設計文創社	綜-J-B2 善用科技、資訊與媒體等資源，並能分析及判斷其適切性，進而有效執行生活中重要事務。 綜-J-B3	運用創新能力豐富生活，於個人及生活環境中展現美感，提升生活品質；學習善用多元媒介與形式，從事文藝創作和展現的素養，製作出獨特豐富的作品。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 瞭解基礎描繪的知識。</li> <li>2. 習得素描基礎技巧及描繪構圖及操作的基本技巧。</li> <li>3. 瞭解設計基礎的知識。</li> <li>4. 瞭解色彩原理的基本知識。</li> </ol>	<p><b>【多元文化教育】</b> 多 J4 了解不同群體間如何看待彼此的文化。</p>

		<p>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>藝-J-B2 思辨科技資訊、媒體與藝術的關係，進行創作與鑑賞。</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>藝-J-C3 理解在地及全球藝術與文化的多元與差異。</p>		<p>5. 習得電腦繪圖的技巧和應用。</p> <p>6. 文創商品設計(例如胸章、馬克杯、飲料杯提袋…等)與創作。</p>	
--	--	--	--	--	--

**下學期**

編號	社團名稱	核心素養	課程目標	表現任務	備註
1	食品加工社	<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>培養學生了解食品加工知識及技能，對生產機具操作具備基礎認識，並透過團隊分工合作，實際動手製作各類加工食品。</p>	<p>1. 瞭解食品職群之基本介紹及職業安全與道德。</p> <p>2. 習得烘焙類，包括海苔薄餅、檸檬燕麥餅、乳酪小西餅、海綿蛋糕、葡萄乾戚風蛋糕捲等的製作技能。</p> <p>3. 習得中式米食，包括筒仔米糕、鹹湯圓、廣東粥等的製作技能。</p> <p>4. 習得中式麵食，包括鳳梨酥、蛋餅、蔥油餅和蛋黃酥等製作技能。</p>	<p><b>【安全教育】</b> 安 J3 了解日常生活容易發生事故的原因。 安 J4 探討日常生活發生事故的影響因素。</p> <p><b>【食農教育】</b> 培養學生注重食品安全之素養。</p> <p><b>【長期照顧服務】</b></p>
2	生活美學社	<p>綜-J-B3</p>	<p>了解家政相關內容，學習並了解目前時下美容造型產</p>	<p>1. 瞭解目前時下美容造型產業。</p>	<p><b>【性別平等教育】</b></p>

	<p>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>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>業，學習美容美甲、化妝、按摩的基本技能，培養審美觀念與了解時尚多元演變。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. 習得皮膚保養、臉部按摩、紙上化妝、基礎化妝、少女化妝、指甲彩繪的基本技能。</li> <li>3. 瞭解時尚多元演變並培養審美觀念。</li> <li>4. 習得美姿美儀，瞭解並習得非語文肢體動作。</li> </ol>	<p>性 J3 檢視家庭、學校、職場中基於性別刻板印象產生的偏見與歧視。</p> <p>性 J11 去除性別刻板與性別偏見的情感表達與溝通，具備與他人平等互動的能力。</p>
--	---	---	--	---

(二)社團活動課程實施內涵(表十)

上學期		
社團名稱	餐飲達人社	設計文創社
教學進度與學習活動		
第(1)週，(3)節	準備週	準備週
第(2)週，(3)節	課程介紹	課程介紹
第(3)週，(3)節	廚房器具的認識、使用與衛生安全	基礎描繪與素描概說
第(4)週，(3)節	食材的認識、保存與烹調法介紹	工具與基本技法介紹和操作
第(5)週，(3)節	飲料調製實務/飲料調製介紹	形體的觀察與描繪/形體的整體感練習
第(6)週，(3)節	飲料調製實務/乳品、果汁及碳酸飲料	光影明暗的觀察與描繪
第(7)週，(3)節	第一次評量	第一次評量
第(8)週，(3)節	餐飲服務技術/儀態與儀容和社交接待禮儀	文創商品設計創作/胸章圖案設計及製作
第(9)週，(3)節	飲料調製實務/乳品、果汁及碳酸飲料	何謂設計/設計的領域與分類練習
第(10)週，(3)節	飲料調飲實務/茶的分類及沖泡	設計方法/設計美感的表達
第(11)週，(3)節	中餐廚藝製作/ 煮、滷、燴-煮白飯、滷雞翅、燴三鮮練習	形態與造型/基本形態繪製應用
第(12)週，(3)節	中餐廚藝製作/ 蒸、羹-清蒸魚、粉蒸排骨、茶碗蒸、三色豆腐羹練習	文創商品設計創作/UV 水晶貼紙、飲料杯提袋燙印
第(13)週，(3)節	餐飲服務技術/社交接待禮儀	色彩原理/色彩本質的認識、特性與應用
第(14)週，(3)節	第二次評量/九年級畢旅	第二次評量/九年級畢旅
第(15)週，(3)節	中餐廚藝製作/ 炒-蕃茄炒蛋、培根炒高麗菜、榨菜炒肉絲練習	色彩原理/色彩配色與調和
第(16)週，(3)節	飲料調製實務/乳品、果汁及碳酸飲料	文創商品設計創作/燒製馬克杯圖案設計及創作
第(17)週，(3)節	餐飲服務技術/口布的摺疊	電腦繪圖的應用練習/硬體與軟體介紹
第(18)週，(3)節	飲料調製實務/乳品、果汁及碳酸飲料	電腦點陣繪圖/綜合應用與創作
第(19)週，(3)節	中餐廚藝製作/ 煎、炸-蔥花煎蛋、鹽酥雞、五味炸肉條練習	電腦繪圖/影像處理
第(20)週，(3)節	餐飲服務藝技術/口布的摺疊	電腦繪圖/綜合應用與創作
第(21)週，(3)節	成果發表	成果發表

下學期		
社團名稱	食品加工社	生活美學社
教學進度與學習活動		
第(1)週，(3)節	準備週	準備週
第(2)週，(3)節	春節放假	春節放假
第(3)週，(3)節	課程介紹	課程介紹
第(4)週，(3)節	烘焙/進階西點類—海苔薄餅製作	各式眉型的認識與紙上練習
第(5)週，(3)節	烘焙/進階西點類—檸檬燕麥餅製作	彩妝紙上化妝介紹、說明、示範及練習
第(6)週，(3)節	烘焙/進階西點類—乳酪小西餅製作	基礎化妝的程序、注意事項和實作
第(7)週，(3)節	第一次評量	第一次評量
第(8)週，(3)節	烘焙/乳沫類蛋糕製作—海綿蛋糕製作	介紹少女化妝的配色和實作練習
第(9)週，(3)節	烘焙/乳沫類蛋糕製作—葡萄乾戚風蛋糕捲製作	居家皮膚保養的技巧與實作
第(10)週，(3)節	中式米食/米粒類—筒仔米糕製作	認識指甲彩繪上色、卸除方法、材料及工具
第(11)週，(3)節	中式米食/漿(粿)粉類—鹹湯圓製作	各種指甲彩繪技法、練習與實作
第(12)週，(3)節	中式米食/進階米粒類—廣東粥製作	臉部按摩的技巧與實作
第(13)週，(3)節	第二次評量	第二次評量
第(14)週，(3)節	中式麵食/酥油皮及糕漿皮類—鳳梨酥製作	美姿美儀/肢體開發(節奏感、柔軟度)
第(15)週，(3)節	中式麵食/水調(和)麵類—蛋餅製作	常見場合美姿美儀技巧及演練
第(16)週，(3)節	中式麵食/進階水調(和)麵—蔥油餅製作	非語文肢體訓練/表情訓練與練習
第(17)週，(3)節	中式麵食/酥(油)皮、糕(漿)皮類—蛋黃酥製作	非語文肢體訓練/ Pose 訓練與練習
第(18)週，(3)節	畢業典禮	畢業典禮