

高雄市立嘉興國民中學 105 學年度第 2 學期 (二) 年級 (綜合-家政) 領域課程教學計畫表

教學總目標：

1. 宣示自我、迎接成長。

(二) 年級第 2 學期課程教學內容：

週次	日期	學校行事	教學進度	學習目標	對應能力指標	授課節數	重大議題融入課程	評量方式	備註
一	2/13 2/17	2/13 正式上課	發現地方美	【第 1 單元】旅行回憶 1.欣賞臺灣在地產業文化，分享故鄉特色。	2-4-6 3-4-4 3-4-5	1	環境教育 A	1.學習態度 2.課堂參與 3.小組參與 4.口頭發表	
二	2/20 2/24		發現地方美	【第 1 單元】發現地方美 1.欣賞臺灣在地產業文化，分享故鄉特色。	2-4-6 3-4-4 3-4-5	1	環境教育 A	1.學習態度 2.小組參與 3.口頭發表	
三	2/27 3/3		發現地方美	【第 1 單元】發現地方美 1.欣賞臺灣在地產業文化，分享故鄉特色。	2-4-6 3-4-4 3-4-5	1		1.學習態度 2.實作作品 3.口頭發表	
四	3/6 3/10		發現地方美	【第 1 單元】發現地方美 1.欣賞臺灣在地產業文化，分享故鄉特色。	2-4-6 3-4-4 3-4-5	1		1.學習態度 2.實作作品 3.口頭發表	

五	3/13 3/17		行銷在地	【第 2 單元】行銷在地 1.透過在地伴手禮的行銷企畫，學習行銷策略，並藉由行銷發表會展現成果。	2-4-6 3-4-4 3-4-5	1		1.態度評定 2.書面計畫 3.小組參與 4.口頭發表	
六	3/20 3/24	第一次段考	行銷在地	【第 2 單元】行銷在地 1.透過在地伴手禮的行銷企畫，學習行銷策略，並藉由行銷發表會展現成果。	2-4-6 3-4-4 3-4-5	1		1.態度評定 2.課堂參與 3.實作作品 4.小組參與 5.口頭發表	
七	3/27 3/31		行銷在地	【第 2 單元】行銷在地 1.透過在地伴手禮的行銷企畫，學習行銷策略，並藉由行銷發表會展現成果。	2-4-6 3-4-4 3-4-5	1		1.態度評定 2.課堂參與 3.實作作品 4.小組參與 5.口頭發表	
八	4/3 4/7		行銷在地	【第 2 單元】行銷在地 1.透過在地伴手禮的行銷企畫，學習行銷策略，並藉由行銷發表會展現成果。	2-4-6 3-4-4 3-4-5	1		1.態度評定 2.實作作品 3.口頭發表	
九	4/10 4/14		行銷在地	【第 2 單元】從銷在地 1.透過在地伴手禮的行銷企畫，學習行銷策略，並藉由行銷發表會展現成果。	2-4-6 3-4-4 3-4-5	1		1.態度評定 2.實作作品 3.口頭發表	

十	4/17 4/21		在地消費「行」	【第3單元】在地消費「行」 1.透過在地食物的故事及食物里程的討論，思考對環境及農民的影響；藉由食物產地的紀錄，分析食材消費考量，並思考對土地有哪些具體作為。	2-4-6 3-4-4 3-4-5	1		1.態度評定 2.課堂參與 3.小組參與 4.口頭發表	
十一	4/24 4/28		在地消費「行」	【第3單元】在地消費「行」 1.透過在地食物的故事及食物里程的討論，思考對環境及農民的影響；藉由食物產地的紀錄，分析食材消費考量，並思考對土地有哪些具體作為。	2-4-6 3-4-4 3-4-5	1		1.態度評定 2.課堂參與 3.小組參與 4.口頭發表	
十二	5/1 5/5	第二次段考	在地消費「行」	【第3單元】在地消費「行」 1.透過在地食物的故事及食物里程的討論，思考對環境及農民的影響；藉由食物產地的紀錄，分析食材消費考量，並思考對土地有哪些具體作為。	2-4-6 3-4-4 3-4-5	1		1.態度評定 2.課堂參與 3.小組參與 4.口頭發表	
十三	5/8 5/12		中菜密碼	【第1單元】中菜密碼 1.增進中菜烹調的技能。 2.學習設計符合健康生活概念的菜單。	2-4-1	1	飲食教育 D	1.觀察學生 2.態度評定 3.口頭發表 4.填寫「常用烹調法及選擇理由」表	
十四	5/15 		中菜密碼	【第1單元】中菜密碼	2-4-1	1	飲食教育 D	1.觀察學生	

	5/19			1.增進中菜烹調的技能。 2.學習設計符合健康生活概念的菜單。				2.態度評定 3.口頭發表 4.填寫「菜單設計考量因素」	
十五	5/22 5/26		「計」出好菜	【第2單元】「計」出好菜 1.透過烹飪實習的準備過程，培養學生研擬與執行計畫的能力。 2.學習烹飪相關技能，提升解決飲食生活問題的能力。 3.增進分析計畫與實際執行落差的能力。	2-4-1 3-4-1	1	家庭教育 L	1.觀察學生 2.態度評定 3.實作表現	
十六	5/29 6/2		「計」出好菜	【第2單元】「計」出好菜 1.透過烹飪實習的準備過程，培養學生研擬與執行計畫的能力。 2.學習烹飪相關技能，提升解決飲食生活問題的能力。 3.增進分析計畫與實際執行落差的能力。	2-4-1 3-4-1	1	家庭教育 L	1.觀察學生 2.態度評定 3.實作表現	
十七	6/5 6/9	畢業典禮 6/9	「計」出好菜	【第2單元】「計」出好菜 1.透過烹飪實習的準備過程，培養學生研擬與執行計畫的能力。 2.學習烹飪相關技能，提升解決飲食生活問題的能力。 3.增進分析計畫與實際執行落差的能力。	2-4-1 3-4-1	1		1.口頭發表 2.內省 3.實作評量	
十八	6/12 6/16		「計」出好菜	【第2單元】「計」出好菜 1.透過烹飪實習的準備過程，培養學生研擬與執行計畫的能力。	2-4-1 3-4-1	1		1.口頭發表 2.內省 3.實作評量	

				2.學習烹飪相關技能，提升解決飲食生活問題的能力。 3.增進分析計畫與實際執行落差的能力。					
十九	6/19 6/23		「計」出好菜	【第2單元】「計」出好菜 1.透過烹飪實習的準備過程，培養學生研擬與執行計畫的能力。 2.學習烹飪相關技能，提升解決飲食生活問題的能力。 3.增進分析計畫與實際執行落差的能力。	2-4-1 3-4-1	1		1.成品分享	
二十	6/26 6/30	第三次段考 6/30 課程結束	「計」出好菜	【第2單元】「計」出好菜 1.透過烹飪實習的準備過程，培養學生研擬與執行計畫的能力。 2.學習烹飪相關技能，提升解決飲食生活問題的能力。 3.增進分析計畫與實際執行落差的能力。	2-4-1 3-4-1	1		1.成品分享	

融入「重大議題」的代表記號：

環境教育 A 水域安全宣導 B 愛滋病、肺結核宣導 C 飲食教育 D 登革熱防治 E
 家庭暴力防治 F 低碳環境教育 G 反毒認知教學 H 急救教育 I 全民國防教育 J

 金融教育 K 家庭教育 L 性別平等教育 M 保護動物 N 海洋教育 O
 生涯教育 P 防災教育 Q 適性輔導 R 人權教育 S 資訊教育 T
 生命教育 U