臺北市立成功高級中學 113 學年度第 2 學期學校日教學活動資料

班級：二年級單數班級	科目：家政	教科書版本：華興書局
每週時數：2 小時	任課教師：李靜慧	

課程目標：

1. 增進高中學生的家庭生活素養
2. 培養自立與生涯發展的能力，以積極面對生活挑戰
3. 建立健康家庭所需知能，以啟發生命價值效能

教學目標：

1. 激發「自我學習」的潛力，引導學生從多元管道獲取個人、家庭生活相關的知識。
2. 培養「帶得走」的生活技能，幫助學生學會用「對」的方式經營「好」的生活。
3. 孕育「生活美學」的鑑賞能力，增進學生未來個人及家庭生活之美好發展課程目標：

教學計畫與內容：以週三授課班級為例

週次	日期	大事	教材預定進度	作業預定作業/ 注意事項
1	2/10-2/14	10 教學準備日、期初校務會議、科召會議、導師會議、各科教學研究會、教師認證截止。 11 第 2 學期開學日、跨班選修會議。 13 日本沖繩向陽高校入校交流。社團轉社結果公布。 11-14 高二教育旅行。14 高一、高三跨班選修上課。	教育旅行	
2	2/17-2/21	17 防災演練預演。18 高一二導師自主學習共備會議。 19 高一彈性學習微課程開始。 20 高三第一次分科測驗模擬考、高二跨班選修上課。	課程預備及介紹、分組	
3	2/24-2/27	24 正式防災演練。25 學測成績公布、寄發學測成績通知單。26 申請入學選擇校系的原則與策略(導師場) 27 申請入學選擇校系的原則與策略(中午學生場)。 28 和平紀念日。	塑造良好個人形象	量身學習單
4	3/3-3/7	3-7 大學申請入學志願選填個別諮詢 3 高一新生班際排球賽。7 學校日暨親師座談會(晚上/含申請入學選擇校系的原則與策略家長場辦理)。 7 日本芦屋學園高校入校交流。	小組報告(一)、 體重管理	體脂測量 報告專題： 服飾消費搜索線

週次	日期	大事	教材預定進度	作業預定作業/ 注意事項
5	3/10-3/14	10 高二人身安全講座。14 家庭教育委員會、學生輔導工作委員會。13-15 美國Catlin Gable School 入校交流。	烹飪準備課程、 食譜講解（一）	學習單、 食譜（一）
6	3/17-3/21	21-23 身心障礙學生升學大專校院甄試	烹飪實習（一）	烹飪教室
7	3/24-3/28	25-26 第一次期中考。 27 申請入學報名填表及送件說明會暨模擬面試辦法說明。	第一次期中考	
8	3/31-4/2	2 高一課諮師入班。3 彈性放假（無須補課）。 4 兒童節及民族掃墓節。	小組報告（二）、 食譜講解（二）	報告專題： 台灣的產地到餐桌 食譜（二）
9	4/7-4/11	6 高三學生上傳 113-2 學習成果。高二實施大學學系探索量表。7 高一二法治教育講座。8 高三教師認證學習成果完成。9 高一課諮師入班。10 高三學生勾選 113 學年課程學習成果及多元表現、面試技巧與個人行銷	烹飪實習（二）	烹飪教室
10	4/14-4/18	14 高一、二班際大隊接力賽。申請入學初階團體模擬面試。16 高一成年禮、14-18 熱食部滿意度調查。	安全美食通	學習單
11	4/21-4/25	申請入學進階團體模擬面試。23 高一彈性學習微課程結束	小組報告（三）、 食譜講解（三）	報告專題： 食物的媒體分析 食譜（三）
12	4/28-5/3	29-30 高三期末考。 1(申請入學)第二階段審查資料上傳系統開放_勾選學習歷程檔案。2 高三教師學期成績登錄截止日。3 校慶、社團聯展、體優生單獨招生考試、開放高三確認原始成績。	烹飪實習（三）	烹飪教室
13	5/6-5/9	5 校慶補假。6 高一導師自主學習共備會議。7 高三第二次分科測驗模擬考。8-9 學校上傳高三第六學期修課紀錄。	個人形象管理/ 術科練習：打領帶	家政綜合教室； 熨燙、領帶講義
14	5/12-5/16	12 高三補考。 13-14 高一、二第二次期中考。 17-18 國中教育會考。15-6/1 各大學第二階段指定項目甄試。	第二次期中考	
15	5/19-5/23	19 期末科召會議	個人形象管理/ 術科練習：熨燙	家政綜合教室/ 帶學校短袖制服
16	5/26-5/29	26 高一轉社申請開始。30 彈性放假（無須補課）。 31 端午節。26-29 各科期末教學研究會	術科考試： 熨燙與打領帶	家政綜合教室/ 帶領帶、學校短袖制服

週次	日期	大事	教材預定進度	作業預定作業/ 注意事項
17	6/2-6/6	2-3 高三重補修報名。2 高二班際羽球賽、高三申請入學網路志願登記說明會、升高三暑輔會議。 3 畢業典禮。4 高一自主學習跨班發表會。5-6(申請入學)正備取生向甄選委員會登記就讀志願序。	小組報告(四)、 術科考試說明	報告專題： 服飾新科技
18	6/9-6/13	12 甄選會公告申請入學統一分發結果。11 高三重補修會議、校訂必修(創意思考、國際理解)成果發表 12 高二重補修會議。13 高一重補修會議。	烹飪術科考試	烹飪教室、 綜合教室
19	6/16-6/20		小組報告(五)、 小組報告(六)	報告專題： 台灣與世界的家庭 報告專題： 智慧家居與綠家居
20	6/23-6/27	24 公告高三重補修課表。25 高一轉社申請結束。 26-27 高一、二期末考。	期末考準備	成績結算、 教室整理、 期末回饋
21	6/30	30 休業式、全校大掃除、期末校務會議。 1 暑假開始、高一、二教師學期成績登入截止日。 2 公告高一、二學期成績。3 高二補考。4 高一補考。		

評量方法及配分比例：

平常 成績 60%	1.	小組報告	15%	口頭報告+ppt 呈現
	2.	課程活動單	25%	上課的學習單、烹飪實習測驗題及心得
	3.	實習操作	15%	烹飪實習及熨燙實習(包括小組合作情形、表現成果、善後工作表現) 10%、領帶操作 5%，
	4.	課程參與及貢獻	5%	包括上課參與、上台報告表現、出席、課本用品攜帶、上課態度等，擔任家政小老師及組長者，期末加總分 3-5 分
期 末 考 40%	5.	實作評量	20%	熨燙實作測驗 10%，烹飪實作測驗 10%
	6.	期末紙筆評量	20%	範圍為家政全冊、學習單及上課授課內容