

葵涌蘇浙公學

《組別/科務工作計劃》

繳交日期： 13/09/2013

組別/科目名稱： 家政科

年份： 2013-2014

1. 本學年工作目標

(a)配合全校性方向目標

1. 加強學與教的效果，照顧學生學習異。

2. 提升學生的學習動機和自學能力。

(b)科組發展重點

1. 校本支援—照顧學習差異。

2. 配合教育局英語微調政策，在中一級至中三級加入英語延展活動，協助提升學生英語能力。

3. 提高教學效能，加強 E-class 運用。

(c)優化恆常工作

1. 提升學生對縫紉課之興趣及穿衣之道(dress sense)

2. 多做實用和有趣的縫紉實習成品和利用時裝網頁加強學生對時裝的潮流感。

3. 讓生多做課前預習，提升學習興趣和引發自動學習。

2. 重點目標、執行計劃及策略

科組目標	策略/措施	施行日期	成功指標/準則	評估方法	所需支援	負責同工	EMB 指標*
提升均衡膳食意識； 加強健康飲食文化	中一至中三食物營養課程比重增加至約佔 20%，令學生能增加對食物營養的認識。 課堂上多以討論形式引導學生思考日常飲食習慣，從而發覺不當之處，加以改善。 專題習作以均衡飲食及飲食失調為主題，引導學生對均衡飲食的概念作深入的探討。	全年	期終實習試，大部份學生所選菜式合乎理論基礎，便算成功。	每次實習課評分	-----	LYC	2.1

科組目標	策略/措施	施行日期	成功指標/準則	評估方法	所需支援	負責同工	EMB 指標*
加強學生對設計服裝和縫紉的興趣	推介年青的時裝雜誌，吸引學生的興趣。 縫製簡單的流行服飾，吸引和讓他們投入製作。 讓學生穿著自己縫製的衣服，設計不同造型，製作簡報表。發揮她們的創造力和想像力。	全年	全部學生交齊作品，而學生在其作品中顯示他們的創意和心思。	每次實習課評分	-----	LYC	2.3
加強 E-class 運用	把理論課筆記及烹飪食譜放在 E-class 讓學生下載 著學生在 E-class 提交時裝簡報表	全年	學生提交的簡報表如能顯示心思和創意。	每次實習課評分	-----	LYC	2.3
英語延展活動	在中一至中三的烹飪課節內，用英文食譜和用英語授課，使學生認識常用詞彙，並能跟隨英文指令操作，做出成品。	全年	在簡單測試或期終試時能跟隨英文指令能製作成品。	課堂觀察及給予成品評分，若成品及格表示學生明白實習內容。		LYC	2.3
照顧學習差異	觀察學生在課堂上表現，如發現學生未能跟上進度，可讓他伙拍能力較佳的同學，讓他較容易適應和跟上進度。	全年		課堂觀察		LYC	

填報同工：羅玉貞

日期：2013 年 9 月 13 日