

基隆市明德國中110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	9 年 1 班	觀察時間	112 年 10月20日 第 3 節
教學領域	綜合	教學單元	4食在多元
教學者	巫冰兒	觀察者	陳建誌

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	✓			
		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	✓	✓		
		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	✓			
		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	✓			
	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	✓			
	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	✓			
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	✓			

授課教師簽名：巫冰兒

觀課教師簽名：陳建誌

基隆市明德國中110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： 10/20 教學班級： 901 教學領域： 綜合 教學單元： 4食在多元

教學者： 巫冰兒 觀察者： 陳建誌 觀察後會談時間： 10/23

教學內容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學習使用卡斯爐 2. 學習使用滅火器 3. 學習不沾鍋使用、洗滌方法 4. 老師講述、示範煎肉技巧及注意事項 5. 煎肉 6. 驗收 	
教學觀察	教學活動	學生反應
	<ol style="list-style-type: none"> 1. 分組及分配工作 2. 學生實作 3. 老師觀察各組實作過程各組並隨時提醒注意項 4. 學生加上調味料並吃自己煎的肉 5. 清潔用具 6. 清潔場地及用具歸位 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 利用實作，讓學生親自體驗煎肉的技能與樂趣。 2. 學生能使用卡斯爐 3. 學生能使用滅火器 4. 學生能了解不沾鍋使用及洗滌方法 5. 學生學會煎肉
教學特色	以實作說明，最讓學生親自體驗煎肉的技能與樂趣。	

授課教師簽名： 巫冰兒

觀課教師簽名： 陳建誌

基隆市明德國中110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：10/20 教學班級：901 教學領域：綜合 教學單元：4

教學者：巫冰兒 觀察者：陳建誌 觀察前會談時間：10/18

一、教材內容：

- 1、課本(翰林版 P. 71-P. 87)。
- 2、烹飪用具及食材。

二、教學目標：

1. 學生能使用卡斯爐
2. 學生能使用滅火器
3. 學生能了解不沾鍋使用、洗滌方法
4. 學生學會異國與在地飲食文化
5. 學會煎肉

三、學生經驗：

- 1、在家看過家人烹飪
- 2、自己曾經在家洗碗
- 3、吃過在地及異國料理

四、教學活動：

1. 分組及分配工作
2. 學生實作
3. 老師觀察各組實作過程各組並隨時提醒注意事項
4. 學生加上調味料並自己煎肉
5. 清潔用具
6. 清潔場地及用具歸位

五、教學評量方式：

- 1、實作後食品成品觀摩外觀。
- 2、食用實做食品及互評利弊。

六、回饋會談時間和地點：

112年10月23日，第5節，901教室。

授課教師簽名：

巫冰兒

觀課教師簽名：

陳建誌

