

【共同備課記錄】

共同備課時間：110年11月9日7:30-8:20

	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操作瓦斯爐和炒鍋烹煮食材，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。 	依學生能力將教材區分高低組，並於教學中依學生表現彈性調整課文內容與技巧。
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，並搭配口訣與聯想方式，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烹煮菜餚。 	<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、連連看等，依照學生程度選擇合適的作業單加強學生學習印象。 	可將烹飪技巧步驟工作分析，編製成圖片和短句作提示。
其他 例如： 教學情境	烹飪能力可以協助學生達到獨立生活的目標，經由工作分析、反覆練習與圖文提示，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：洪鈺絮

我希望學生學到什麼？(核心素養、學習重點)

1.教學主題

紅蘿蔔炒蛋

●設定目標(學習重點)

學生能運用瓦斯爐料理紅蘿蔔炒蛋

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 / 6 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)

(10 分鐘)

工作分析法

拆解烹飪步驟，以文字搭配圖片，逐一做講解和練習。

(25 分鐘)

精熟學習法

個別指導學生依照自編教材操作，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，讓學生複習烹飪步驟。

(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。

彰化縣和群國中公開授課議課記錄表

授課教師：洪鈺絮

任教年級：三年10班

任教領域/科目：特教/特殊需求

觀課教師：蕭如娟

觀課日期：110年11月23日

一、教學者分享授課心得：(如說明教學設計理念、學生學習重點、授課心得...)

1. 身心障礙者若能學習基礎烹飪技巧，不但可幫助個人提升適應家庭生活之能力，更可做為個人職業能力的試探。
2. 核心概念在於讓學生能夠學會操作瓦斯爐烹煮食材，獨立準備三餐。運用工作分析技巧和圖片提示策略，編製功能性教材，將餐點分化成數個步驟，輔以圖片或文字作為提示，逐步引導學生學習，培養獨立生活之能力。
3. 實際教學後，發現輕、中度智能障礙學生可依照教材烹煮食材達90%以上的完成率，重度智能障礙學生可達80%以上的完成率，極重度智能障礙學生在教師協助下，亦能達到80%以上的完成率。

二、觀課者回饋觀課心得：(如從學習目標探究教師教學與學生學習情況、學生學習表現和教材連結情況回饋、回應教學者關切的焦點、分享觀課的學習...)

設計一系列蛋的瓦斯爐料理，讓學習連貫，並結合舊經驗與自編教材，讓學生循序漸進地結構化學習技能。教學者運用學生課堂照片，充分引起學生學習動機，並依照片內容讓學生上台示範、實作，讓教學活動進行流暢，有效掌握教學節奏和時間。時時關注學生學習表現，除課堂觀察實作評量外，亦搭配紙筆評量，讓學生在正向環境中學習。



說明：共同備課，討論教學內容與自編教材，並溝通調整教學內容與教材適切性。

說明：觀課教師觀課，並給予授課教師回饋與建議。

彰化縣立和群國中課堂觀察表

1.教學日期：民國 110 年 11 月 23 日 (星期二) 第 1 節
 2.教學班級：和群國中 三年 10 班 學生人數：6 人 3.教學者：洪鈺繁 老師
 學科任教年資：6 4.教材版本：康軒版 翰林版 南一版 自編
 5.教學單元：紅蘿蔔炒蛋
 6.教學節次：共 3 節 本次教學為：第 1 節

層面	評鑑指標	參考檢核重點	評量				文字敘述
			值得推薦	通過	有待改進	不適用	
A 課程設計與教學	A-3 精熟任教學科領域知識	A-3-1 正確掌握任教單元的教材內容	✓				設計一系列層的瓦斯爐料理，讓學習連貫，結合舊經驗。
		A-3-2 有效連結學生的新舊知識	✓				
		A-3-3 結合學生的生活經驗	✓				
	A-4 清楚呈現教材內容	A-4-1 說明學習目標或學習重點	✓				將本單元烹飪技巧依工作分析逐項步驟化，自編教材提供圖片和文字學習線索，讓學生循序漸進地結構化學習技能。
		A-4-2 有組織條理呈現教材內容	✓				
		A-4-3 正確而清楚講解重要概念、原則或技能	✓				
		A-4-4 多舉例說明或示範以增進理解	✓				
		A-4-5 提供適當的練習以熟練學習內容	✓				
		A-4-6 澄清迷思概念，或引導價值觀或澄清價值觀，引導學生正確概念	✓				
		A-4-7 設計學習情境激發學生思考與討論(進行師生討論、小組討論、小組發表)	✓				
		A-4-8 完成每個學習活動後，適時歸納總結學習重點	✓				
	A-5 運用有效教學技巧	A-5-1 引發學生學習動機	✓				輔以前兩次課堂照片，充分引起學習動機，並依照照片內容提示應習得的烹飪技巧。
		A-5-2 適時依據學生反應變化教學活動或教學策略	✓				
		A-5-3 教學活動轉換與銜接能順暢進行	✓				
		A-5-4 有效掌握教學節奏和時間	✓				
		A-5-5 善用問答技巧	✓				
		A-5-6 使用電腦網路或教學媒體有助於學生學習	✓				
		A-5-7 根據學生個別差異調整教學					
	A-6 善於運用學習評量	A-6-1 適時檢視學生的學習情形(包括口頭或紙筆方式)	✓				除課堂觀察實作評量外，亦搭配紙筆評量。
		A-6-2 依據實際需要選擇適切的評量方式(小考或家庭作業)	✓				
		A-6-4 根據學生學習狀況或評量結果調整教學	✓				
	A-7 應用良好溝通技巧	A-7-1 板書正確、工整有條理(文字、符號、圖形、字體大小)					時時關注學生學習表現，予其正向環境學習。
		A-7-2 口語清晰、音量適中	✓				
		A-7-3 教室走動或眼神能關照多數學生	✓				
A-7-4 師生互動良好		✓					
A-8 學科內涵與精神	A-8-1 透過示範實驗或解題提出問題，或是印證原理	✓				除教師示範外，亦提供實作照片、圖冊示範。	
	A-8-2 藉由圖片、影片等具體事物連結課本中之抽象知識	✓					
	A-8-3 利用數據轉換成圖表讓學生了解數形關係				✓		

受評人員簽名：洪鈺繁 觀察人員簽名：葉如娟

※可根據特定學科教學行為需求，另行增列評鑑層面、指標和參考檢核重點，作彈性組合。