基隆市立中山高中國中部111學年第2學期教學計畫

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 班級 | 301、302 | | 科目 | 家政 |
| 教師 | 許釋霞 鄭惠鎂 | | | |
| 教學目標 | | | 1. 了解異國飲食文化 2. 由飲食文化學習家族文化傳承 3. 培養烹調食物及鑑賞飲食的能力 4. 學習與他人合作及傾聽能力 5. 訓練學習團隊合作技巧 6. 練習上台發表之口語能力 | | |
| 本學期授課內容 | | | 1. 異國飲食文化之認識與了解 2. 異國飲食文化之實作 3. 了解家傳食物之意義與製作 4. 家傳菜色之傳承與探討 5. 基礎食物製備能力與食品衛生觀念 | | |
| 教學方式 | | | 1. 小組競賽上課加分制度 2. 團體討論 3. 講解法 4. 實驗法 5. 影片欣賞 | | |
| 評量方式 | | | 1. 平時成績評量   (1) 個人日常表現加分  (2) 個人作業成績:學習單、上課筆記  (3) 小組主題分享票選與互評   1. 期末成績評量: 異國飲食文化 60%+異國料理製作 40% | | |
| 對學生期望 | | | 1. 動手操作 2. 落實生活 3. 反省改變 4. 學習尊重 5. 練習分享 | | |
| 家長配合事項 | | | 1. 鼓勵孩子完成作業 2. 協助孩子教材準備 3. 配合學校作業參與 4. 勇於表達支持鼓勵孩子的活動 5. 能與師長良性溝通及表達意見 6. 協助學生課程出席與準時作業繳交 | | |