

+臺北市立成功高級中學115學年度第1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：

週次	日 期	大 事	教材進度	作業及活動
1	8/31 – 9/4	31開學日、高一二教科書發放、高二轉社結果公告。 1高一、二導師自主學習共備研習、午餐補助申請開始。 2-3高三第一次學測模擬考。3高二跨班選修課開始。 4高一、三跨班選修課開始、社團體驗課、高三導師多元入學方案說明會。	課程預備及介紹、分組	
2	9/7 – 9/11	7英文單字初賽(班會)。 9家庭教育委員會、學生輔導工作委員會。 10高二英文作文比賽。 11圖書館工作暨資訊教育推展委員會。 12學校日暨班級親師座談會、臺北市115年度語文競賽。	塑造良好個人形象	量身學習單

3	9/14 -9/18	13臺北市115年度語文競賽。 14高三班際籃球賽、防災演練預演、軍校正期班入學管道說明會、高一英語演講比賽。 14-18高一實施性向測驗。 15校內環境知識競賽、高一心電圖檢查。 17英文單字複賽。18期初交通安全委員會	塑造良好個人形象	體脂測量/體重管理
4	9/21- 9/25	21正式防災演練。21-24高一實施性向測驗。 22校內環境知識競賽研討講座。25中秋節。 27臺北市環境知識競賽初賽。 23大學多元入學方案暨學習歷程檔案家長說明會	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
5	9/28 -10/2	28教師節。29-5高一微課程選課。30-2新生健檢。 2全國英文競賽報名截止。 3臺北市115年度語文競賽、環境知識競賽市賽。	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
6	10/5 - 10/9	6體育發展委員會。9國慶日(補假)。	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
7	10/12-10/16	13-14第一次期中考。14-30臺北市音樂比賽個人賽。 15流感疫苗施打。16韓國金泉高中來訪。 12-27臺北市音樂比賽團體賽。 17大考英語聽力測驗(第一次)。	飲食與生活、安全美食通	學習單
8	10/19-10/23	21高一微課程說明會。22國語演說比賽。	小組報告(一)、小組報告(二)	報告專題一：服飾消費搜索線 報告專題二：服飾新科技
9	10/26-10/30	26光復節(補假)。27日本三國丘高校來訪。 27-30高一實施興趣量表。28-29高三第二次模擬考。 28微課程(1)。29高二國語朗讀比賽。 31全國高級中等學校學生英文作文比賽。	烹飪準備課程、食譜講解(一)	學習單、食譜(一)

10	11/2 – 11/6	1-3臺北市音樂比賽個人賽。 2高二班際籃球賽、高一法治教育講座。 4微課程(2)。5高一國語朗讀比賽。 7-8第七屆臺灣科學節。 7全國高級中等學校學生英文單字比賽。	烹飪實習（一）	烹飪教室
11	11/9–11/13	9高二人身安全講座、高三甄選入學準備說明會。 9-13熱食部滿意度調查。 11高二導師自主學習共備會議、微課程(3)。 12高一、二閩南語朗讀暨演說比賽。 14全國環境知識競賽決賽。14-15第七屆臺灣科學節。 11甄選入學家長說明會	小組報告（三）、 食譜講解(二)	報告專題三：台灣的產地到餐桌 食譜（二）
12	11/16–11/20	15全國高級中等學校學生英文演講比賽。 16書法比賽(班會)。18微課程(4)。 19高一、二客語與原住民語朗讀暨演說比賽	烹飪實習（二）	烹飪教室
13	11/23–11/27	23包高中、第1次課程發展委員會。 26國文作文比賽。	小組報告（四）、 食譜講解(三)	報告專題四：食物的媒體分析 食譜（三）
14	11/30–12/4	2-3第二次期中考。	第二次期中考	
15	12/7–12/11	7高一班際桌球賽、期末科召會議。 8-9高三第三次模擬考。 9微課程(5)。12大考英語聽力測驗(第二次)。	烹飪實習（三）	烹飪教室
16	12/14–12/18	14高一防制學生藥物濫用講座、強化教職員工及家長反毒知能研習。 15字音字形比賽。14-15優良作業審查。 16微課程(6)。17日本松山高校來訪。 14-17各大科期末教學研究會。	術科考試說明	
17	12/21–12/25	21第2次課程發展委員會。 21-24全校跑班選修選課(第2學期)。 25行憲紀念日。	烹飪術科考試	烹飪教室、綜合教室報告
18	12/28–1/1	30-31高三期末考。31高二自主學習跨班發表會。1元旦。	小組報告（五）、 小組報告(六)	報告專題五：智慧家居與綠色家居 報告專題六：台灣與世界的家庭

19	1/4– 1/8	8期末交通安全委員會。	預約好情緣	
20	1/11– 1/15		期末考準備	成績結算、教室整理 期末回饋
21	1/18– 1/22	18-19高一、高二期末考。 20休業式、校務會議、期末大掃除。 22教師登錄成績截止日。22-24大學學測。 22第1學期請假及逾時請假程序中 午12時截止。	期末考	
22	1/25– 1/29	25公告學期成績。27高三補考。28 高二補考。29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