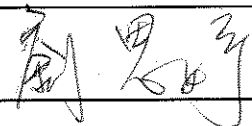


## 基隆市112學年度學校辦理校長及教師公開授課

## 共同備課紀錄表

教學時間	112.10.31	教學班級	809
教學領域	綜合活動領域	教學單元	烹飪課程
教學者	劉思妤	觀察者	劉守惠
		觀察後會談時間	112.11.10
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 教材內容： <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 煎荷包蛋的技巧</li> <li>2. 清潔與善後工作</li> </ul> </li> <li>● 教學目標： <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 教導學生掌握煎蛋的火候與技巧。</li> <li>2. 強調培養學生以下兩種習慣的重要性 <ul style="list-style-type: none"> <li>a. 清潔</li> <li>b. 整理烹飪環境</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>● 學生經驗：多數學生在家可能有煎蛋的經驗，但對於如何煎蛋和掌握火候，可能較不熟悉。</li> <li>● 教學活動： <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 在上一節指導煎荷包蛋的步驟後，本週學生依小組輪流實際操作煎蛋，並進行評分。</li> <li>2. 清潔工作分配，強調清理環境的重要性。</li> </ul> </li> <li>● 教學評量方式： <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 荷包蛋評分方式：根據蛋的熟度及整體外觀評分</li> <li>2. 課程成績：荷包蛋實作、小組協作、清潔工作、個人心得單 <ul style="list-style-type: none"> <li>a. 學生個人煎蛋實作成績佔40%。</li> <li>b. 小組分工與烹飪教室秩序佔20%。</li> <li>c. 清潔工作佔20%。</li> <li>d. 學生個人心得單佔20%。</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>			

授課教師：



觀課教師：



附表3

## 基隆市112學年度學校辦理校長及教師公開授課

## 觀課紀錄表

教學班級	8年9班	觀察時間	112年10月31日第1-2節				
教學領域	綜合活動領域		教學單元	烹飪課程			
教學者	劉思好		觀察者	劉守惠			
層面	檢核項目	檢核重點		優良	普通	可改進	未呈現
教師教學	1.清楚呈現教材內容	1-1 有組織條理呈現教材內容		√			
		1-2 清楚講解重要概念、原則或技能		√			
		1-3 提供學生適當的實作或練習		√			
		1-4 設計引發學生思考與討論的教學情境		√			
		1-5 適時歸納學習重點		√			
	2.運用有效教學技巧	2-1 引起並維持學生學習動機		√			
		2-2 善於變化教學活動或教學方法		√			
		2-3 教學活動融入學習策略的指導		√			
		2-4 教學活動轉換與銜接能順暢進行		√			
		2-5 有效掌握時間分配和教學節奏		√			
		2-6 使用有助於學生學習的教學媒材		√			
	3.應用良好溝通技巧	3-1 口語清晰、音量適中		√			
		3-2 運用肢體語言，增進師生互動		√			
		3-3 教室走動或眼神能關照多數學生		√			
	4.運用學習評量評估學習成效	4-1 教學過程中，適時檢視學生學習情形		√			
4-2 學生學習成果達成預期學習目標		√					
班級經營	5.維持良好的班級秩序以促進學習	5-1 維持良好的班級秩序		√			
		5-2 適時增強學生的良好表現		√			
		5-3 妥善處理學生不當行為或偶發狀況		√			
	6.營造積極的班級氣氛	6-1 引導學生專注於學習		√			
		6-2 布置或安排有助學生學習的環境		√			
		6-3 展現熱忱的教學態度		√			

授課教師：

劉思好

觀課教師：

劉守惠

## 基隆市112學年度學校辦理校長及教師公開授課

### 議課紀錄表

教學時間	112.10.31.	教學班級	809
教學領域	綜合活動領域	教學單元	烹飪課程
教學者	劉思妤	觀察者	劉守惠
		觀察後會談時間	112.11.10.
<p>一、教學者教學優點與特色：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 音量適中、口語表達清晰、語氣溫柔，規則講解清楚易懂。</li> <li>2. 能隨時關注學生狀態並適時給予指導。</li> <li>3. 善用小道具提醒學生專注。</li> <li>4. 教學者的教學方式能鼓勵學生積極參與烹飪與清潔，以獲得全方位的學習體驗。</li> <li>5. 教學者的教學技巧讓學生明確了解課堂的要求和期待，同時藉由學習單幫助學生有計畫並有效地準備烹飪所需的材料及個人物品。</li> <li>6. 清潔工作分配表則有效地組織了學生在烹飪後的清理工作，培養學生的責任感和團隊合作精神。</li> </ol> <p>二、教學者教學待調整或改變之處：如遇到資質/領悟力較佳、班控相對較容易的班級，或許下次可以多增加烹飪內容/項目，如豬排蛋夾土司。</p> <p>三、對教學者之具體成長建議：參加領域備課會議，如果時間充裕，或許可以增加些許雙語內容，如打招呼等教室用語即可；亦可持續相互觀課以求成長。</p>			

授課教師：

劉思妤

觀課教師：

劉守惠

附表4

## 基隆市112學年度學校辦理校長及教師公開授課

### 教學自我省思檢核表

授課教師姓名： 劉思妤 教學班級： 809 教學領域： 綜合活動領域

教學單元名稱： 烹飪課程

序號	檢核項目	優良	普通	可改進	未呈現
1	清楚呈現教材內容	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	運用有效教學技巧	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	應用良好溝通技巧	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	運用學習評量評估學習成效	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	維持良好的班級秩序以促進學習	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	營造積極的班級氣氛	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	其他：	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

◎教學省思：

可針對學生特質及能力做出更適合的課程。

授課教師： 劉思妤

觀課教師： 劉思妤