

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 03月 14日 / 12時 10分		
授課教師	黃鈺琪	紀錄	黃鈺琪
課程名稱	食物備製		
教學單元	簡易 PIZZA 製作		
共備參與人員	黃鈺琪、劉懷柔、簡詩涵、謝正餘、蔡足英		
觀察工具	入班觀察紀錄表。		
觀察焦點	學生是否能正確拿刀、學生是否能在時間內分工完成、學生是否能了解並正確使用烘烤微波爐。		
討論內容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 針對此次公開觀課(112/03/16)教案討論及修正。 2. 討論上課方式及檢定練習模式。 3. 討論下次預計共備內容。 		

1. 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。
2. 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。
3. 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	簡易 pizza 製作	教材來源	自編
教學日期	3 月 17 日	教學時間	50 分鐘
科別	觀光	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	
學生學習經驗分析	1. 學生須懂得分工合作 2. 學生能用正確心態面對課程活動過程及結果 3. 學生能清楚瞭解廚房的注意事項 4. 學生能瞭解安全第一 5. 教室需足夠容納學生 6. 會使用刀具、開瓦斯、使用快速爐，且認識刀工、認得所有器具		
教學方法	講述法、討論法、問答法、練習法、實作法		
核心素養	A3 規劃執行與創新應變：U-A3 具備規劃、實踐與檢討反省的素養，並以創新的態度與作為因應新的情境或問題。 B1 符號運用與溝通表達：U-B1 具備掌握各類符號表達的能力，以進行經驗、思想、價值與情意之表達，能以同理心與他人溝通並解決問題。 C2 人際關係與團隊合作：U-C2 發展適切的人際互動關係，並展現包容異己、溝通協調及團隊合作的精神與行動。		
議題	1. 品 EJU4 自律負責。 2. 品 EJU6 謙遜包容。 3. 品 U6 同理接納與包容欣賞。 4. 品 U8 問題解決與創新發展。 5. 安 U1 預防事故傷害的發生。		
教學資源	1. 設備：快速爐、烘烤微波爐、廚房器具、麥克風 2. 場所：實習旅館廚房		

	單元目標	具體目標（能力指標）
教學目標	【認知】 1. 認識小紅書食譜「簡易 PIZZA」作法 【技能】 1. 培養自信 2. 培養刀工 3. 培養廚房靈機應變能力 4. 培養設備使用能力 【情意】 透過分組，增加團隊合作能力、對事物的觀察力，訓練自我表達及溝通能力。	一、 認知方面： 1. 瞭解「簡易 PIZZA」製作方法 二、 技能方面： 1. 培養刀工及製作餐點之自信。 2. 培養學生處理廚房之狀況靈機應變能力。 3. 學習如何使用新型烘烤微波爐。 三、 情意方面： 課程結束後，請孩子反思對於活動過程中的優缺點以及注意事項。

教 學 流 程			
教學目標	教學活動	教學資源	時間
1-1	<p>一、 準備活動</p> <p>(一) 教師方面：教師先看過小紅書影片，觀察製作過程後，找出是否有問題及製作過程中要注意的事項。並且先親自製作，才能帶孩子發現問題、反思及分享想法。</p> <p>(二) 學生方面：學生必須認識所有基本刀工、樂於學習、包容體諒、尊重每個人的差異、懂得分工合作，最後方能培養問題解決能力。</p> <p>二、 發展活動</p> <p>(一) 引起動機</p> <p>1. 請學生回想成功鎮上沒有在賣的食物有什麼？</p> <p>2. 帶學生看過小紅書影片，並且帶孩子發現問題</p> <p>(二) 活動進行</p> <p>1. 老師講解 1：</p> <p>(1) 提醒安全事項</p> <p>(2) 介紹食材</p> <p>(3) 介紹刀工</p> <p>(4) 複習孩子遺忘之刀工切法</p> <p>2. 學生實作 1：</p> <p>(1) 清洗食材。</p> <p>(2) 切割食材。</p> <p>3. 老師講解 2：</p> <p>(1) 製作 pizza 餅皮</p> <p>(2) 提醒餅皮翻面注意事項</p> <p>4. 學生實作 2：</p> <p>(1) 製作餅皮</p> <p>三、 綜合活動-帶學生反思並準備下一堂課</p> <p>(一) 老師統整製作過程看到的問題，指導下次製作時可以怎麼做？</p> <p>(二) 指導學生使用烘烤微波爐</p> <p>(三) 帶學生準備下一節課 pizza 放上餡料。</p>	<p>影片檔</p> <p>食材、刀具、器具</p> <p>食材、鍋具</p> <p>食材、鍋具</p> <p>食材、烘烤微波爐</p>	<p>5 分鐘</p> <p>8 分鐘</p> <p>15 分鐘</p> <p>5 分鐘</p> <p>10 分鐘</p> <p>7 分鐘</p>

表三

國立成功商水 入班觀察紀錄表

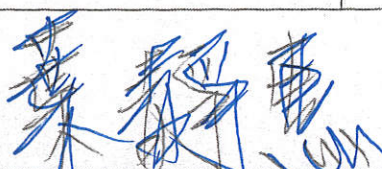
觀課教師簽名：

葉新燕

班級	觀光二	課程名稱	食物備製
授課教師	黃鈺琪	教學單元	簡易 pizza 製作
觀課日期	112/03/16	觀課時間	第三節
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	✓	學生已會使用刀具、廚具等。
	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	✓	1. 日常吃的吐司也能做 Pizza 餅皮，作法簡易又省時。
	2. 教材結合新舊知識或生活經驗	✓	
C 教學	1. 清楚且正確的呈現教學內容	✓	1. 教學皆依教案流程。 2. 教學過程講解操作刀工正確切法、提問學生煎餅皮技巧及餡料擺飾等。 3. 示範之後提供學生實作練習。 4. 學生因吐司與蛋比例不同或因煎餅皮厚度，教師有個別指導修正。 5. 關注叮嚀學生操作過程與安全。
	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	✓	
	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	✓	學生多能依照教師示範程序實作。
	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	✓	1. 教師皆能注意與指導修正學生實作。 2. 學生皆能分工合作完成作品。
	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	112/03/16	授課教師	黃鈺琪
班級	觀光二	課程名稱 /單元	簡易 Pizza 製作
觀課後議課 會談日期時間		會談地點	
觀察者(簽到)			

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. 教師教學課程內容講解簡易易懂。 2. 引導學生了解食材特點與料理方式。 3. 有耐心時時留意學生操作並適時修正。
二、教學者教學 待調整或改 變之處 (觀課教師意見)	考量食安衛生與建立學生對於職場專業觀感，教師進入廚房應穿戴全套廚師服。
三、對教學者具 體成長建議 (觀課教師意見)	建議穿戴全套廚師服。
四、教學省思與 回饋 (由授課者填寫)	

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	觀光二
授課教師	黃鈺琪	辦理日期	112/03/16
			
說明：同儕教師共同備課(備課)		說明：同儕教師共同備課(備課)	
			
說明：教學者上課情形(公開授課)		說明：教學者上課情形(公開授課)	
			
說明：觀課後討論(議課)		說明：觀課後討論(議課)	
省思			