

# 高雄市道明中學附設國中部 103 學年度八年級下學期「綜合-家政」教學計畫表

學習總目標：

1.協助學生建立尊重、和諧、平等的性別關係。

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	1/21   1/27		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	【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	2/24   2/27		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	【環境教育】 【資訊教育】	1.學習態度 2.小組參與 3.口頭發表
三	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	【環境教育】 【資訊教育】	1.學習態度 2.實作作品 3.口頭發表
四	3/9   3/13		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	【環境教育】 【資訊教育】	1.學習態度 2.實作作品 3.口頭發表
五	3/16   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	【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	3/23   3/27	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	【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	3/30   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	【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	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	【環境教育】 【資訊教育】	1.態度評定 2.實作作品 3.口頭發表

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
九	4/13   4/17		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	【環境教育】 【資訊教育】	1.態度評定 2.實作作品 3.口頭發表
十	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	4/27   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	【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	5/4   5/8	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	【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	5/11   5/15		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	【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	5/18   5/22		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	【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	5/25   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	6/1   6/5		「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	【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

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
十七	6/8   6/12		「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	【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
十八	6/15   6/19		「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	【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	6/22   6/26	第三次段考	「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	【家政教育】 【環境教育】 【海洋教育】	1.成品分享
二十	6/29   6/30	6/30 第2學期課程結束 7/1 暑期開始	「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	【家政教育】 【環境教育】 【海洋教育】	1.成品分享