

# 台北市立弘道國 109 學年度綜合活動領域【家政】八年級教學計畫表

任教老師：劉萱

主題	單元	教學活動	單元目標	對應能力指標	重大議題融入	評量方式
美食達人	小廚師上菜	4~6 次烹飪 5 實作	1. 認知廚房安全 2. 正確烹調方法 3. 知道飲食衛生與安全的重要性 4. 藉烹調過程中認識各類食材與其特性	3-4-1 1-4-2 3-4-2 3-4-3	兩性 家政 還境 生涯	分組評量 心得報告
	多元文化之異國飲食文化報告	1. 分組報告 2. 食譜設計與製作	1. 藉由活動的使學生瞭解、欣賞世界各國與各種族、宗教特色及文化，進而尊重及包容多元社會的來臨	3-4-1 1-4-2 3-4-2 3-4-3	兩性 家政 還境 生涯	分組評量 心得報告

◎ 教學要求：

(一) 上課不遲到。(二) 用具要帶齊。(三) 課堂守秩序，請依上課須知。(四) 作業不可缺教。

◎ 評量說明：

烹飪課團體成績：(佔 20%) 或 (佔 40%)

分組報告：(佔 20%)

烹飪心得：(佔 50%)

重點測驗：(佔 10%)

\* 多元文化之異國飲食單元以新冠肺炎疫情情況做調整。

臺北市立弘道國民中學 103 學年度第 1 學期八年級家政教學進度表 103 年 08 月印

週次	星 期							預 定 教 學 進 度				備 註
	一	二	三	四	五	六	日	章節	教 學 內 容	起迄頁	融入議題	
準備週	八 25	26	27	28	29	30	31		備課			• 8/29 第一次教學研究會
一	九 1	2	3	4	5	6	7		課程介紹，分組			• 9/1 註冊、開學
二	8	9	10	11	12	13	14		烹飪教室使用規則講解			• 9/8 中秋節放假一天 • 9/9 九年級課後輔導開始 • 9/11、9/12 九年級暑期複習成就
三	15	16	17	18	19	20	21		烹飪教室清掃、操作器材與環境介紹			• 9/15 八年級第八節課後輔導開始 • 9/15 地理知識大會考
四	22	23	24	25	26	27	28		食譜一			• 9/22 七年級課後輔導開始
五	29	30	十 1	2	3	4	5		實習一			
六	6	7	8	9	10	11	12		食譜二			• 10/9 七、八年級國文抽背 • 10/10 國慶日放假一天
七	13	14	15	16	17	18	19		實習二			• 10/14、10/15 第一次定期考查
八	20	21	22	23	24	25	26		多元文化之異國飲食文化報告(一)			
九	27	28	29	30	三十一 1	2			食譜三			
十	3	4	5	6	7	8	9		實習三			• 11/3、11/4 九年級第一次複習考 • 11/6、11/7 八年級隔宿露營
十一	10	11	12	13	14	15	16		多元文化之異國飲食文化報告(二)			• 11/14 校內國語文競賽
十二	17	18	19	20	21	22	23		多元文化之異國飲食文化報告(三)			• 11/21 校內本土語文競賽
十三	24	25	26	27	28	29	30		食譜四			• 11/27 七、八年級國文抽背
十四	十二 1	2	3	4	5	6	7		實習四			• 12/3、12/4 第二次定期考查
十五	8	9	10	11	12	13	14		食譜五			• 12/9 第 15 週作業抽查
十六	15	16	17	18	19	20	21		實習五			• 12/16 第 16 週作業抽查
十七	22	23	24	25	26	27	28		異國飲食各組設計實習			• 12/23、12/24 九年級複習考 • 期末教學研究會
十八	29	30	31	一 1	2	3	4		作業整理			• 1/1 元旦放假一天
十九	5	6	7	8	9	10	11		作業整理			• 1/8 七、八年級國文抽背 • 1/9 第八節課後輔導結束
廿	12	13	14	15	16	17	18		期末考			• 1/16~1/19 第三次定期考查

