
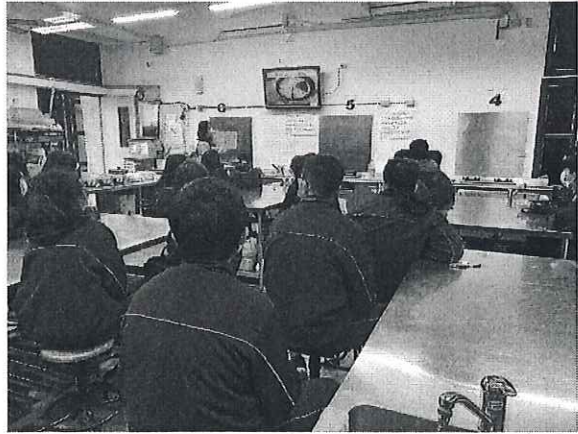
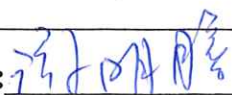


彰化縣立二林高級中學公開授課後 會談紀錄表 (教學教師填寫)

日期	星期	節次	班級	科目名稱	教學單元
111/2/23	三	3	306	綜合家政	主題三單元 1 食在好安心
觀課 教師	<input checked="" type="checkbox"/> 校內教師 <input type="checkbox"/> 校外教師 學校 _____ 科教師 _____ 觀課教師姓名：陳彩玉、陳秀珊				
照片 及 說明					
	學生準備材料		學生聽老師講述。		
					
	學生製作高麗菜煎餅過程注意安全。		老師講解安全注意事項		
教學者心得分享	1. 前一節已先講述製作過程，這節實際操作時，學生概念清楚，流程順暢。 2. 該班學生在國一，上烹飪課時手忙腳亂，到現在國三年，動作俐落。				

教學教師簽名： 

教學領域	綜合活動領域	日期	111/2/23
單元名稱	主題三單元 1 食在好安心	教學時間	45mins
		演示者	游明膳
教材來源	南一版綜合活動課本	學生	306 班 27 人
活動目標	藉由高麗菜煎餅製作，規劃並執行合宜的飲食安全策略與行動。		
學習內容	家 Ac-IV-1 食品標示與加工食品之認識、利用，維護飲食安全的實踐策略及行動。		
對應學習內容	教學活動	評量	時間
家 Ac-IV-1 食品標示與加工食品之認識、利用，維護飲食安全的實踐策略及行動。	1.認識食材，了解產地到餐桌的過程。 2.將食材加工處理，製作出高麗菜煎餅。 3.品嚐並討論。	1.說得出食材如何挑選購買，保存注意事項。 2.安全、衛生、合作 3.學習表達、聆聽。	

游明膳公開觀課紀錄表(觀課教師填寫)

學生互動紀錄

學生積極動手操作 且能分工合作	
遇到問題能主動請教 老師	

課堂紀錄

時間	教師學習引導	學生學習行為	備註
	1.步驟條理分明 2.能注意學生操作 3.適時提醒學生	學生能清楚該做的事 有條理秤好食材	
觀課學習	(授課教師的優點) 1.充分準備.帶領能從容不迫 2.學生能確實做到老師的指引 3.設備能確實在時間內收後		

觀課者：

陳雅玉

教學領域	綜合活動領域	日期	111/2/23
單元名稱	主題三單元 1 食在好安心	教學時間	45mins
		演示者	游明膳
教材來源	南一版綜合活動課本	學生	306 班 27 人
活動目標	藉由高麗菜煎餅製作，規劃並執行合宜的飲食安全策略與行動。		
學習內容	家 Ac-IV-1 食品標示與加工食品之認識、利用，維護飲食安全的實踐策略及行動。		
對應學習內容	教學活動	評量	時間
家 Ac-IV-1 食品標示與加工食品之認識、利用，維護飲食安全的實踐策略及行動。	1.認識食材，了解產地到餐桌的過程。 2.將食材加工處理，製作出高麗菜煎餅。 3.品嚐並討論。	1.說得出食材如何挑選購買，保存注意事項。 2.安全、衛生、合作 3.學習表達、聆聽。	

游明膳公開觀課紀錄表(觀課教師填寫)

學生互動紀錄

學生能仔細聆聽教師講解， 並能認真參與課程	
學生能分工合作，各司其職	

課堂紀錄

時間	教師學習引導	學生學習行為	備註
	1. 教師講解操作步驟 條理分明 2. 教師會適時提醒學生該注意事項	1. 學生能依照教師指導， 做該做的事	
觀課學習	(授課教師的優點) 1. 教師事前準備充足，講解清晰，條理分明 2. 教師會穿梭各組之間，適時提醒同學；		

觀課者： 陳香珊