公開授課前會談紀錄表(共同備課)

教學人員: 楊家宏 任教年級:七年級

任教領域/科目: 綜合活動 教學單元: 食材處理小技巧

觀課人員: 曹瑋宸

觀課前會談時間:_109年_10_月_14_日_16:15_至_17:00_地點:_鹿港國中特教班

預定公開觀課時間:_109_年_10 月_21_日_15:15_至_16:00 地點:鹿港國中

一、教學目標:

能熟練簡易金錢管理與家事技巧並運用日常生活中(家 Ab-IV-2、家 Ca-IV-1、家 Ca-IV-2、家 J8)

二、教材內容:

家 Ab-IV-2 簡單飲食的製備。

家 Dc-IV-1 參與家庭活動與正向家人關係建立。

童 Aa-IV-2 分工與合作

三、學生經驗:

好奇心強愛吃,但自製食品能力不佳,精細動作不太在行,太繁複的烹飪流程又記不住。

畏苦怕難,預期失敗心理導致練習不足,家事工作技巧須要磨練。

四、教學活動(含學生學習策略):

練習製作簡易家常菜,並讓學生實際烹製中激發其學習的動機與進步動力。

五、教學評量方式(請呼應教學目標或學習目標,說明使用的評量方式):

例如:紙筆測驗、學習單、提問、發表、實作評量、實驗、小組討論、自評、互評、角色扮演、作 業、專題報告、其他。

實作表現評量

六、專業回饋會談時間地點:(建議於觀課後三天內完成會談為佳)

_109__年_10__月_22__日_16:15 至 17:00 地點: _ 應港國中特教班教室_

109學年度彰化縣鹿港國中 公開授課 觀察紀錄表

授課教師:_楊家宏 任教領域/科目:_ 體育 任教班級:218					
回饋人員:曹瑋宸 任教領域/科目: 綜合					
教學單元: 健康體適能習慣 ; 教學節次:共 <u>12</u> 節,本次教學為第 <u>2</u> 節 觀察日期: <u>109</u> 年 <u>10</u> 月 <u>21</u> 日					
觀察者身分(可複選) □校長 □輔導員 ■校內教師 □學者專家 □家長代表					
層面	指標與檢核重點	事實摘要敘述 (含教師教學行為、學生學 習表現、師生互動與學生 同儕互動之情形)	選)	(請2	有
			優良	滿意	成長
	A-2掌握教材內容,實施教學活動,促進學生學	羽。	✓		
	A-2-1有效連結學生的新舊知能或生活經驗,	(請文字敘述,至少條列-	- 項具	體事	實摘
	引發與維持學生學習動機。	要)			
	A-2-2 清晰呈現教材內容,協助學生習得重	1. 食物烹製之前,有提供學生食材的相關			
	要概念、原則或技能。			材的	相關
	A-2-3 提供適當的練習或活動,以理解或熟				
	練學習內容。	2. 食物烹製之前,有確認學生熟悉工作安			
課程如	A-2-4 完成每個學習活動後,適時歸納或總	作規則。			
	結學習重點。				
	A-3運用適切教學策略與溝通技巧,幫助學生學:	码 。	✓		
	A-3-1 運用適切的教學方法,引導學生思	(請文字敘述,至少條列-	-項具	體事	實摘
設計	考、討論或實作。	要)			
計與教學	A-3-2 教學活動中融入學習策略的指導。	1.不厭其煩的針對每個學生的嘗試錯誤說明			
	A-3-3 運用口語、非口語、教室走動等溝通	錯誤的地方。			
	技巧,幫助學生學習。				
	A-4運用多元評量方式評估學生能力,提供學習回饋並調整教學。 ✓				
	A-4-1運用多元評量方式,評估學生學習成	(請文字敘述,至少條列-	-項具	體事	實摘
	效。	要)			
	A-4-2 分析評量結果,適時提供學生適切的				
	學習回饋。	1. 針對怕刀怕火的學生,言		•	
	A-4-3根據評量結果,調整教學。	流程,先解決學生的怕力 逐步建立其信心。	刀怕火	問題	,再
	A-4-4 運用評量結果,規劃實施充實或補強	2. 將評量調整成讓學生有原	戈功經	驗與	自我
	性課程。(選用)	實現的可能性			,

公開授課-觀課後專業回饋會談紀錄表

教學人員: 楊家浤 任教年級:七年級

任教領域/科目: 綜合活動 教學單元: 食材處理小技巧

回饋人員:曹瑋宸

專業回饋會談時間:109年 10 月 22 日16:15至17:00 地點: 鹿港國中特教班教室

與教學者討論後之專業回饋:

一、教學的優點與特色:

- 1. 挑選生活中常見又容易製作的食材,讓學生由簡而繁的逐步建立製作食物的信心,讓學生從烹製活動中培養一定程度的興趣。
- 2. 利用美味的食物開發學生的動機與學習潛能,讓他們能建立屬於自己的自製 食物樂趣經驗。

二、教學上待調整或改變之處:

學生的精細動作較差,控制刀具可能有安全疑慮,可能要再調整作業流程,或 使用替代式工具

三、具體成長方向:

或許可以讓不同班別的學生一同參與,擴大參與人數,促進融合教育活動更有意義。

四、觀課者的收穫:

老師能針對學生的限制和可能性,改良讓他們能自製食品的流程,讓我看到學生吃到自己完成「作品」的滿足感,覺得教學的成就不就這麼簡單!讓我認真思考如何盡量促進學生「成功」的幸福教學。





