

## 彰化縣和群國中公開授課共同備課記錄表

## 【共同備課記錄】

共同備課時間：109年9月18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"> <li>1. 以生活經驗為核心，透過操作教學和重複練習，期望學生達到獨立生活的目標。</li> <li>2. 核心概念在於讓學生操作電鍋烹煮食材，並建構完整流程，如準備器具、清洗食材、清潔打掃等，以提升生活自理能力。</li> <li>3. 參考網路資源，根據學生能力自編教材。</li> </ol>	依據學生能力和障礙程度將教材區分高中低組，並在教學中彈性調整課文內容和技巧。
教法 例如： 教學步驟 教學資源	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 先教導學生準備所需的食材和器具，運用工作分析原理，逐一講解和示範，逐步教導烹飪技巧。</li> <li>2. 請學生依據自編教材步驟順序，輪流操作，並搭配重點提示和口訣，幫助學生記憶步驟順序。</li> <li>3. 安排課程讓學生反覆練習，直到熟悉烹飪技巧與步驟，可依照教材製作餐點。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 將學生依能力和障礙程度分組，由能力佳的學生，提醒、協助能力弱的學生。</li> <li>2. 請教師助理員協助肢體動作待加強的學生，以確保學生安全。</li> </ol>
評量 例如： 問答題目 評量試題 學習任務	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 操作評量採實作及觀察的方式。</li> <li>2. 紙筆評量為自編教材的學習單，依據學生程度選擇合適的作業形式以加強學生學習印象，內容有字詞練習、看圖填空、連連看等。</li> </ol>	學習單將烹飪技巧步驟做工作分析，形式採圖片和短句編製作為提示。
其他 例如： 教學情境	烹飪能力是讓學生達到獨立生活的能力之一，經由工作分析、反覆練習和圖文提示，盡可能讓學生學習並實際運用，以學會最少協助下製作餐點。	班上學生障礙程度較重，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：蕭如娟

## 我希望學生學到什麼？(核心素養、學習重點)

1.教學主題	➡	●設定目標(學習重點)  學生能運用電鍋蒸水煮蛋
蒸水煮蛋		

## 學生為什麼容易 / 不容易學習？(學生分析)

2.設定教學對象	➡	●分析(可包含分析對象、先備知識、迷思概念、學習困境...)  完成度隨每個學生的先備知識(如對電器的恐懼)、障礙程度和操作能力而不同，往例，障礙程度愈重，完成度的所需協助愈多。
一年 10 班 / 7 人 (特教班)		

## 我如何幫助學生習得的方法？(教學法、教學活動)

( 10 分鐘)	( 25 分鐘)	( 10 分鐘)	( 0 分鐘)
<b>工作分析法</b>  拆解烹飪步驟，以文字搭配圖片，逐一講解和提示重點。	<b>策略提示法</b>  個別指導學生依照自編教材逐步操作烹飪技巧，若忘記步驟，提示學生查看自編教材，或教師口頭加動作提示。	<b>精熟學習法</b>  安排課程進度，讓學生做紙筆練習和複習動作，直到熟悉烹飪步驟。	以上幾種方式交替運用，並依學生實際操作情況修改提示步驟，直到習得技能。