Curriculum Management, Planning and Leadership in Home Economics / Technology and Living

家政科/科技與生活科課程管理、 策畫及領導

15 June 2017

內容

- 學校簡介
- 科主任的角色
- 我校科技與生活科的強弱機危分析
- 跨科 / 跨學習領域 /STEM活動協作
- 電子教學
- 照顧學習差異的策略
- 校本評核的準備及執行

學校簡介 (Introduction of school)



學校資料

- 嘉諾撒培德書院 (Pui Tak Canossian College)
- 津貼女子中學



學校簡介 (Introduction of school)

學校上課時數背景

• 全年循環週數目: 34個

• 每循環週內日數: 5天

• 每天課節數目: 6節

每節課時長度: 50分鐘

學校簡介 (Introduction of school)

家政科課程

初中 (中一至中三)	高中 (中四至中六)
家政科 家事科 (Cookery) 針黹科 (Needlework)	科技與生活 (「食品科學與科技」學習範疇) 選修單元: • 飲食文化 • 食品研究與開發
● 必修● 每循環週 1 節	● 選修● 每循環週3.5至4節

課程設計 (Curriculum planning / coverage)

- 會在科務會議共同決定課程設計
- 根據「科技教育學習領域課程指引」 (課程補充資料)(二零一三年七月) 編訂課程

課程設計 (Curriculum planning / coverage)

中一

(K10)三大食物組別、水和纖維的功能

(K11)食譜的基本專門用語、基本準備及

烹調食物技巧、準備食物時的習慣

(K12)基本縫紉技巧、繫結法

(K15)家庭資源的使用

課程設計 (Curriculum planning / coverage)

中二

(K10)常用食物類別、食物標籤

(K11)較高難度的烹調食物技巧

(K12)使用縫衣機、縫合骨及黹口處理、

散口邊緣處理

(K13)時裝設計原則

課程設計 (Curriculum planning / coverage)

中三

(K10)均衡飲食、膳食計劃、膳食菜式類別

(K11)省時省力工具、工作程序時間表、

食物測試方法

(K12)衣袋、緣飾及裝飾、服裝審美能力

課程銜接 (Curriculum interfacing)

- 科技與生活科「食品科學與科技」:
 - 較著重初中同學於K10及K11的理論
 - 初中筆試只考核這兩單元的內容

課程銜接 (Curriculum interfacing)

- 中三課程加入科技與生活科的內容:
 - 設計題
 - 以小組形式做SBA的專題研習
 - 教授不同食物處理機器 (打蛋器、 焗爐、微波爐)

科主任的角色 (Role of Panel Head) 評核方式 (Assessment Types) - \$1,2

	項目	所佔分數
(上學期) 常分	 家事科 ● 習作 (工作紙及文件夾) ● 課堂表現 針	15 10 20 5
(下學期) 常分	家事科 ● 習作 (工作紙) ● 課堂表現	10 10
考試分	針	20 10

評核方式 (Assessment Types) - S3

	項目	所佔分數
(上學期) 常分	 家事科 ● 習作 (工作紙及文件夾) ● 課堂表現 針	20 5 20 5
(下學期) 常分	專題研習	20
考試分	家事科筆試 家事科實習試	20 10

科主任的角色 (Role of Panel Head) 評核方式 (Assessment Types) - \$4-6

	項目	所佔分數
常分	統測	30
	習作	10
考試分	考試	60

人手調配 (Deployment of manpower)

根據老師的強項及背景分配教擔

T&L課程:文科vs理科

J. Cheng (文科):飲食文化、論述題寫

作、負責SBA專題研習部分

M. Chan (理科): 食品科學、實驗報告

寫作、負責SBA指定課業部分

人手調配 (Deployment of manpower)

根據老師的強項及背景分配教擔

HE 課程:膳食vs針黹

J. Cheng (曾教授家政會考):

中二、中三 Cookery

M. Chan (曾修讀不同縫紉課程):

中二、中三 Needlework

優點 (Strength)

設備足夠

教師積極進修、關係良好

教材能引起學生的興趣

時間表編排

與教育局與考評局合作

安排很多學科活動

機遇 (Opportunities)

STFM

學生喜歡上家政科

SBA的推行

與友校合作

弱點 (Weakness)

未掌握最新的IT技巧

傳統的分科方法

設備老化

師訓背景十分相近

威脅 (Threats)

整體學生的能力下降

教節太少目課時太短

學生家庭意識薄弱

優點 (Strength)

設備足夠

教師積極進修、關係良好

教材能引起學生的興趣

時間表編排

與教育局與考評局合作

安排很多學科活動

機遇 (Opportunities)

STFM

學生喜歡上家政科

SBA的推行

與友校合作

弱點 (Weakness)

未掌握最新的IT技巧

傳統的分科方法

設備老化

師訓背景十分相近

威脅 (Threats)

整體學生的能力下降

教節太少且課時太短

學生家庭意識薄弱

優點 (Strength)

設備足夠

教師積極進修、關係良好

教材能引起學生的興趣

時間表編排

與教育局與考評局合作

安排很多學科活動

機遇 (Opportunities)

STEM

學生喜歡上家政科

SBA的推行

與友校合作(試題交換、點子分享)

弱點 (Weakness)

未掌握最新的IT技巧

傳統的分科方法

設備老化

師訓背景十分相近

威脅 (Threats)

整體學生的能力下降

教節太少且課時太短

學生家庭意識薄弱

優點 (Strength)

設備足夠

教師積極進修、關係良好

教材能引起學生的興趣

時間表編排

與教育局與考評局合作

安排很多學科活動

機遇 (Opportunities)

STFM

學生喜歡上家政科

SBA的推行

與友校合作

弱點 (Weakness)

未掌握最新的IT技巧

傳統的分科方法

設備老化

師訓背景十分相近

威脅 (Threats)

整體學生的能力下降

教節太少且課時太短

學生家庭意識薄弱

跨科/跨學習領域/STEM活動協作

(Cross subject / KLA / STEM collaboration)

跨科協作 (Cross subject collaboration)

中二級

電腦科(圖片處理技巧)



跨科/跨學習領域/STEM活動協作 (Cross subject / KLA / STEM collaboration)

跨科協作 (Cross subject collaboration)

中四級

健康管理與社會關懷科(小食禮品設計)

跨科/跨學習領域/STEM活動協作 (Cross subject / KLA / STEM collaboration)

跨學習領域協作 (Cross KLA collaboration)

英文科 (Language Across Curriculum)

• 家政科教授詞彙,用於英文科的練習

中一級	烹調工具
中二級	營養素、烹調工具
中三級	糕點製作、糕點製作工具

跨科/跨學習領域/STEM活動協作 (Cross subject / KLA / STEM collaboration)

STEM活動協作 (STEM collaboration)

分子料理

「流動環保平台」的Maker入門工作坊

製作物品:木工燈

日期:5月29日(一)

時間:上午9時至12時

人數:20人

「網龍福州夏令營」

活動地點:網龍福州總部園區內日期:2017年7月3日至7月7日

行程簡介:

- 1. 體驗設計和製作虛擬實境(VR)內容,學習使用 VR 編輯軟件設計 製作及融入 STEM 學習和應用
- 2. 於飛船總部體驗網龍 VR 設計師的日常工作及企業文化

我校其他STEM活動

(STEM Education in our school)

「騰訊互聯網及公益體驗營」

活動地點:騰訊深圳總部

日期:2017年7月3日至7月7日

教學課程及 體驗式課程並行

- A) 互聯網思維
- B) 創新思維
- C) 公益探訪
- D) 互聯網眾籌實踐課

活動安排	教學式課程	
	騰險式課程一:麥想播種機 行走—360° Tencent	
互聯網思維	教學課程一:文化探秘: 百分百騰訊	
	教學課程二:QQ 錢包趣味大講堂/網路安全課程	
創新思維	教學課程三:創新思維	
担け利いた事法	體驗式課程二: VR 實驗室參觀	
公益探訪	體驗式課程三: 資訊無障礙參觀、座談	
公益外助	體驗式課程四 :創新實驗室 活動:走讀紅樹林-保護自然環境	
	教學課程四: 用互聯網思維做公益 發佈公益眾籌任務	
互聯網眾籌實 踐課	體驗式課程五: 頭腦風暴法	
	體驗式課程六 :互聯網眾籌實戰	

校本3D Printer DIY工作坊

活動地點:學校電腦室

日期:2017年5月份於課堂中進行

活動簡介:同學由零件開始自行組裝

一部3D打印機及進行測試。



STEM系列-美圖工作坊

活動地點:柴灣IVE

日期:2017年1月20日

活動簡介:同學到訪IVE利用美圖軟件

學習基本美圖概念及親身製作

STEM系列-參觀數碼港

活動地點:數碼港硬蛋體驗舘

日期:2017年3月17日

活動簡介:到訪硬蛋體驗館,瞭解香港

初創科技企業之發展

STEM in HMSC

活動地點:香港仔坊會社會服務 尚融坊林基業中心

活動簡介:越時空之旅的參加者戴上限制身體活動

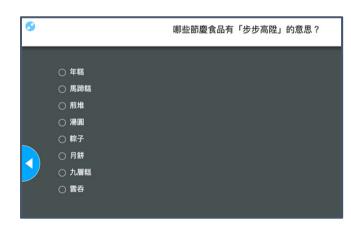
能力的道具後,進行各種任務

Knitting patterns DIY with apps – Knitting iCharts

電子教學 (E-learning)

高中

Nearpod



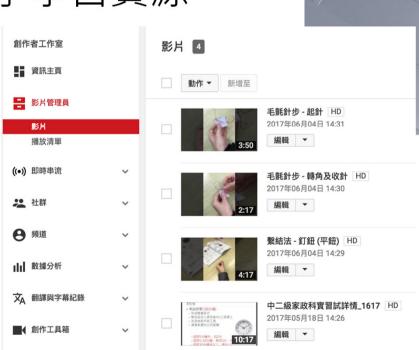
電子教學 (E-learning)

高中 **≡** 2015-2018 T&L csk@ptcc.edu.hk -Google Cheng Siu Kwan Jessie 沒有近期內要繳交的作業 全部顯示 The pre exam revision we will do in today's lesson. 0 Nearpod - Pre-exam Revision 8. 以下哪項有關濕煮法和乾煮法的描述正確? https://app.nearpod.com/pin/ychnl Ττ (1) 兩者同用樣是利用熱水烹調法 * (2) 乾煮法比濕煮法更能保持食物的原味和質感 新增課程留言... (3) 濕煮法所用的脂肪比乾煮法的少 A. 只有(1)和(2) B. 只有(1)和(3) Chang Siu Kwan Jassia C. 只有(2)和(3) D. 以上皆是 O A ○ B O c

電子教學 (E-learning)

所有級別

電子學習資源



照顧學習差異的策略 (Catering for learners' diversity)

工作紙設計

中 <u> </u>	嘉諾撒培德書院 家事科工作紙 姓名:() 繳交日期: 碳水化合物(延伸工作紙)	成績:	中 <u> </u>	嘉諾撒培德書院 家事科工作紙 姓名:() 繳交日期:	成績:
武根據課堂內容,回答下列題目。			湯圓 及 4.1	1 碳水化合物 (延伸工作紙)	
一. 請寫出處理有 <u>期底線的步驟</u> 時	曾使用過的工具。		甲. 實習課內容重溫		
製法:		工具名稱			
			試根據課堂內容,回答下列題目。		

製法:	工具名稱
1. 煲水。	
2. 將莊汁紅鵝和片鵝放於水中,攪拌至鵝融化。	
3. <u>將糯米粉過</u> 籲,倒進粉盆中。	
4. 在中央開一個小穴,往小穴內加水, 充分攪拌 。	
5. 輕揉混合物,搓成粉攤至滑身,分成8等份,搓成球形。	
6. 把粉糰壓平成圓形,在粉糰中央放 1.份館料,包好後搓成球 膿。	

製	表 :	工具名稱
1.	煲水 。	
2.	將蓋汁紅糖和 <u>片糖放</u> 於水中, 攪拌至糠融化 。	
3.	將標米粉過篩 ,倒進粉盆中。	
4.	在中央開一個小穴,往 <u>小穴內加</u> 水, 充分攪拌 。	
· · · ·	AMERICA AL DE DESIGNATION A DO MAIA DE DEDIVI	

照顧學習差異的策略 (Catering for learners' diversity)

中二、中三

試卷設計(選答題)

Nutrition Information 營養資料		
	Per 100 g 每100 克	
Energy/能量	380 kcal/千卡	
Protein/蛋白質	11.4g/克	
Total fat/總脂肪 - Saturated fat/飽和脂肪 - Trans fat/反式脂肪	2.2g/克 0.5g/克 0g/克	
Carbohydrates/碳水化合物 - Sugars/糖	78.7g/克 1g/克	
Sodium/鈉	6mg/毫克	
Calcium/鈣	130mg/毫克	

早餐食品C

Nutrition Information 營養資料		
	Per 100 g 每100 克	
Energy/能量	403 kcal/千卡	
Protein/蛋白質	3.5g/克	
Total fat/總脂肪 - Saturated fat/飽和脂 - Trans fat/反式脂肪	4.2g/克 3.7g/克 0g/克	
Carbohydrates/碳水化合物 - Sugars/糖	87.9g/克 44g/克	
Sodium/鈉	120mg/毫克	
Vitamin D/維生素	20mg/毫克	

早餐食品D

(栽)复介 一、网承欧龙山名宝宝绿	(難)	資料一	:	兩款餅乾的營養標籤
-------------------	-----	-----	---	-----------

Nutrition Information營養資料		
	Per 33g /每33克	
Energy能量	181kcal/千卡 (760kJ/千焦	
Protein/蛋白質	2.5g/克	
Total Fat/總脂肪	7.3g/克	
- Saturated fat/飽和脂肪	2.1g/克	
- Trans fat/反式脂肪	0g/克	
Carbohydrates/碳水化合物	26.4g/克	
- Sugars/糖	11.3g/克	
Sodium/鈉	45mg/毫克	

Nutrition Information營養資料				
	Per 100g /每100克			
Energy能量	389kcal/千卡 (1634kJ/千焦)			
Protein/蛋白質	7.1g/ 克			
Total Fat/總脂肪	7.7g/ 克			
- Saturated fat/飽和脂肪	1.5g/克			
- Trans fat/反式脂肪	0 g/克			
Carbohydrates/碳水化合物	72.7g/ 克			
- Sugars/糖	3.8g/克			
Sodium/鈉	110mg/毫克			

餅乾B

照顧學習差異的策略 (Catering for learners' diversity)

自主學習

上載所有學習資料

我的雲端硬碟 > Classroom > 2016-2017 S2 Home Econ (Cookery) ▼ 🚢

名稱 个	擁有者	上次修改日期
工作紙	我	2017年3月23日 我
工作紙答案	我	2017年3月23日 我
■ 目錄	我	2017年3月23日 我



指定課業 (Prescribed Task)

題目:影響麵包粉糰脹起的因素 - 溫度

- 4月10日 復活節假期前
 - 派發及公佈有關實驗的資料
- 4月21日(星期五) 復活節假期期間 4月29日(星期六) 復活節假期
 - SBA(試行)練習及實習課
 - 分兩組,同學於google form上回覆選擇

指定課業 - 當天安排

9:00-10:30	實習課 (意大利薄餅) 兩至三人一組
10:45-12:15	SBA練習-實驗 (與酵母有關的實驗) 個人練習 10分鐘 預備工作 60分鐘 實驗時間 15分鐘 清潔工作
12:15-13:30	SBA練習-書寫實驗報告 個人功課 ***即堂交

指定課業 - 學生樣本

第二部份 — 實驗報告

討論

1. 根據這次實驗結果,說明及解釋哪個溫度有利酵母的發酵作用。

結 果

		11 51				7
	蒸餾水	發酵	麵糰的		麵糰膨脹	
膠杯	温度(°C)	温度	hi My	hr Ri	高度f-i	外觀
	温及(0)	(°C)	(厘米)	(厘米)	(厘米)	(元太 写)
^			(કર્સ)	(505)		<i>ී</i> ගහ
(\$\frac{1}{2}\)	22.2°c	25 °C	1.5 cm	٦	5.5 cm	轿大,密集
. ,	. (1)	0 1	(35%)	(66)		老面平洞
(金櫃)	9.4.0	8.t, C	1.5 cm	1.5 (m	0 (m	Call Law
			(308)	(325)		TEB BED
(<u>\$</u> ()	55.5,¢	60 'c	1.5 cm	3 (m	1.5cm	(E) - 7/17
		99 .	30%)	(828)		
(\$E)	55,5,¢	11 .	1.Scm	6 00	4.5 cm	大小不一 (盾下)
						東仏スマ語

[提示: 在「外觀」欄中,可以「+」表示「粉糰内氣泡的大小」,

+ 號的數目愈多 (最多 5 個),表示所觀察到的粉糰氣泡愈大。

結論

專題研習 (Project)

題目:低碳地方小食

- 計劃書 (4月6日至5月11日)
- 實踐及評鑑 (5月16-26日)

專題研習 (Project) - 計劃書

(1)	研習範圍	4月6日
(2)	研習大綱	4月6日
(3)	資料搜集	4月24日
(4)	研習項目規格	4月26日
(5)	研習項目意念衍生 (5-7個)	5月4日
(6)	發展個人意念 (2個)	5月9日
(試菜)	5月11日

專題研習 (Project) - 實踐與評鑑

(7)	研習項目製作 (1個)	5月16日
	(最終試菜)	5月18日
(8)	整體評估	5月26日

專題研習 (Project)

試菜實行:

• 發展個人意念:1.5小時烹調兩個意念

• 研習項目製作:1小時烹調連清洗及拍照

謝謝!