

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	蔡足英	紀錄	
課程名稱	烘焙實務		
教學單元	乳酪蛋糕		
共備參與人員	劉懷柔、簡詩涵、謝正餘、黃鈺琪		
觀察工具	入班觀察紀錄表。		
觀察焦點	(僅討論課程發展免填)		
討論內容	學生實作流程順暢。 專業實務課程學生實作能力。 分組共同完成能力		

- 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	乳酪蛋糕	教材來源	自篇教材
教學日期	3 月 27 日	教學時間	50 分鐘
科別	餐飲服務學程	學分數	<input type="checkbox"/> 部必 <input checked="" type="checkbox"/> 校必 <input type="checkbox"/> 校選 2 學分
教學年級	三年級	教學設計者	蔡足英
教材研究 分析	1. 學生學習分工合作。 2. 學生了解烘焙材料內涵。 3. 學習烘焙點心美學。 4. 學習烘焙製作流程。		
學生學習 經驗分析	1. 學生學習了解專科教室設備及器具使用養成。 2. 學生學習了解烘焙實作起始行為規劃執行。 3. 學生學習了解乳酪蛋糕產品團結合作完成。		
教學方法	講述法、上機實作法、討論法、問答法、練習法、作品觀摩法。		
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。		
學習表現	1. 餐旅-技-創烘-1 了解烘焙基礎理論，並能運用相關創意技能，解決相關問題。 2. 餐旅-技-創烘-2 運用烘焙器具與設備，並能運用在創意新產品上。 3. 餐旅-技-創烘-3 運用烘焙材料，能規劃執行創意產品。 4. 餐旅-技-創烘-4 運用烘焙產品，學習互助合作，能尊重職場倫理。 5. 餐旅-技-創烘-5 具備餐旅職場危機處理，以因應危機事件。		
學習內容	1. 餐旅-技-創烘-蛋糕產品介紹與實作課程。 2. 餐旅-技-創烘-乳酪蛋糕。		
議題	生涯規劃育		
議題學習 主題	生涯規劃教育 了解個人特質、興趣與工作環境；養成生涯規劃知能； 發展洞察趨勢的敏感度與應變的行動力。		
議題實質 內涵	永續發展 環U5 採行永續消費與簡樸生活的生活型態，促進永續發展。		
教學資源	1. 設備：烘焙設備：攪拌機。 2. 器具：不鏽鋼盆、白色橡皮刮等。 3. 地點：烘焙教室。		

教學目標	單元目標	具體目標（能力指標）
------	------	------------

	<p>【認知】</p> <p>1. 認識戚風類蛋糕及其應用在乳酪蛋糕製作。</p> <p>【情意】</p> <p>2. 學會戚風類蛋糕用分蛋法做並應用不同口味。</p> <p>【技能】</p> <p>3. 透過引導與啟發使學生能在實作情境中了解其製作過程並解決問題和學習態度。</p>	<p>1-1 能判斷蛋糕配方是屬於哪一類蛋糕。</p> <p>1-2 能說出戚風類全蛋法蛋糕製作乳酪蛋糕製作流程。</p> <p>2-1 會利用戚風類蛋糕作法變化其他口味蛋糕。</p> <p>2-2 會判斷不同類蛋糕之間的差異</p> <p>3-1 能舉出製作過程問題，說明解決方法。</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

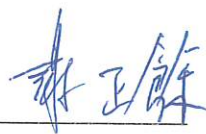
1-1	<p style="text-align: center;">壹、準備活動</p> <p>【準備資料】</p> <p>一、蒐集相關的乳酪蛋糕產品。</p> <p>二、準備相關材料。</p> <p>三、前置示範組材料。</p> <p>1. 老師先將乳酪蛋糕配方是先將配方材料準備，讓學生了解各項材料，引導學生了解分蛋法製作蛋糕流程，並透過實作讓學生熟悉分蛋法蛋糕製作。</p> <p>2. 學生方面：先熟讀蛋糕分類及分蛋法做法，並作課前預習。</p>		5 分		
	<p>【暖身】</p> <p>一、和學生互相問候曾經吃過看過產品有哪些？</p> <p>1. 跟學生分享市面上常見蛋糕有哪些</p>	抽籤筒 加分卡			
	<p>【引起動機】</p> <p>一、讓學生了解乳酪蛋糕製作方法。</p> <p>二、讓學生知悉市面上乳酪蛋糕產品多樣化。</p> <p>老師提問有沒有人三月份生日，不彷我們自己 DIY 做一份一份小蛋糕與同學分享，引發學生學習動機，分享製作戚風蛋糕重點。</p>		5 分	能正確說出……	
	<p style="text-align: center;">貳、發展活動</p> <p>【呈現/Presentation】</p> <p>1. 回憶：</p> <p style="padding-left: 40px;">利用烘焙材料可以如何製作蛋糕。</p> <p>2. 進入主題：</p> <p style="padding-left: 40px;">(1)了解配方。</p> <p style="padding-left: 40px;">(2)秤材料。</p> <p style="padding-left: 40px;">(3)攪拌。</p> <p style="padding-left: 40px;">(4)入模。</p> <p style="padding-left: 40px;">(5)烤焙 195℃，15 分</p> <p style="padding-left: 80px;">150℃，20 分</p>		10 分		

	<p>130°C，20 分</p> <p>110°C，25 分</p> <p>悶 10 分</p> <p>(6)著色出爐。</p> <p>(7)冷卻</p> <p>(8)包裝</p> <p>(9)打掃環境</p> <p>3. 介紹材料</p> <p>乳酪蛋糕 6 吋一個</p> <p>乳酪 120g</p> <p>無鹽奶油 25g</p> <p>鮮奶 100g</p> <p>低筋麵粉 16g</p> <p>玉米粉 10g</p> <p>蛋黃 46g(3 顆)</p> <p>香草精少許</p> <p>蛋白 92g</p> <p>糖 50g</p> <p>4. 步驟:</p> <p>(1)乳酪、奶油、鮮奶隔水加熱溶解。</p> <p>(2)低筋麵粉、玉米粉過篩倒入拌勻。</p> <p>(3)加入蛋黃拌勻。</p> <p>(4)加香草精。</p> <p>(5)蛋白、糖打至快到乾性發泡。</p> <p>(6)蛋白 1/3 倒入麵糊拌勻再倒回蛋白糊拌勻。</p> <p>(7)隔水加熱入烤箱烤焙。</p> <p>下一節課烤焙。</p> <p>【練習/Practice】</p> <p>準備下一堂課學生操作</p> <p>1. 複習本節重點-乳酪蛋糕製作流程，並詢問同學是否有所疑問以給予指導。</p> <p>2. 預告次上課做芋頭生乳捲蛋糕的內容。</p>				
			5 分		
			5 分		
			15 分		

表三

國立成功商水 入班觀察紀錄表


觀課教師簽名：謝正餘



班級	三年級校內必修	課程名稱	烘焙實務
授課教師	蔡足英	教學單元	乳酪蛋糕
觀課日期	112 年 03 月 27 日	觀課時間	第 1 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	<input checked="" type="checkbox"/>	從平日生日蛋糕分辨蛋糕。
	2. 了解學生的概念錯誤類型	<input checked="" type="checkbox"/>	
B 課程	1. 依據學生已有的驗、能力及程度為出發點選擇符合學生之教材	<input checked="" type="checkbox"/>	同學可以說出蛋糕分類並且從配方材料判斷蛋糕類型。
	2. 教材結合新舊知識或生活經驗	<input checked="" type="checkbox"/>	
C 教學	1. 清楚且正確的呈現數學教學內容		1. 掌控時間脈絡，教師示範時給予同學事實秤材料。 2. 叮嚀學生實作蛋糕步驟，先開烤箱、準備模型、再秤材、備齊。
	2. 變化教學方法或策略(如講解、問答、討論、探索操作……等)	<input checked="" type="checkbox"/>	
	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	<input checked="" type="checkbox"/>	
	4. 澄清並修正學生課程迷思概念	<input checked="" type="checkbox"/>	
	5. 提供學生適當的實作或練習機會並給予個別的指導	<input checked="" type="checkbox"/>	學生有問老師必答。
	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)	<input checked="" type="checkbox"/>	
	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	<input checked="" type="checkbox"/>	教師說明暨示範讓學生實際了解製作過程。
	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)	<input checked="" type="checkbox"/>	
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	<input checked="" type="checkbox"/>	教師適時到各組檢視
	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	<input checked="" type="checkbox"/>	適時提醒學生注意事項。
	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



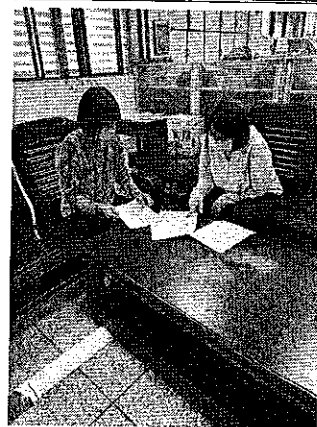
國立成功商水 觀課後議課紀錄表

觀課日期	112 年 03 月 27 日	授課教師	蔡足英
班級	三年級校內必修	課程名稱 /單元	乳酪蛋糕
觀課後議課 會談日期時間	112 年 4 月 6 日	會談地點	導師室辦公室
觀察者(簽到)	謝正餘 		

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)	連結課程設計實作乳酪蛋糕。 給予乳酪口味蛋糕產品，好吃。
二、教學者教學 待調整或改 變之處 (觀課教師意見)	可以給學生多實作，學生要注重公開授課，免於太多人請假。
三、對教學者具 體成長建議 (觀課教師意見)	少了一組學生，可以在規劃觀課時請學生多留意不要請假。
四、教學省思與 回饋 (由授課者填寫)	1. 現階段物價提高，實作材料費明顯提高很多，珍惜每一次實作課。 2. 高三下學生較多，請假人數較多。

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	三年級校內必修
授課教師	蔡足英	辦理日期	112 年]03 月 27 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：觀課後討論(議課)		說明：觀課後討論(議課)	
省思	1. 綜合高中烘焙實務課實作課程明顯變少。		