

臺南市立成功國民中學 115 學年度第一學期七、八、九年級社團彈性學習課程辦理一覽總表

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
01	國樂社	21	是 ☒ 否 ☐	☐ 每週【 】節 ☒ 隔週【2】節
02	武術社	21	是 ☒ 否 ☐	☐ 每週【 】節 ☒ 隔週【2】節
03	籃球社	21	是 ☒ 否 ☐	☐ 每週【 】節 ☒ 隔週【2】節
04	漫畫社	21	是 ☒ 否 ☐	☐ 每週【 】節 ☒ 隔週【2】節
05	吉他社	21	是 ☒ 否 ☐	☐ 每週【 】節 ☒ 隔週【2】節
06	熱舞社	21	是 ☒ 否 ☐	☐ 每週【 】節 ☒ 隔週【2】節
07	羽球社	21	是 ☒ 否 ☐	☐ 每週【 】節 ☒ 隔週【2】節
08	點心研究社	21	是 ☒ 否 ☐	☐ 每週【 】節 ☒ 隔週【2】節
09	排球社	21	是 ☒ 否 ☐	☐ 每週【 】節 ☒ 隔週【2】節
10	機器人社	21	是 ☒ 否 ☐	☐ 每週【 】節 ☒ 隔週【2】節
11	直排輪社	21	是 ☒ 否 ☐	☐ 每週【 】節 ☒ 隔週【2】節
12	能源科技探索社	21	是 ☒ 否 ☐	☐ 每週【 】節 ☒ 隔週【2】節

13	手擲機社	21	是 ☒ 否 ☐	☐ 每週【 】節 ☒ 隔週【2】節
14	技藝課程-餐旅職群	21 (114-1)	是 ☐ 否 ☒	☒ 每週【1】節 ☐ 隔週【 】節
15	技藝課程-設計職群	13(114-2)	是 ☐ 否 ☒	☒ 每週【1】節 ☐ 隔週【 】節

◎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。

[illegible]

C6-1 彈性學習課程計畫(社團活動與技藝課程)

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 1-2 周	1	職群概論	1. 餐旅職群之基本介紹及職業安全與道德 2. 餐旅職群概論	1. 餐旅職群實習科目與未來升學進路及安全的工作態度及敬業合作之職業道德介紹 2. 餐旅的類別與特性、從業人員的工作內容及應有的素養、培養正確服務態度、了解餐旅業未來的願景之簡介。	學習態度 紙筆測驗	
第 3 周	1	旅館實務	房務作業	2-3. 單人床鋪床作業 2-5. 轉(開)夜床作業	學習態度 鋪床	
第 4 周	1	中餐廚藝製作	廚房器具的認識、使用與衛生安全	1-1. 認識廚房設備與器具 1-2. 正確的使用刀具 1-3. 基礎刀工介紹及練習 (翡翠炒飯、蕃茄炒蛋、學習單)	學習態度 刀具操作	
第 5-6 周	1	中餐廚藝製作	食材的認識、保存與烹調法介紹	2-1. 六大類食物與營養素 2-2. 食材辨識 2-3. 食物保存與原則 2-4. 基本烹調法(五彩豆乾丁、清蒸魚、學習	學習態度 食物烹調	

C6-1 彈性學習課程計畫(社團活動與技藝課程)

				單)		
第 7 周	1	中餐廚藝製作	基本烹調法實習	3-3. 炒-蕃茄炒蛋、培根炒高麗菜、榨菜炒肉絲練習 (榨菜炒肉絲、培根炒高麗菜、學習單)	學習態度 食物烹調	
第 8 周	1	中餐廚藝製作	基本烹調法實習	3-1. 煮、滷、燴-煮白飯、滷雞翅、燴三鮮練習(滷雞翅、燴三鮮、學習單)	學習態度 食物烹調	
第 9 周	1	中餐廚藝製作	基本烹調法實習	3-2. 蒸、羹-清蒸魚、粉蒸排骨、茶碗蒸、三色豆腐羹練習(三色豆腐羹、粉蒸排骨、學習單)	學習態度 食物烹調	
第 10 周	1	中餐廚藝製作	基本烹調法實習	3-4. 煎、炸-蔥花煎蛋、鹽酥雞、五味炸肉條練習(五味炸肉條、蔥花煎蛋、學習單)	學習態度 食物烹調	
第 11-12 周	1	餐飲服務技術	口布摺疊	3-2. 不同功能的口布摺法練習(學習單)	學習態度 口布摺疊	
第 13 周	1	飲料調製實務	飲料調製介紹	1-1. 認識飲料的定義、種類 1-2. 認識機具設備及器皿 1-3. 飲料調製方法練習	學習態度 機具操作	

C6-1 彈性學習課程計畫(社團活動與技藝課程)

				(直接注入法、搖盪法、攪拌法) (紅石榴、紫色、繽紛氣泡飲、學習單)		
第 14 周	1	飲料調製實務	乳品、果汁及碳酸飲料	2-1. 認識乳製品種類、特性與應用 2-3. 飲品的變化與調製(造型鮮奶茶、奇異之吻、學習單)	學習態度 飲品調製	
第 15 周	1	飲料調製實務	乳品、果汁及碳酸飲料	2-1. 認識乳製品種類、特性與應用 2-2. 飲品的變化與調製(香蕉西瓜船、西瓜汁、香蕉牛奶、學習單)	學習態度 飲品調製	
第 16 周	1	飲料調製實務	乳品、果汁及碳酸飲料茶的分類及沖泡	2-2. 認識碳酸飲料及礦泉水的種類 3-1. 認識茶的分類及特性(柳橙鳳梨船、鳳梨冰沙、柳橙蘇打、學習單)	學習態度 飲品調製	
第 17 周	1	飲料調製實務	茶的分類及沖泡	3-2. 茶的基本沖泡(冰水蜜桃紅茶、伯爵奶茶、綠茶多多、學習單)	學習態度 飲品調製	
第 18 周	1	飲料調製實務	茶的分類及沖泡	3-2. 茶的基本沖泡(黑糖波霸奶茶、奶泡紅茶、白鬍子綠茶、學習單)	學習態度 飲品調製	

第 19 周	1	餐飲美感技巧運用	盤飾技巧運用	1. 麵塑原料的介紹 2. 麵塑技巧的運用 (學習單)	學習態度 學習單	
第 20-21 周	1	餐飲美感技巧運用	杯飾技巧運用	創意紙花、水果花、學習單	學習態度 學習單	

◎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。

[illegible]

C6-1 彈性學習課程計畫(社團活動與技藝課程)

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 1-2 周	1	職群概論	1. 設計職群之基本介紹及職業安全與道德 2. 設計的定義、分類與設計產業的重要性 3. 設計方法 4. 設計程序	1. 設計職群實習科目與未來升學進路及安全的工作態度及敬業合作之職業道德介紹 2. 設計的定義、分類與生活應用及設計產業之介紹 發現設計、設計方法的介紹 3. 設計程序與設計進路及發展之介紹	學習態度 上機操作	
第 3 周	1	設計基礎	何謂設計	1. 設計的意義與本質的瞭解 2. 設計在生活中的應用 3. 設計的領域與分類練習	學習態度 上機操作	
第 4 周	1	設計基礎	設計方法	1. 設計程序的認識 2. 構想發展技術操作	學習態度 上機操作	
第 5-6 周	1	設計基礎	設計方法	表現技術應用	學習態度 上機操作	
第 7 周	1	設計基礎	設計方法	設計美感的表達	學習態度 上機操作	
第 8 周	1	設計基礎	形態與造形	工具及各種材料的介紹和操作	學習態度 上機操作	

C6-1 彈性學習課程計畫(社團活動與技藝課程)

第 9 周	1	設計基礎	形態與造形	基本形態繪製應用	學習態度 上機操作	
第 10-11 周	1	電腦繪圖	電腦繪圖	1.何謂電腦繪圖 2.硬體與軟體介紹 3.電腦繪圖簡史 4.電腦繪圖的應用練習	學習態度 上機操作	
第 12 周	1	電腦繪圖	點陣繪圖	1. 筆工具練習 2. 各種質感製作練習 3. 立體筆觸繪製練習	學習態度 上機操作	
第 13 周	1	電腦繪圖	點陣繪圖	1. 立體字與光影練習 2. 影像複製與拼貼 3. 色調控制與調整 4. 綜合應用與創作	學習態度 上機操作	
第 14 周	1	電腦繪圖	影像處理	1.去背景練習 2.色彩轉換練習	學習態度 上機操作	
第 15-16 周	1	電腦繪圖	影像處理	1.立體效果製作練習 2.圖像拼貼練習	學習態度 上機操作	
第 17-18 周	1	電腦繪圖	影像處理	1.解析度調整練習 2.輸出與列印	學習態度 上機操作	

◎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。