

家政科
2007-2008 年度 周年計劃

關注事項 1：培養學生建立良好的生活習慣，對四周的事物產生學習興趣，並且能夠愉快地學習，健康地生活

策略	時間表	成功準則	評估方法	負責人	所需資源
1. 學生填寫暑期或假期生活時間表，檢討他們的生活習慣是否健康，再設計一份新的時間表，達至活得健康的原則	全年	70%以上學生能夠製作一份實用和健康的生活作息時間表	學生分析自己新設計的時間表的可行性	科主任	無需額外資源
2. 讓學生學習擁有整潔的儀容及穿著整潔的衣服	全年	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 90%以上學生能夠使用回針步修補衣服 ➢ 70%以上學生衣著清潔整齊，容光煥發 	透過觀察及討論	科主任	無需額外資源
3. 學生填寫報告，分享他們在疫症流行期間採取的預防染病措施，並討論衛生與環境對生活的影響	全年	每個學生都能提出最少一項措施	透過觀察、討論及分析報告	科主任	無需額外資源
4. 學生認識自己在家中的角色及所要負起的責任，以建立和諧的家庭生活	全年	學生能夠了解自己在家庭中的責任，從而與家人建立更加和諧的家庭關係	學生扮演不同的角色	科主任	無需額外資源
5. 學生搜集資料(網上新聞或報章雜誌)認識家居意外的成因、討論預防及處理方法。學生填寫急救用品購買表，並進行角色扮演，示範處理簡單傷患的方法	全年	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 80%學生懂得使用急救箱內的基本急救用品 ➢ 學生能夠提議出切實的預防意外及處理意外的方法 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 分析學生所提出的預防意外及處理傷患的方法 ➢ 觀察學生角色扮演及情境處理 	科主任	無需額外資源

6.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 指導學生認識穿著工作服及保護衣的重要性 ➤ 學生縫製圍裙 	全年	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 學生能夠使用縫衣機車縫製保護他們校服的圍裙 ➤ 學生穿著自己縫製的圍裙上烹飪堂 	教師評選學生完成的圍裙	科主任	無需額外資源
7.	配合家政課程，教導學生認識健康飲食金字塔，食物的主要功能及其提供的營養素	全年	70%以上學生能辨別烹飪堂選用食物的功能及所含的主要營養素	透過烹飪堂的觀察及紙筆測試	科主任	無需額外資源
8.	介紹健康的飲食習慣後，學生根據自己或同學一天的餐單，分析其飲食習慣是否健康並作出檢討	全年	超過 60%以上學生願意於日後根據「健康飲食金字塔」選擇合宜的食物進食	分析工作紙答案	科主任	無需額外資源
9.	學生學習烹煮健康及有益的膳食	全年	80%以上學生成功地烹煮出健康的膳食	觀察學生的表現	科主任	無需額外資源
10.	指導學生正確及安全地使用切割及烹調工具	全年	80%以上學生能正確及安全地使用切割及烹調工具	透過課堂觀察	科主任	無需額外資源
11.	透過壁佈板，展出健康生活資訊，讓學生重視健康生活	全年	學生瀏覽展板，閱讀這些健康生活資訊後更加注意如何活得健康	校本統計調查	科主任	無需額外資源

關注事項 2：鼓勵學生保護環境，培養個人責任感，成為好公民

策略	時間表	成功準則	評估方法	負責人	所需資源
1. 透過討論及填寫工作紙，學生建議一些日常生活方式可以節省金錢、能源、空間及資源	全年	每組學生能夠列舉兩項珍惜資源的方法	閱讀學生填寫的報告	科主任	無需額外資源

2.	向學生展示一些經常使用或食用的貨品。學生辨別哪些商品較為合乎「環保」原則，並學習做一個明智的消費者	全年	70%以上學生表示認同保護環境的重要性。每組學生能夠提出最少二項資料	參考學生報告及提交方案	科主任	無需額外資源
3.	學生從電腦網絡，找出使用天然的方法來消滅害蟲並完成工作紙	全年	70%以上學生接受選用較少破壞環境的方法來消滅害蟲	分析工作紙的答案	科主任	無需額外資源
4.	學生學習選用一些較少破壞環境的方法來清潔居室	全年	70%以上學生選用較少破壞環境的方法來清潔家居	透過學生的討論及提交方案	科主任	無需額外資源
5.	通過實習及填寫工作紙，學生學習清潔家居物品及衣物時能夠採用一些有效但較少破壞環境的方法	全年	70%以上學生選用較少破壞環境的方法來清潔家居物品及衣物	分析工作紙的答案	科主任	無需額外資源
6.	學生把衣物保養標籤帶回校並認識不同布料的纖維及保養標籤	全年	學生認識較少破壞環境的纖維縫造成的衣服 學生認識衣物保養標籤	校本統計調查	科主任	無需額外資源
7.	學生利用剩餘的布料來縫製「環保袋」、筆袋或小袋子	全年	學生能成功縫製兩個小袋子、筆袋及拉袋繩，或一個自己設計的袋子	檢視學生的製成品	科主任	無需額外資源

8.	學生在烹飪堂使用「節省能源」的方法，在限定的時間內烹煮出老師指定的菜式	全年	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 學生能完成指定工作，而且懂得處理垃圾 ➢ 學生運用剩餘的食物來烹煮部份菜式。每個學生都能在限定的時間內完成指定工作而又不會浪費資源 	觀察學生在烹飪堂烹煮食物的表現	科主任	無需額外資源
9.	學生學習良好的飲食習慣及禮儀	全年	每個學生在烹飪堂進食時擁有良好的儀容及禮儀	觀察學生上烹飪堂進食時的情況	科主任	無需額外資源
10.	學生從網上或報章新聞認識環境污染與人類生活的關係，從而學習愛護環境	全年	每個學生能搜集最少 2 份資料	檢視報告	科主任	無需額外資源

關注事項 3：提升學生的人格修養，主動積極學習；培養他們的創造及審美能力，活得豐富及多彩多姿

策略	時間表	成功準則	評估方法	負責人	所需資源
1. 為自己或某人設計壹款至兩款出席不同場合的衣著	全年	學生能夠設計出適合不同場合穿著的衣著，並能提出最少一點設計原則	教師評閱學生的作品	科主任	無需額外資源
2. 學生運用創意，設計及車縫一件家居用品或服裝	全年	60%以上學生縫製出美觀的作品，能夠在日常生活中使用	教師選取學生優秀的作品於期終展覽會中展出	科主任	無需額外資源
3. 學生觀察學校四周及幾個特別室後，認識鋪蓋地面及牆壁的材料	全年	學生認識選用鋪蓋地面及牆壁的材料於不同地方的原則	教師評閱學生的工作紙	科主任	無需額外資源

4.	為一個四人家庭設計三餐膳食	全年	70%以上學生能夠設計出合宜的餐單，並能提出最少二點設計原則	教師評閱學生的作品	科主任	無需額外資源
5.	學生烹煮自己設計的菜式，並把菜式裝飾美麗	全年	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 學生在堂上以教師提供的食物烹煮不同的菜式 ➤ 90%學生能夠成功烹煮出自己設計的菜式並把它裝飾得合宜及美觀 	觀察學生的烹飪課堂表現 學生堂上實習	科主任	無需額外資源
6.	學生從報章雜誌或網上資料認識「食物科技」對現代人生活的影響	全年	50%以上學生能分析加工食物所採用的處理及保存方法，並於日後懂得選擇合宜的食物進食	學生填寫工作紙	科主任	無需額外資源
7.	學生參加家政社，提升他們對生活的興趣	全年	家政社學生的平均出席率達70%以上	統計學生參加家政社的人數及出席率	科主任	無需額外資源
8.	學生參加校內、校外與本科有關的比賽	全年	初中及高中都有學生參加最少一項比賽	統計各級參加比賽的人數及次數	科主任	無需額外資源
9.	每個學生最少閱讀一本有關生活藝術的書籍，提升他們生活的趣味	全年	學生閱讀書籍後寫出讀後感，分享他們的閱讀心得	教師評閱學生的作品	科主任	無需額外資源
10.	在節日或慶典前夕舉行烹飪示範或烹飪班（烹煮與節日有關的食品），以推廣同學對飲食文化的認識及興趣	全年	出席率達報名人數的90%以上	統計同學或家長報名及出席人數	科主任	無需額外資源

11. 鼓勵學生更多運用「資訊科技」認識及接觸現今的生活及世界	全年	20%以上同學樂意採用「資訊科技」技術搜集資料或提交功課	學生樂意採用「資訊科技」技術搜集資料或提交功課	科主任	無需額外資源
12. 學生參觀一些工廠或機構，了解一些新穎科技或產品的製造方法	全年	參加參觀活動的學生出席率達90%以上	統計參加的學生人數及出席率。	科主任	無需額外資源
13. 在烹飪課堂上，學生可在基本的菜式上加入自己喜愛吃的食物，並討論如何能把菜式煮得更健康、更吸引人的食慾	全年	學生在堂上以教師提供的食物烹煮不同的菜式	學生可提議並使用不同的材料。	科主任	無需額外資源
14. 邀請嘉賓主持不同的講座以提昇學生的個人素質	全年	報名出席此活動的學生超過二十人	統計各級參加的人數	科主任	校外機構協助
15. 舉行不定期的烹飪學習小組，使沒有機會上烹飪堂的學生、家長或老師可參與	全年	全年最少開辦3次活動	統計學生或老師自組烹飪小組的次數	科主任	無需額外資源
16. 在基本的菜式上加入特別的食物以達致「藥膳」的效果，有美容、提升身體質素的作用	全年	學生樂意使用特別的食物來烹煮他們的菜式	觀察學生的烹飪課堂表現	科主任	無需額外資源

關注事項 4：與其他科組進行協作學習活動，以擴大學生的學習領域，提升他們的學習興趣

策略	時間表	成功準則	評估方法	負責人	所需資源
1. 與德育組及食物部管理組合作舉行「無餐具日」或「減少使用餐具日」	全年	每班 70%以上學生參與減少使用膠餐具活動	觀察各班學生於午膳時使用環保餐具的情況，並統計人數	科主任 初中各班主任	無需額外資源
2. 與食物部管理組合作安排家長及學生參觀午膳飯盒供應商	下學期	初中及學生會最少共有 4 名學生出席，家長教師會派出 3 位家長出席	安排最少一次參觀	科主任	午膳飯盒供應商願意開放廠房
3. 與食物部管理組合作，安排展覽或展板，展示與健康飲食的最新資料	全年	學生樂意閱讀所展出的資料	安排最少兩次展覽。	科主任	無需額外資源
4. 與學生會合作，舉行全校時裝設計比賽	四月	四社各有一隊學生參加比賽	統計資料	科主任	無需額外資源

關注事項 5：培養學生於課堂的主動性，積極參與教學活動，提升學生在群眾前說話的信心

策略	時間表	成功準則	評估方法	負責人	所需資源
1. 大部份課堂活動以分組討論或活動形式進行	全年	學生投入參與，60%以上學生能清楚地表達討論的內容	觀察學生討論的情況	科主任	無 需 額 外 資源
2. 學生積極投入參與課堂活動，教師給予更多讚賞及鼓勵	全年	每堂最少有五名學生得到讚賞	觀察課堂活動的進行	科主任	無 需 額 外 資源