

# 高雄市立嘉興國民中學 108 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. 欣賞臺灣在地產業文化，分享故鄉特色，學習尊重與包容。
2. 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。
3. 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。

## (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	2/11   2/14	2/11(二)正式開學	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. 課堂參與 3. 小組參與 4. 口頭發表	
二	2/17   2/21		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. 小組參與 3. 口頭發表	
三	2/24   2/28		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	3/2   3/6		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	3/9		行銷在地	【第2單元】行銷在地	2-4-6	1		1. 態度評定	

	3/13			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。	3-4-4 3-4-5			2. 書面計畫 3. 小組參與 4. 口頭發表	
六	3/16   3/20		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	3/23   3/27	第1次定期考查週	複習評量	複習評量	複習評量	1	複習評量	複習評量	
八	3/30   4/3		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	
九	4/6   4/10		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	
十	4/13   4/17		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. 實作作品 3. 口頭發表	
十一	4/20   4/24		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	2-4-6 3-4-4	1		1. 態度評定 2. 課堂參與	

				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。	3-4-5			3. 小組參與 4. 口頭發表	
十二	4/27   5/1		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	5/4   5/8	第2次定期考查週	複習評量	複習評量	複習評量	1		複習評量	
十四	5/11   5/15		中菜密碼	【第1單元】中菜密碼 1. 認識中菜烹調技法。 2. 學習設計符合健康生活概念的菜單。	2-4-1	1		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	
十五	5/18   5/22		中菜密碼	【第1單元】中菜密碼 1. 認識中菜烹調技法。 2. 學習設計符合健康生活概念的菜單。	2-4-1	1		1. 觀察學生 2. 態度評定 3. 口頭發表 4. 填寫「菜單設計考量因素」	
十六	5/25   5/29		「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	2-4-1 3-4-1	1		1. 觀察學生 2. 態度評定	

				<p>學生研擬與執行計畫的能力。</p> <p>2. 學習烹飪相關技能，提升解決飲食生活問題的能力。</p> <p>3. 增進分析計畫與實際執行落差的能力。</p>				3. 實作表現	
十七	6/1   6/5		「計」出好菜	<p>【第2單元】「計」出好菜</p> <p>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。</p> <p>2. 學習烹飪相關技能，提升解決飲食生活問題的能力。</p> <p>3. 增進分析計畫與實際執行落差的能力。</p>	2-4-1 3-4-1	1		1. 口頭發表 2. 內省 3. 實作評量	
十八	6/8   6/12	6/10-6/16 畢業典禮週	「計」出好菜	<p>【第2單元】「計」出好菜</p> <p>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。</p> <p>2. 學習烹飪相關技能，提升解決飲食生活問題的能力。</p> <p>3. 增進分析計畫與實際執行落差的能力。</p>	2-4-1 3-4-1	1		1. 口頭發表 2. 內省 3. 實作評量	
十九	6/15   6/20		「計」出好菜	<p>【第2單元】「計」出好菜</p> <p>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。</p> <p>2. 學習烹飪相關技能，提升解決飲食生活問題的能力。</p> <p>3. 增進分析計畫與實際執行落差的能力。</p>	2-4-1 3-4-1	1		1. 成品分享	
二	6/22	第3次定期考查	複習評量	複習評量	複習評量	1	複習評量	複習評量	

十	 6/26	週 6/30(二)課程 結束	課程結束	課程結束	課程結束	課程結束	課程結束	
---	----------	----------------------	------	------	------	------	------	--

【註】：請在該領域欄位中填入課程教學進度(彈性課程與學習領域節數)及「重大議題」融入課程的代表記號：

生:生涯發展教育、性:性別平等教育、侵:性侵害防治教育課程、環:環境教育課程、碳:低碳環境教育課程、登:登革熱防治教育、健:健康飲食教育、愛:愛滋病宣導、水:水域安全教育、

交:交通安全教育、反:反毒認知教學、全:全民國防教育、暴:家庭暴力防治、家:家庭教育、海:海洋教育

金:金融基礎教育、動:保護動物、災:防災教育、適:適性輔導、人:人權教育、資:資訊教育、命:生命教育、品:品德教育