

臺南市立竹橋國民中學 115 學年度第 1 學期 7-9 年級社團辦理一覽總表

社團編號	社團活動名稱	社團教學總節數	是否跨年級實施	預計實施方式
1	樂器社	42	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> 每週【 2 】節 <input type="checkbox"/> 隔週【 】節
2	手作社	42	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> 每週【 2 】節 <input type="checkbox"/> 隔週【 】節
3	Teeball 社	42	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> 每週【 2 】節 <input type="checkbox"/> 隔週【 】節

◎如行列太多或不足，請自行增刪。

◎上列全部社團請如實一一撰寫社團個別之 C6-1 彈性學習課程計畫。

◎實施如有跨年級實施也請敘明，實施週次如有與其他類課程對開也請於最右一欄如實說明。

臺南市立竹橋國民中學 115 學年度第 1 學期 7-9 年級彈性學習課程計畫

社團活動或技藝課程名稱		手作社	實施年級	7-9	教學節數	本學期共(42)節	社團編號	2
彈性學習課程規範		2. ■社團活動與技藝課程 (<input checked="" type="checkbox"/> 社團活動 <input type="checkbox"/> 技藝課程)						
總綱或領綱核心素養		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。 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。						
課程目標		展現自己的興趣與多元能力，運用創新能力，豐富個人及家庭生活。						
課程架構脈絡								
教學期程	節數	單元或課程名稱	學習內容	學習目標	學習評量(評量方式)	備註		
第 1 周	2	認識食材、 器具整理清潔	家 Ab-IV-2 飲食的製 備與創意運用。	探索日常生活常用之烹 調器具與方法。	觀察(30%) 學習歷程(70%)	1. 跨年級實施 2. 每周實施 2 節		
第 2 周	2	抹醬吐司	家 Ab-IV-2 飲食的製 備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之 烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製 作衛生、安全、營養及環 保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)			
第 3 周	2	白糖粿	家 Ab-IV-2 飲食的製 備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之 烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製 作衛生、安全、營養及環 保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)			
第 4 周	2	香蔥蘇打餅	家 Ab-IV-2 飲食的製 備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之 烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)			

C6-1 彈性學習課程計畫(社團活動與技藝課程)

				作衛生、安全、營養及環保的餐點。		
第 5 周	2	戚風蛋糕	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	
第 6 周	2	法式鹹派	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	
第 7 周	2	水果涼糕	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	
第 8 周	2	白色戀人餅乾	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	
第 9 周	2	雪 Q 餅	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	

C6-1 彈性學習課程計畫(社團活動與技藝課程)

				保的餐點。		
第 10 周	2	檸檬磅蛋糕	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	
第 11 周	2	蔥花肉餅	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	
第 12 周	2	地瓜球	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	
第 13 周	2	杏仁瓦片	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	
第 14 周	2	奶香麻花捲	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	

C6-1 彈性學習課程計畫(社團活動與技藝課程)

				保的餐點。		
第 15 周	2	波士頓派	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	
第 16 周	2	披薩	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	
第 17 周	2	糖葫蘆	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	
第 18 周	2	麻糬一口酥	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。 家 Aa-IV-3 飲食行為與環境永續之關聯、實踐策略及行動。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。 3. 了解食物里程、在地食材與環境永續的關係。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	

C6-1 彈性學習課程計畫(社團活動與技藝課程)

第 19 周	2	抹茶紅豆米蛋糕	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	
第 20 周	2	脆皮烤年糕	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	
第 21 周	2	手作社成果展	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	

◎教學期程請敘明週次起訖，如行列太多或不足，請自行增刪。

◎備註可加註說明各社團以年段或班群實施現況、議題融入或教材設計說明，無則免填。

◎各社團務必寫一份。

臺南市立竹橋國民中學 115 學年度第 2 學期 7-9 年級社團辦理一覽總表

社團編號	社團活動名稱	社團教學總節數	是否跨年級實施	預計實施方式
1	樂器社	42	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> 每週【 2 】節 <input type="checkbox"/> 隔週【 】節
2	手作社	42	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> 每週【 2 】節 <input type="checkbox"/> 隔週【 】節
3	Teeball 社	42	是 <input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> 每週【 2 】節 <input type="checkbox"/> 隔週【 】節

◎如行列太多或不足，請自行增刪。

◎上列全部社團請如實一一撰寫社團個別之 C6-1 彈性學習課程計畫。

◎實施如有跨年級實施也請敘明，實施週次如有與其他類課程對開也請於最右一欄如實說明。

臺南市立竹橋國民中學 115 學年度第 2 學期 7-9 年級彈性學習課程計畫

社團活動或技藝課程名稱		手作社	實施年級	7-9	教學節數	本學期共(42)節	社團編號	2
彈性學習課程規範		2. ■社團活動與技藝課程 (<input checked="" type="checkbox"/> 社團活動 <input type="checkbox"/> 技藝課程)						
總綱或領綱核心素養		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。 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。						
課程目標		展現自己的興趣與多元能力，運用創新能力，豐富個人及家庭生活。						
課程架構脈絡								
教學期程	節數	單元或課程名稱	學習內容	學習目標	學習評量(評量方式)	備註		
第 1 周	2	認識食材、 器具整理清潔	家 Ab-IV-2 飲食的製 備與創意運用。	探索日常生活常用之烹 調器具與方法。	觀察(30%) 學習歷程(70%)	1. 跨年級實施 2. 每周實施 2 節		
第 2 周	2	九層塔豆包抓餅	家 Ab-IV-2 飲食的製 備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之 烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製 作衛生、安全、營養及環 保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)			
第 3 周	2	海苔杏仁脆片	家 Ab-IV-2 飲食的製 備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之 烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製 作衛生、安全、營養及環 保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)			
第 4 周	2	雪媚娘	家 Ab-IV-2 飲食的製 備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之 烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)			

C6-1 彈性學習課程計畫(社團活動與技藝課程)

				作衛生、安全、營養及環保的餐點。		
第 5 周	2	巧克力海綿蛋糕	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	
第 6 周	2	鹹酥雞	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	
第 7 周	2	椰香核桃餅乾	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	
第 8 周	2	豆蓉燒	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	
第 9 周	2	焦糖布丁	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	

C6-1 彈性學習課程計畫(社團活動與技藝課程)

				保的餐點。		
第 10 周	2	起司岩燒蜂蜜蛋糕	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	
第 11 周	2	棺材板	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	
第 12 周	2	雙層布朗尼曲奇	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	
第 13 周	2	包心粉圓	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	
第 14 周	2	迷你扁可頌	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	

C6-1 彈性學習課程計畫(社團活動與技藝課程)

				保的餐點。		
第 15 周	2	肉鬆米小貝	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	
第 16 周	2	海鮮炒麵	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	
第 17 周	2	船型酥片	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	
第 18 周	2	芋圓	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。 家 Aa-IV-3 飲食行為與環境永續之關聯、實踐策略及行動。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。 3. 了解食物里程、在地食材與環境永續的關係。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	

C6-1 彈性學習課程計畫(社團活動與技藝課程)

第 19 周	2	蔥油發麵餅	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	
第 20 周	2	提拉米蘇	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	
第 21 周	2	手作社成果展	家 Ab-IV-2 飲食的製備與創意運用。	1. 探索日常生活常用之烹調器具與方法。 2. 善用資源與創意，製作衛生、安全、營養及環保的餐點。	觀察(30%) 學習歷程(30%) 作品(40%)	

◎教學期程請敘明週次起訖，如行列太多或不足，請自行增刪。

◎備註可加註說明各社團以年段或班群實施現況、議題融入或教材設計說明，無則免填。

◎各社團務必寫一份。