

學習總目標：

1.宣示自我、迎接成長。

週別	日期	學校行事活動	教學進度	學習目標	對應能力指標	配合重大議題	評量方式
一	2/10 2/14		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	【環境教育】 【資訊教育】	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	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	【環境教育】 【資訊教育】	1.學習態度 2.小組參與 3.口頭發表
三	2/24 2/27		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	【環境教育】 【資訊教育】	1.學習態度 2.實作作品 3.口頭發表
四	3/3 3/7		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	【環境教育】 【資訊教育】	1.學習態度 2.實作作品 3.口頭發表
五	3/10 3/14		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	【環境教育】 【資訊教育】	1.態度評定 2.書面計畫 3.小組參與 4.口頭發表
六	3/17 3/21		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	【環境教育】 【資訊教育】	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	3/24 3/28		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	【環境教育】 【資訊教育】	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	3/31 4/3		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	【環境教育】 【資訊教育】	1.態度評定 2.實作作品 3.口頭發表
九	4/7 4/11		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	【環境教育】 【資訊教育】	1.態度評定 2.實作作品 3.口頭發表

類別	日期	學校行事活動	教學進度	學習目標	對應能力指標	配合重大議題	評量方式
十	4/14 4/18		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	【環境教育】 【資訊教育】	1.態度評定 2.課堂參與 3.小組參與 4.口頭發表
十一	4/21 4/25		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	【環境教育】 【資訊教育】	1.態度評定 2.課堂參與 3.小組參與 4.口頭發表
十二	4/28 5/2		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	【環境教育】 【資訊教育】	1.態度評定 2.課堂參與 3.小組參與 4.口頭發表
十三	5/5 5/9		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	【家政教育】 【環境教育】 【海洋教育】	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	5/12 5/16		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	【家政教育】 【環境教育】 【海洋教育】	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」
十五	5/19 5/23		「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	【家政教育】 【環境教育】 【海洋教育】	1.觀察學生 2.態度評定 3.實作表現
十六	5/26 5/30		「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	【家政教育】 【環境教育】 【海洋教育】	1.觀察學生 2.態度評定 3.實作表現
十七	6/3 6/6		「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	【家政教育】 【環境教育】 【海洋教育】	1.口頭發表 2.內省 3.實作評量

週別	日期	學校行事活動	教學進度	學習目標	對應能力指標	配合重大議題	評量方式
十八	6/9 6/13		「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	【家政教育】 【環境教育】 【海洋教育】	1.口頭發表 2.內省 3.實作評量
十九	6/16 6/20		「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	【家政教育】 【環境教育】 【海洋教育】	1.成品分享
二十	6/23 6/27		「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	【家政教育】 【環境教育】 【海洋教育】	1.成品分享