

表一

國立成功商水 共同備課實施紀錄表

備課日期/時間	112年 5月 18日 / 16時 30分		
授課教師	劉懷柔	紀錄	劉懷柔
課程名稱	飲料世界		
教學單元	粉粿冰製作		
共備參與人員	謝正餘師、蔡足英師、簡詩涵師、黃鈺琪師		
觀察工具	入班觀察紀錄表		
觀察焦點	學生上課專注力及反應		
討論內容	1. 課程介紹。 2. 粉粿的形成：澱粉+顏色+水。 3. 粉粿製作示範。 4. 粉粿冰的製作。		

- 共同備課如僅課程發展請推派一人記錄；如是公開授課前的共備請由授課教師自己記錄。
- 觀察焦點可以是：教師知識豐富性、教師教學行動的過程、教師個人的課程設計、教學轉化、教學經驗、學生特性、課堂師生互動及學生學習脈絡。
- 觀察工具除了「入班觀察紀錄表」也可加用下列表件(但要自編)：
 - 教師專業發展規準觀察紀錄表。
 - 軼事紀錄表-依時間順序，簡要地將教室中所發生的事件簡要地記錄下來。
 - 語言流動量化分析表-分析說話發起者與對象的情形。
 - 在工作中量化分析表-分析學生是否專注於學習活動。
 - 教師移動量化分析表-分析教師與學生在教室中的移動情形。
 - 選擇性逐字紀錄表-適合記錄課堂產生的特定類型口語內容。

表二

國立成功商水 教案

單元名稱	粉粿冰製作	教材來源	超人氣飲品、手調飲品研究室
教學日期	6月 2日	教學時間	50分鐘
科別	餐飲、觀光、資訊學程	學分數	<input type="checkbox"/> 部必 <input type="checkbox"/> 校必 <input checked="" type="checkbox"/> 校選 2 學分
教學年級	二年級	教學設計者	劉懷柔
教材研究分析	超人氣飲品、手調飲品研究室 製作、分析		
學生學習經驗分析	學生已學會材料清洗、秤材料、切割等基本技巧。		
教學方法	講述法、實作法、討論法、問答法、練習法		
核心素養	A1. 身心素質與自我精進 B3. 藝術涵養與美感素養 C2. 人際關係與團隊合作		
學習表現	1. 瞭解專業器具操作及安全規範。 2. 認識食物原材料。 3. 具備調製飲料之能力。 4. 團隊合作表現。		
學習內容	學習製作粉粿冰飲品		
議題	環境教育		
議題學習主題	永續發展 能源資源永續利用		
議題實質內涵	環 U4 思考生活品質與人類發展的意義，並據以思考與永續發展的關係。 環 U12 瞭解循環型社會的涵意與執行策略，實踐綠色消費與友善環境的生活模式。		
教學資源	1. 設備：手動碎冰機、瓦斯爐、厚底鍋、砧板、刀、模型、蒸籠等。 2. 教具：講義 3. 場所：中餐教室		

	單元目標	具體目標 (能力指標)
教學目標	【認知】 認識製作粉粿冰常用的搭配材料 【情意】 培養對飲料的基本常識及對各種飲料的喜好 【技能】 學習製作粉粿。	(一)能說出上課所用搭配材料名稱。 (二)了解山梔子。 (三)具備良好衛生安全與工作習慣。 (四)學會製作粉粿。 (五)搭配食材

教 學 流 程					
教學目標	教學活動	教學資源	時間	形成性評量	學習表現
	壹、準備活動				
1-1 能說出上課所用蔬菜水果名稱。	【準備資料】 一、食材、工具定位 【暖身】 一、和學生互相問候 【引起動機】 一、詢問學生是否吃過粉粿冰	粉粿材料 配方	5分		1. 學生上課主動性、積極態度 2. 學生上課反應。
1-2 了解蔬菜水果營養。					
	貳、發展活動				
1-3 具備良好衛生安全與工作習慣。	【呈現/Presentation】 (一) <ol style="list-style-type: none"> 1. 講解粉粿的形成。 2. 示範粉粿製作。 <ol style="list-style-type: none"> a. 秤材料。 b. 煮山梔子，取汁。 c. 將粉漿調好。 d. 將粉漿沖入山梔子水中並糊化。 e. 放入模型，蒸 15~20 分鐘，取出，待涼。 f. 準備配料及製作：炒糖水、黑米燕麥漿、紅豆、綠豆等 g. 品評味道 h. 說心得 3. 學生分組實做品評味道 		25分	詢問學生： 1. 說出粉粿製作順序	
1-4 學會製作綠拿鐵飲料。					
1-5 激發學生創意表現。					
			10分		
			10分		
	4. 整理環境				

表三

國立成功商水 入班觀察紀錄表

觀課教師簽名：

謝正銖

班級	餐飲、觀光、資訊二年級	課程名稱	飲料世界
授課教師	劉懷柔	教學單元	粉粿冰製作
觀課日期	112.06.02(五)	觀課時間	第一節
參考層面與重點		勾選 是否出現	文字描述
A 診斷	1. 了解學生的先前備經驗與知識	✓	引導學生食用粉粿 經驗
	2. 了解學生的概念錯誤類型		
B 課程	1. 依據學生已有的經驗、能力及程度為出發點選擇符合學生之教材	✓	餐科和電科同學 各組合作
	2. 教材結合新舊知識或生活經驗		
C 教學	1. 清楚且正確的呈現數學教學內容	✓	清楚示範操作過程，並提醒如何 安全操作。
	2. 變化教學方法或策略(如講解、問答、討論、探索操作……等)		
	3. 交替使用不同表徵或例子使學生理解或將複雜的問題轉換為簡單的形式		
	4. 澄清並修正學生課程迷思概念		
	5. 提供學生適當的實作或練習機會並給予個別的指導	✓	學生全程皆可發問 各組操作過程能 隨時指導，
	6. 給予學生公平學習的機會(如回答機會、上台演算與發問……等)	✓	
	7. 提問並引導學生思考題意、明白解題目標與擬定解題策略		
	8. 應用良好溝通技巧(如板書、眼神關照、口頭鼓勵、使用適合的教學媒材……等)	✓	
D 學生學習	1. 學生能專注於課堂中的學習並完成指定的學習活動	✓	最後各組成功完 成實作成品
	2. 學生能運用不同的學習策略或表徵方式(如圖示、簡化問題……等)		
E 評量	1. 教學過程中，適時評量學生學習表現	✓	提醒學生分工合 作。
	2. 學生學習成果達成預期學習目標	✓	
	3. 根據評量結果，進行再補救教學		

表四

國立成功商水 觀課後議課紀錄表

觀課日期	112.06.02(五)	授課教師	劉懷柔
班級	餐飲、觀光、資訊二年級	課程名稱 /單元	飲料世界/粉粿冰製作
觀課後議課 會談日期時間	112.06.5 14:00-14:30	會談地點	飲料調製教室
觀察者(簽到)	謝正飭		

會談項目	意見/記錄
一、教學者教學 優點與特色 (觀課教師意見)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 聲音嘹亮. 2. 示範紮實. 3. 講解清楚.
二、教學者教學 待調整或改 變之處 (觀課教師意見)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 示範時，速度可以再慢一些。
三、對教學者具 體成長建議 (觀課教師意見)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 課程設計實用。 2. 搭配粉粿汁醬汁有創意。
四、教學省思與 回饋 (由授課者填寫)	<p>因本學期上課，有不同學程的學生，因此課程設計須兼顧不同程度學生。</p> <p>本次粉粿課程，希望讓學生學習傳統且基本的食物後，再運用創意，搭配不同醬汁，創出新的飲品滋味。</p>

表五

國立成功商水 公開授課活動照片

主題	共備/觀課/議課	班級	餐飲、觀光、資訊二年級
授課教師	劉懷柔	辦理日期	112.6.2(五)
			
<p>說明：同儕教師共同備課(備課)</p>		<p>說明：同儕教師共同備課(備課)</p>	
			
<p>說明：教學者上課情形(公開授課講解)</p>		<p>說明：教學者上課情形(公開授課示範)</p>	
			
<p>說明：觀課後討論(議課)</p>		<p>說明：觀課後討論(議課)</p>	

省思

學生對於傳統冰品粉粿接受度頗高，但從來沒有自己做過。經過示範，學生成品完成度很好，搭配醬汁的創意度很多元。年輕學子對於甜品口味的接受度很高。