

科技與生活科 (S11)

1 本年目標檢討

1.1 推廣「健康飲食」文化

為配合主題，今年本科在教授烹飪課時，已強調健康飲食的信息及健康的烹調方法，藉此深化同學們的概念。

1.2 建立學習常規

為配合「清潔校園」的主題，今年本科在烹飪課中不斷強調注意個人及用具清潔，藉此培養學生的清潔習慣，相信同學們的清潔意識已建立。

1.3 加強科組合作

今年已與英文科合作，進行了中三級跨科協作活動「Healthy Diet」，這樣既能深化學生對健康飲食的知識，也能串連學生的學習經歷。

今年本科亦與升輔組合作，進行了一次「中三級生涯規劃」活動，邀請了在職畢業生回校，與本校學生進行烹飪活動，藉此啟發同學們對人生未來的打算。

2 執行措施

甲、 回應關注事項

目標	策略	成功準則	檢討(成效)
a. 提升學生整體升學率			
b. 有效照顧學習差異	<ul style="list-style-type: none">● 課業因應學生程度、能力而作出調適，每年均會更新● 設計多元化課堂活動以照顧學生能力差異● 列出課堂重點，運用提問技巧，讓學生有更多思考空間	學生學習表現	<ul style="list-style-type: none">● 學生投入課堂活動● 課業成績有進步
c. 加強兩文三語的培育	每月更新壁報板，張貼英語字卡	筆試(英文部份)合格率 70%	整體英語部份較往年進步，超過 80%同學合格，中二、三級表現較理想
d. 協助學生認清學習目標，邁向自主學習			
e. 加強課程領導	透過課堂活動，令學生掌握健康生活模式的重要	學生的表現/反應	學生已明白健康生活的重要性

乙、 恒常工作

工作項目	策略	成功準則	檢討(成效)
學習成果(展示/分享)	把學生的製成品張貼出來，與大家分享	學生能學習他人的長處	學生能互相觀摩、學習
科務會議	一年三次	完成會議記錄	已完成 3 次會議
製作筆記及工作紙	根據各級進度表及教學內容而製作	已完成	學生工作紙成績理想
筆試	每年 6 月大考期間進行	合格率 90%以上	筆試成績理想，三級的合格率均有 94%以上
烹飪試	每年 4 月進行	學生能夠完成考試菜式	絕大部份同學能完成烹飪試，中二、三級同學更有 75%以上取得 90 分或以上，只是中一級稍遜

校外參觀	原定 5/7 到銅鑼灣參觀	未能進行，因與試後活動「初中歌唱比賽」日期相撞	來年再提早預約
校內活動	27/6 煤氣烹飪中心職員訪校，進行烹飪示範	學生投入活動，學習到新知識	1A 及 1D 班共有 19 人出席，同學們留心講者示範，表現投入
英文科跨科活動	每年一次，學生把創作的食譜在烹飪室試做一次	學生能製作出食物	學生投入、認真

工作項目	推行日期												負責人	所需資源
	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月		
學習成果(展示/分享)				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			科任老師	人力資源
科務會議	✓					✓						✓	科任老師	人力資源
製作筆記及工作紙	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			科任老師	人力資源
筆試												✓	科任老師	人力資源
烹飪試								✓	✓				科任老師	人力資源
校內活動												✓	科任老師	人力資源
英文科跨科活動			✓										科任老師	人力資源

3. 財政預算 (Financial Budget)

E1 參考書	500
E2 設備	
E3 活動	2000
E4 消耗品	
E5 文具	
E6 教具	
	餘額： 2500

(截至 5-7-2016)

4. 工作小組 (Work Team)

科主任：郭泓麟老師

科員：郭泓麟老師