**臺北市立北投國中108學年度八年級**

**綜合活動領域家政科教學計劃**

1. 課程目標：
   1. 透過服務學習獲得正面的成長經驗。
   2. 培養並塑造個人合宜的衣著造型和儀態。
   3. 培養妥善管理衣物的能力。
   4. 協助學生了解自己社區及台灣各地的特色。
   5. 擴展學生對國際文化的認識與理解。
   6. 培養學生簡易飲食烹製的能力。
2. 使用教材：
   1. 八上八下綜合活動課本翰林版。
   2. 學校本位課程教學教案、講義、學習單。
   3. 配合時事、生活素材之資料。
   4. 相關影片輔助媒體。
3. 教學重點：

透過活動引導學生體驗活動的意義，反思生活中相關的事情，並將學習落實在生

活中。

1. 教學方法：

本校八年級家政與童軍科採上下學期對開方式實施，以影片欣賞、報告、作品賞析、小組合作學習等方式進行教學。

1. 教學綱要：

家政—主題一：色彩搭配、織物認識、服裝搭配、服裝管理、個性服裝秀

主題二：文化觀測站、台灣知多少、遨遊世界

主題三：烹飪實作

1. 評量：

自我檢核、同儕互評、實作評量、檔案評量、報告評量、口語評量、觀察記錄、態度評量等。

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 臺北市立北投國中108學年度九年一貫  綜合活動領域家政科八年級課程進度暨活動設計內涵分析表 | | | | | | | |
| 週 次 | 課程單元 | 實施時間 | 單元目標 | 活動設計 | 能力  指標 | 評 量  方 式 | 融入  議題 |
| 第1週 | 課程簡介 | 1節 | 協助學生瞭解本學期課程規劃與方向。 | 課程介紹 | 1-4-1 | 1.觀察學生。  2.口頭發表。 |  |
| 第2週 | 衣物物語 | 2節 | 能考量生活情境需求選擇合宜衣物 | 服裝與生活 | 2-4-1 | 口頭發表。 | 生涯  家政教育 |
| 第3週 | 認識色彩與色彩練習 | 2節 | 藉由色彩搭配增進服裝搭配能力 | 認識色彩 | 2-4-1 | 作品創作 | 家政教育 |
| 第4週 | 2節 | 色彩搭配 |
| 第5週 | 認識織物 | 2節 | 審視與修正個人穿衣決策考量習慣，並進一步認識衣料特性及搭配原則以應用於生活。 | 天然纖維 | 2-4-1  3-4-4 | 學習單  口頭發表 | 家政教育 |
| 第6週 | 2節 | 人造纖維 |
| 第7週 | 多元服飾 | 2節 | 1.了解不同族群之間的差異性。  2反思並尊重臺灣多元文化，學習互相關懷的素養。 | 異國服飾及特色 |
| 第8週 | 著衣有術 | 2節 | 認識織物的材質、織法與特性 | 織物的織造 | 2-4-1 | 學習單  口頭發表 | 家政教育 |
| 第9週 | 2節 | 織物作品創作 | 2-4-1 | 作品創作 |
| 第10週 | 2節 | 1. 了解自己及同儕穿著的喜好及習慣 2. 學習服飾整體搭配的觀念與原則。 | 我的穿衣風格 | 3-4-1  3-4-2 | 態度評定 | 家政教育 |
| 第11週 | 繽紛服裝秀 | 2節 | 1.增進適合個人特質之服裝搭配的能力。  2.學習以合宜的舉止、儀態和穿著、裝扮展現自己。  3.學習與同儕合作，設計小組走秀方式 | 1想「SHOW」一下  2亮麗走秀 | 1-4-2  4-4-1 |  | 家政教育 |
| 第12週 | 進階手縫 | 2節 | 1.熟悉各種基本手縫法，並能正確運用於日常生活中。 | 設計、操作 | 2-4-1 | 設計與實作 | 家政教育 |
| 第13週 | 進階手縫 | 2節 |
| 第14週 | 進階手縫 | 2節 |
| 第15週 | 煥然”衣”新 | 2節 | 1.建立明智選購衣物的觀念。  2.熟悉服飾標示並學習正確洗滌、整燙衣物的方法。  3.培養收納、管理衣物的能力。 | 衣服清潔與整理 | 2-4-1  2-4-6  2-4-7 | 口頭發表  文字發表 | 家政教育 |
| 第16週 | 在地新境界 | 4節 | 透過在地伴手禮的行銷企畫，學習行銷策略，並藉由行銷發表會展現成果。 | 1地方伴手禮  2伴手禮實作  3伴手禮發表會 | 2-4-6  3-4-5 | 口頭發表  文字發表  學習單 | 家政教育  環境教育  資訊教育 |
| 第17週 |
| 第18週 | 2節 | 透過在地食物的故事及食物里程的討論，思考對環境及農民的影響；藉由食物產地的紀錄，分析食材消費考量，並思考對土地有哪些具體作為。 | 1 食物里程  2食物哪裡來 |
| 第19週 | 烹調實習先修班 | 2節 | 1.學習烹飪環境的使用與維護，並能實際運用於日常生活。  2.學習食材選購與儲存的要訣。  3.透過實際烹調，將所學與生活結  合 | 廚房安全  廚具介紹  食物選擇  菜色搭配 | 1-4-2  1-4-3  2-4-1  3-4-1 | 1.能參與活動、討論與分享  2.實際完成烹飪料理 | 家政教育 |
| 第20週 | 烹調實習 | 2節 | 實習課程 |
| 第21週 | 期末回饋 | 2節 |  | 課程回顧與省思 |  |  |  |