

【共同備課記錄】

共同備課時間：109年10月6日 8:00-8:25

	自己備課想法	共同備課調整
教材 例如： 核心知識 屬性細節	<ol style="list-style-type: none"> 1. 以生活經驗為核心，透過適性教學，期望學生達到獨立生活的目標。 2. 核心概念在於讓學生能夠學會清洗食材的技巧，並學習操作使用瓦斯爐，用炒菜鍋炒菜，提升生活自理能力。 3. 參考網路資源並根據學生能力調整，自編適合學生學習的教材。 	作業單可區分高中低組，依據實際教學時學生表現，彈性調整。
教法 例如： 教學步驟 教學資源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 先教導學生準備所需的食材和器具，運用工作分析原理，逐一做講解，逐步教導學生烹飪技巧。 2. 依據步驟順序，請學生逐一上台實際操作，並重複覆誦食材使用順序，幫助學生記憶步驟順序。 3. 讓學生反覆練習，直到熟悉烹飪技巧與步驟。 4. 重覆上述的教學過程，反覆練習，直到學生可依照教材製作餐點。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 對於肢體動作不佳的學生，可請助理老師協助，以確保學生安全。 2. 可請能力佳的學生，提醒、協助能力弱的學生。
評量 例如： 問答題目 評量試題 學習任務	<ol style="list-style-type: none"> 1. 採取學生實作以及教師觀察的方式直接評量。 2. 自編教材學習單，形式有字詞練習、看圖填空、連連看、選材料等，依照學生程度選擇合適的作業加強學生學習印象。 	可將烹飪技巧步驟工作分析，在學生操作時作口頭提示或動作協助。
其他 例如： 教學情境	烹飪可以協助學生達到獨立生活的目標，所以，盡可能讓學生實際操作，學會獨立製作餐點。	因班上學生程度較重，需特別注意安全問題。

彰化縣和群國中公開授課共同備課記錄表

備課教師：許靜娟

我希望學生學到什麼？(核心素養、學習重點)

1.教學主題

玉米炒蛋

●設定目標(學習重點)

學生能運用瓦斯爐、炒鍋炒玉米炒蛋

學生為什麼容易 / 不容易學習？(學生分析)

2.設定教學對象對象
(年級/人數)

三年 10 班 / 7 人
(特教班)

●分析(可包含分析對象、先備知識、迷思概念、學習困境...)

每個學生的能力不同，能記憶與操作的工作也不同，因此能達到的完成率也不同。

我如何幫助學生習得的方法？(教學法、教學活動)

(15 分鐘)

工作分析法

拆解烹飪步驟，逐一做講解和練習。

(15 分鐘)

精熟學習法

個別指導，讓學生反覆練習，直到熟悉烹飪步驟。

(10 分鐘)

策略提示法

將烹飪技巧步驟工作分析，編製成圖片和短句作提示，提示學生下一個步驟是什麼。

(5 分鐘)

以上幾種方式交替運用，並搭配自編教材，反覆練習，直到熟練。