

附表 2 :

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	112.11.10	教學班級	803		
教學領域	綜合活動領域	教學單元	烹飪前置課程		
教學者	劉守惠	觀察者	劉思妤	觀察後會談時間	112.11.09 10
教材內容：	烹飪教室介紹 煎層課程說明及準備				
教學目標：	1. 了解烹飪教室的使用及清潔 2. 了解如何煎層				
學生經驗：	有進過家中廚房、煮泡麵、料理等各種經驗				
教學活動：	使用 PPT 說明烹飪教室規則。 1. 進烹飪教室認識環境。 2. 說明煎層課程的方式及流程。				
教學評量方式：	烹飪實作個人考試。				

授課教師： 劉守惠 觀課教師： 劉思妤 (本表為參考格式，學校得視需求修改)

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 3 班	觀察時間	112 年 11 月 10 日 第 1 節			
教學領域	綜合活動領域	教學單元	烹飪前置課程			
教學者	劉守惠	觀察者	劉思妤			
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：

劉守惠

觀課教師：

劉思妤

(本表為參考格式，學校得視需求修改)

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：劉守惠 教學班級：803 教學領域：綜合活動領域

教學單元名稱：烹飪前置準備課程

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 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：

1. 清楚呈現教材內容：根據領域備課提供的教材簡報重新組織教材內容，讓學生易於理解和掌握。包括：
 - a. 使用清晰的投影片
 - b. 互動式教材
 - c. 更新示範烹飪的影片
2. 運用有效教學技巧：教學過程中所採用的方法。例如：
 - a. 在共備時，可一起討論是否有具啟發性的問題，以促進學生（更進一步且更深層的）思考。
 - b. 清楚地講解或直接示範（在課堂上，除了利用影片教學，是否能利用卡式爐等器具當場示範？），以有效吸引學生的注意力。
3. 應用良好溝通技巧：
 - a. 與學生的溝通方式，是否雙向？
 - b. 是否利用有效的提問技巧，與學生有更多的互動？並刺激思考/腦力激盪？
 - c. 是否給予足夠的時間和機會，讓學生表達意見或提問？
4. 運用學習評量評估學習成效：如何評估學生對烹飪過程的理解。學習單的使用步驟與順序，是否與簡報搭配得宜，使學生確實了解煎蛋的步驟？亦或者還是需要靠觀察學生的實際操作情況才能得知？
5. 維持良好的班級秩序以促進學習：
 - a. 如何確保在烹飪過程中維持秩序，讓學生可以專注在操作上？
 - b. 需要有效利用上課規則及小道具鼓勵學生專注並參與。
6. 營造積極的班級氣氛：
 - a. 需要營造一個積極、開放的學習環境。
 - b. 多鼓勵學生分享、合作和互動。

授課教師：劉守惠

觀課教師：劉守惠

附表 5：

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	112.11.10		教學班級	803	
教學領域	綜合活動領域		教學單元	烹飪前置課程	
教學者	劉守惠	觀察者	劉思妤	觀察後會談時間	112.11.10
<p>一、教學者教學優點與特色：</p> <p>1. 音量適中，口語清晰，恰當運用雙語教學。</p> <p>2. 能隨時關注學生狀態並提問。</p> <p>3. 恰當運用科技教學。</p> <p>二、教學者教學待調整或改變之處：</p> <p>清潔工作可於烹飪前更仔細說明及示範。</p> <p>三、對教學者之具體成長建議：</p> <p>參加備課會議，持續相互觀課以求成長。</p>					

(本表為參考格式，學校得視需求修改)

授課教師：劉守惠

觀課教師：劉思妤