**110學年度彰化縣立埤頭國中民中學－課室觀察紀錄表(共4頁)**

教師姓名： 陳郁方 任教年級： 7年級 任教科目： 綜合活動-家政

單元名稱： 健康飲食

觀察者： 李坤鎮 觀察日期： 111.05.06 觀察時間： 08:15 ~09:00

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **觀課前會談** | | | | | | | | | | | | | |
| 教學目標 | | | | 學生經驗 | | | | | | | | | |
| 1. 認知：認識六大類食物 2. 技能：學習均衡分配 均衡飲食 3. 情意：理解自己喜好與健康的關係 | | | | ◎背景說明： 學生對烹飪課程有期待及興趣  ◎先備知識： 學生對六大類食物已有基本概念  ◎教室情境： 家政教室  ◎座位安排： 每組5~6人，共分5組 | | | | | | | | | |
| 教學活動 | | | | 觀察前會談 | | | | | | | | | |
| 1. 準備活動-發展活動-綜合活動 2. 介紹食材的基本處理-刀工運用-製作順序說明-莎莎醬的示範-統整今日課程 3. 能順利製作出墨西哥雞肉捲餅 | | | | ◎會談時間：111.05.04(星期三) 9:15-10:00  ◎觀察工具： 教學觀察紀錄表  ◎觀察焦點： 教學目標的達成與技巧 | | | | | | | | | |
| **觀課紀錄** | | | | | | | | | | | | | |
| 層  面 | | 觀察重點參考 | | 文 字 敘 述 | | 評量 | | | | | | | |
| 值  得  推  薦 | | 達成 | | 部份達成 | | 未出現 | |
| A  課  程  設  計  與  教  學 | | **A-3精熟任教學科領域知識** | | 1. 能夠針對教學目標與能力指標 說明指導。 2. 刀工運用，洋蔥、番茄練習切丁，學生可結合自己的生活經驗做練習。 3. 教師解說、示範清晰，學生對運刀安全，可理解。 | | √ | |  | |  | |  | |
| A-3-1掌握任教單元的教材內容 | |  | | √ | |  | |  | |
| A-3-2有效連結學生的新舊知識或技能。 | | √ | |  | |  | |  | |
| A-3-3教學內容結合學生的生活經驗 | | √ | |  | |  | |  | |
| **A-4清楚呈現教材內容** | | 1. 能明確說明火侯控制的要點，如煎蔥油餅時，用中火煎至酥香，不該開大火，容易焦掉。 2. 說明結束後，立即讓學生操作實習，並協助學生製作。 3. 利用實際經驗告訴學生觀察食材變化的重要性。 4. 清楚說明每一步的動作流程與注意事項。 | | √ | |  | |  | |  | |
| A-4-1說明學習目標及學習重點 | |  | | √ | |  | |  | |
| A-4-2有組織條理呈現教材內容 | |  | | √ | |  | |  | |
| A-4-3清楚講解重要概念、原則或技能。 | |  | | √ | |  | |  | |
| A-4-4提供學生適當的實作或練習。 | | √ | |  | |  | |  | |
| A-4-5澄清迷思概念、易錯誤類型，或引導價值觀 | |  | | √ | |  | |  | |
| A-4-6設計引發學生思考與討論的教學情境。 | | √ | |  | |  | |  | |
| A-4-7適時歸納學習重點 | | √ | |  | |  | |  | |
| 層  面 | 評鑑指標與  參考檢核重點 | | 文 字 敘 述 | | 評量 | | | | | | | |
| 值  得  推  薦 | | 達成 | | 部份達成 | | 未出現 | |
| A  課  程  設  計  與  教  學 | **A-5運用有效教學技巧** | | 1. 每一步驟都觀察學生練習的重況，維持學習動機。 2. 過程有疑義的問題可以隨時與老師反映，得到反饋。 3. 小組合作，會有同學幫忙及老師在旁指導。 4. 各組操作狀況不一，由老師進行指導協助。 | |  | | √ | |  | |  | |
| A-5-1引發並維持學生學習動機。 | | √ | |  | |  | |  | |
| A-5-2善於變化教學活動或教學方法。 | |  | | √ | |  | |  | |
| A-5-3教學活動中融入學習策略的指導 | | √ | |  | |  | |  | |
| A-5-4教學活動轉換與銜接能順暢進行。 | | √ | |  | |  | |  | |
| A-5-5掌握時間分配和教學節奏。 | |  | | √ | |  | |  | |
| A-5-6透過發問技巧，引導學生思考。 | |  | | √ | |  | |  | |
| A-5-7使用有助於學生學習的教學媒材。 | | √ | |  | |  | |  | |
| A-5-8根據學生個別差異實施教學活動 | | √ | |  | |  | |  | |
| **A-6應用良好溝通技巧** | | 1. 在黑板上寫出參製作順序，例如：清洗-刀工-烹調-調味-組裝完成。 2. 教師表達清晰，學生可理解 3. 教師親自示範說明，學生實作時在旁指導 4. 教師隨時走入小組給予指導。 | |  | | √ | |  | |  | |
| A-6-1板書工整、有條理 | |  | | √ | |  | |  | |
| A-6-2口語清晰、音量適中。 | | √ | |  | |  | |  | |
| A-6-3運用肢體語言增進師生互動 | | √ | |  | |  | |  | |
| A-6-4 教室走動或眼神能關照多數學生 | | √ | |  | |  | |  | |
| **A-7運用學習評量評估學習成效** | | 1. 課堂中，隨時巡視給予學生適時幫助。 2. 學生配合教師口述操作調整再練習。 3. 課程結束後，學生每人一份美味的墨西哥雞肉捲。 | |  | | √ | |  | |  | |
| A-7-1教學進行過程中，適時檢視學生學習情形並視需要調整教學。 | |  | | √ | |  | |  | |
| A-7-3根據學生評量結果適時進行補救教學。 | |  | | √ | |  | |  | |
| A-7-4學生學習成果達成預期學習目標 | | √ | |  | |  | |  | |

|  |
| --- |
| 觀課後會談 |
| **一、教學者的教學優點與特色有哪些：**  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。  能夠針對教學目標與能力指標和說明指導  A-3-3 教學內容結合學生的生活經驗。  老師解說清晰而學生對烹飪有興趣，維持高動機  A-5-2 善於變化教學活動或教學方法。  小組成員各司其職,對於烹調上有疑義時，立刻發問  A-6 應用良好溝通技巧  A-6-3 運用肢體語言，增進師生互動。  教師親自示範說明學生實作的時候在旁指導  A-6-4 教室走動或眼神能關照多數學生。  教師隨時隨地走到小組旁給予指導  A-7 運用學習評量評估學習成效  A-7-4 學生學習成果達成預期學習目標。  課程結束後學生拿到自己製作的墨西哥雞肉捲早餐  **二、對改進學生學習所能提供的建議：**  A-5 運用有效教學技巧  A-5-5 有效掌握時間分配和教學節奏。  學生的突發狀況交多,上課節奏容易混亂  **三、這次觀課對我自己教學的啟發是：**  自己在教學上會存有盲點，透過觀課的討論，可以共同找出不足的地方做修正。以提高自己的授課品質，受惠學生。  **四、這堂課我印象最深刻的是：**  學生對於切丁的概念不適很清楚，後來請學生看看自己小拇指指甲片的大小，學生瞬間能夠理解，在成品時，也切出漂亮的洋蔥丁、番茄丁！提醒自己在課堂上的用語，可以更生活化，加深學生的印象與理解。  **五、其他建議事項：**  1. 教師可透過協同教學意見分享。  2. 教師擬使用休暇時間多進行觀課增進知能。 |

**彰化縣校長及教師公開授課**

**教學觀察／公開授課──活動照片**

|  |  |
| --- | --- |
| 共同備課 | 教學前會議 |
| **共同備課相片** | **教學前會議相片** |
| **共同備課討論** | **教學前討論及注意事項** |
| 公開授課 | 觀察後會談 |
| **公開授課相片** | **觀察後會談相片** |
| **公開授課照片** | **觀課後的心得分享** |