

國立成功商水 共同備課實施紀錄表

備課日期/時間	111年 12月 6日 / 12時 10分		
授課教師	謝正餘	紀錄	謝正餘
課程名稱	民宿早餐		
教學單元	西餐常用香辛料		
共備參與人員	劉懷柔、蔡足英、簡詩涵、黃鈺琪		
觀察工具	入班觀察紀錄表。		
觀察焦點	學生理解程度、學生上課態度		
討論內容	<p>課程進度設計</p> <p>a. 民宿早餐上到第十五週，已經完成基本刀工、蛋類烹調、美乃滋及鬆餅等早餐課程。</p> <p>b. 因為課程正值介紹香料，台東的11、12月適合種植香草，因此課程安排香草種植，讓學生體驗生產到餐桌的過程。</p> <p>c. 西式香料是學生較少接觸的，因此本次課程增加味覺的體驗，讓學生實際感受香料的五覺變化。</p> <p>d. 第二節課則實際進行香草的種植及栽種活動課程。</p>		

- 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	西餐常用香辛料	教材來源	全華西餐烹調實習上
教學日期	12月19日	教學時間	100分鐘(二節)
科別	餐飲學程	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	謝正餘
教材研究分析	課本是以西餐課程理論為主。 本課程民宿早餐在上學期進行西式早餐的課程，因此授課部分，是以實作及理論交叉方式進行。		
學生學習經驗分析	學生普遍無西式烹調經驗		
教學方法	講述法、實作法、討論法、問答法		
核心素養	A3. 規劃執行與創新應變 B3. 藝術涵養與美感素養	C2. 人際關係與團隊合作 C3. 多元文化與國際理解	
學習表現	一、能分辨西餐常用香辛料 二、能分辨香辛料的味覺特色並說明 三、討論味覺經驗 四、香草種植的方式 五、實際進行種植活動		
學習內容	西餐常用香辛料認識		
議題	環保議題		
議題學習主題	廚餘對環境的影響		
議題實質內涵	學生對食材的使用態度從原料、食材到廚餘都能物盡其用。		
教學資源	1. 設備：電腦、教學廣播系統 2. 教具：香料、瓦斯爐、平底鍋、新鮮香草、香草種子、培養土及小植物盆		

	單元目標	具體目標(能力指標)
教學目標	<p>【認知】 認識西餐常用香辛料</p> <p>【情意】 培養學生對食材的使用態度能從原料就開始了解。</p> <p>【技能】 1. 能對新食材進行分析。 2. 學會如何種植香辛植物。</p>	<p>1. 能認識西餐常用香辛料的外觀。</p> <p>2. 能認識西餐常用香辛料的味道。</p> <p>3. 能了解香辛料在烹調前後的變化。</p> <p>4. 能了解香辛料和食材結合的改變。</p> <p>5. 能認識香辛料三種主要種植方式。</p> <p>6. 實際進行種植及養護。</p>

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. 點名 2. 說明今天課程進度		5分		
	貳、發展活動				
	【呈現/Presentation】				
1-1	1. 介紹香草的新鮮及乾燥的狀況 月桂、百里香、迷迭香、巴西利、蘿勒		5分	講述法	
1-2	觀察月桂、百里香、迷迭香、巴西利、 蘿勒的外形及揉壓葉子聞香味		10分	觀察法	
2-1	將香料用油煎後聞其味			講述法	
2-2	將香料用油煎後配豬肉片嚐其味	講義	10	觀察法 問答法	
2-3	討論香料的味道特色。 試以搭配食材		5分	討論法	35
3-1	香料的常見種植法		10分	講述法	
3-2	現場製作迷迭香扦插小盆栽		5	練習法	
4-1	【練習/Practice】 香草區的整理及香草換盆栽種		45分	練習法	
	參、綜合活動				
	1. 講評同學寫的味覺記錄 2. 請同學寫在筆記本		5分		

香辛料之官能品評表

品名：月桂

品測員：

品測日期：

狀態

未加熱

加熱後(油粹法)



外觀：完整度 形狀 大小質地

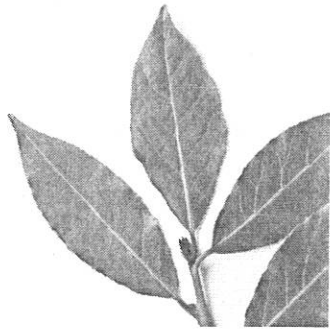
顏色：鮮綠 秋香 淡褐色

氣味：精油 辛香 果香 花香

滋味：酸 甜 苦 辣 鹹

風味：

整體敘述



外觀：

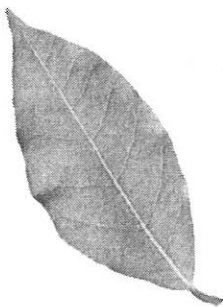
顏色：

香氣：

滋味：

風味：

整體敘述



外觀：

顏色：

香氣：

滋味：

風味：

整體敘述

味覺想像

表三

國立成功商水 入班觀察紀錄表

觀課教師簽名：葉云萍

班級	餐飲學程二年級	課程名稱	民宿早餐
授課教師	謝正餘	教學單元	西餐常用香辛料
觀課日期	12月19日	觀課時間	第3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	✓	香草植物名字、分類 觀念講求
	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	✓	以希臘、歐洲...等異國 民俗、文化引導學生思維。
	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. 上課前先介紹今日課 程進度及內容摘要 2. 課程引導學生五感 體驗。 3. 設計香草料之官能品評 表，以實物(香草植物)講解 4. 眼神關注每位學生。
	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、 <u>眼神關照</u> 、 <u>口頭鼓勵</u> 、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	✓	1. 師生互動頻繁 2. 學生輪流上台操作
	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	✓	以問答方式於課程中 適時評量。
	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	12月19日	授課教師	謝正餘
班級	餐飲學程二年級	課程名稱 /單元	西餐常用香辛料
觀課後議課 會談日期時間	12月22日	會談地點	實習主任辦公室
觀察者(簽到)	葉永琦		

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)	在教學中結合觀察法及實作法和試吃，可以用眼耳算鼻口膚等五覺感觀，同時接觸新的辛香料，讓學生可以更加了解香辛料的特性。
二、教學者教學 待調整或改 變之處 (觀課教師意見)	因同時有實作和品嚐，場所應設置如飲調教室，可快速的轉換單元，不用等候洗滌和換場的時間。
三、對教學者具 體成長建議 (觀課教師意見)	可以設計以學生自己主導的課程，翻轉教學中教與學的立場，讓學生主控教學的經驗，對他們終生學習更有幫助。
四、教學省思與 回饋 (由授課者填寫)	每一個香辛料的介紹進二十分鐘，因此是不可能將所有的香料都用這種方法。因此，下一個單元應該是培養同學自己如何用自己的方式接觸香辛料，並能組織發表意見。

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	餐飲學程二年級
授課教師	謝正餘	辦理日期	12月19日
			
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：教學者上課情形(公開授課)		說明：教學者上課情形(公開授課)	
省思			