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
 |