

高雄市立六龜高中 102 學年度第 2 學期 八 年級「綜合活動領域—家政」課程計畫

一、學習目標

1. 宣示自我、迎接成長。 2. 3. 4. 5.	6. 7. 8. 9. 10.
---------------------------------------	-----------------------------

二、各單元內涵分析

週次	實施期間	單元活動主題	單元學習目標	相對應能力指標	七大議題	節數	評量方法
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】 2-4-1 了解環境與經濟發展間的關係。 【資訊教育】 5-4-5 能應用資訊及網路科技，培養合作與主動學習的能力。	1	1.學習態度 2.實作作品 3.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】 2-4-1 了解環境與經濟發展間的關係。 【資訊教育】 5-4-5 能應用資訊及網路科技，培養合作與主動學習	1	1.學習態度 2.實作作品 3.口頭發表

週次	實施期間	單元活動主題	單元學習目標	相對應能力指標	七大議題	節數	評量方法
					的能力。		
三	2/24-2/28 228 紀念日	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】 2-4-1 了解環境與經濟發展間的關係。 【資訊教育】 5-4-5 能應用資訊及網路科技，培養合作與主動學習的能力。	1	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】 2-4-1 了解環境與經濟發展間的關係。 【資訊教育】 5-4-5 能應用資訊及網路科技，培養合作與主動學習的能力。	1	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】 2-4-1 了解環境與經濟發展間的關係。 【資訊教育】 5-4-5 能應用資訊及網路科技，培養合作與主動學習的能力。	1	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】 2-4-1 了解環境與經濟發展間的關係。 【資訊教育】 5-4-5 能應用資訊及網路科技，培養合作與主動學習	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

週次	實施期間	單元活動主題	單元學習目標	相對應能力指標	七大議題	節數	評量方法
					的能力。		
七	3/24-3/28	第一次定期考查週 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】 2-4-1 了解環境與經濟發展間的關係。 【資訊教育】 5-4-5 能應用資訊及網路科技，培養合作與主動學習的能力。	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	3/31-4/4 4/4 兒童節	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】 2-4-1 了解環境與經濟發展間的關係。 【資訊教育】 5-4-5 能應用資訊及網路科技，培養合作與主動學習的能力。	1	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】 2-4-1 了解環境與經濟發展間的關係。 【資訊教育】 5-4-5 能應用資訊及網路科技，培養合作與主動學習的能力。	1	1.態度評定 2.實作作品 3.口頭發表
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】 2-4-1 了解環境與經濟發展間的關係。 【資訊教育】 5-4-5 能應用資訊及網路科技，培養合作與主動學習	1	1.態度評定 2.課堂參與 3.小組參與 4.口頭發表

週次	實施期間	單元活動主題	單元學習目標	相對應能力指標	七大議題	節數	評量方法
					的能力。		
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】 2-4-1 了解環境與經濟發展間的關係。 【資訊教育】 5-4-5 能應用資訊及網路科技，培養合作與主動學習的能力。	1	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】 2-4-1 了解環境與經濟發展間的關係。 【資訊教育】 5-4-5 能應用資訊及網路科技，培養合作與主動學習的能力。	1	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】 1-4-2 選購及製作衛生、安全、營養且符合環保的餐點。 3-4-5 了解有效的資源管理，並應用於生活中。 【環境教育】 3-4-4 願意依循環保簡樸與健康的理念於日常生活與消費行為。 【海洋教育】 5-4-1 了解日常生活中水產的來源與製作過程。 5-4-2 了解水產可用食品	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

週次	實施期間	單元活動主題	單元學習目標	相對應能力指標	七大議題	節數	評量方法
					特性與營養價值。		
十四	5/12-5/16	第二次定期考查週 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	<p>【家政教育】</p> <p>1-4-2 選購及製作衛生、安全、營養且符合環保的餐點。</p> <p>3-4-5 了解有效的資源管理，並應用於生活中。</p> <p>【環境教育】</p> <p>3-4-4 願意依循環保簡樸與健康的理念於日常生活與消費行為。</p> <p>【海洋教育】</p> <p>5-4-1 了解日常生活中水產的來源與製作過程。</p> <p>5-4-2 了解水產可用食品特性與營養價值。</p>	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	<p>【家政教育】</p> <p>1-4-2 選購及製作衛生、安全、營養且符合環保的餐點。</p> <p>3-4-5 了解有效的資源管理，並應用於生活中。</p> <p>【環境教育】</p> <p>3-4-4 願意依循環保簡樸與健康的理念於日常生活與消費行為。</p> <p>【海洋教育】</p> <p>5-4-1 了解日常生活中水產的來源與製作過程。</p>	1	1.觀察學生 2.態度評定 3.實作表現

週次	實施期間	單元活動主題	單元學習目標	相對應能力指標	七大議題	節數	評量方法
					5-4-2 了解水產可用食品特性與營養價值。		
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】 1-4-2 選購及製作衛生、安全、營養且符合環保的餐點。 3-4-5 了解有效的資源管理，並應用於生活中。 【環境教育】 3-4-4 願意依循環保簡樸與健康的理念於日常生活與消費行為。 【海洋教育】 5-4-1 了解日常生活中水產的來源與製作過程。 5-4-2 了解水產可用食品特性與營養價值。	1	1.觀察學生 2.態度評定 3.實作表現
十七	6/2-6/6 6/2 端午節	「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】 1-4-2 選購及製作衛生、安全、營養且符合環保的餐點。 3-4-5 了解有效的資源管理，並應用於生活中。 【環境教育】 3-4-4 願意依循環保簡樸與健康的理念於日常生活與消費行為。 【海洋教育】 5-4-1 了解日常生活中水	1	1.口頭發表 2.內省 3.實作評量

週次	實施期間	單元活動主題	單元學習目標	相對應能力指標	七大議題	節數	評量方法
					產的來源與製作過程。 5-4-2 了解水產可用食品特性與營養價值。		
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】 1-4-2 選購及製作衛生、安全、營養且符合環保的餐點。 3-4-5 了解有效的資源管理，並應用於生活中。 【環境教育】 3-4-4 願意依循環保簡樸與健康的理念於日常生活與消費行為。 【海洋教育】 5-4-1 了解日常生活中水產的來源與製作過程。 5-4-2 了解水產可用食品特性與營養價值。	1	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】 1-4-2 選購及製作衛生、安全、營養且符合環保的餐點。 3-4-5 了解有效的資源管理，並應用於生活中。 【環境教育】 3-4-4 願意依循環保簡樸與健康的理念於日常生活與消費行為。 【海洋教育】	1	1.成品分享

週次	實施期間	單元活動主題	單元學習目標	相對應能力指標	七大議題	節數	評量方法
					5-4-1 了解日常生活中水產的來源與製作過程。 5-4-2 了解水產可用食品特性與營養價值。		
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】 1-4-2 選購及製作衛生、安全、營養且符合環保的餐點。 3-4-5 了解有效的資源管理，並應用於生活中。 【環境教育】 3-4-4 願意依循環保簡樸與健康的理念於日常生活與消費行為。 【海洋教育】 5-4-1 了解日常生活中水產的來源與製作過程。 5-4-2 了解水產可用食品特性與營養價值。	1	1.成品分享
--- 課程結束 ---							