

111學年度彰化縣鹿港國中 公開授課 觀課後專業回饋會談紀錄表(議)

授課教師：葉婉真 任教年級：三

任教領域/科目：綜合/家政 教學單元：做優格

回饋人員：朱秋蓮

專業回饋會談時間：111年9月21日11：10至11：30地點：三樓家政教室

與教學者討論後之專業回饋：

一、教學的優點與特色：

1. 事先說清楚, 學生便能操作順利
2. 教師課間走動觀察學生問題適時提醒

二、教學上待調整或改變之處：

1. 可設置評分表讓多老師參與
2. 甜度比較討論可在多花一些時間

三、具體成長方向：

1. 優格製作方式簡單上手, 可以融入各種課程中

四、觀課者的收穫：

1. 活潑有趣, 可做為班級活動參考

五、自我省思與改進 (150-200字)

在準備這次課程時，發現自己對乳酸製品了解不多，坊間有各式各樣的優格、優酪乳、優酪、希臘式優格透過本次課程教學相長，也讓自己此食品更加清楚

悶燒鍋做優格製作是非常方便的做法, 前置作業消毒乾淨, 失敗率極低, 是很容易提升學生成就感的課程.

不同甜度的比較: 讓學生對甜度更有概念! 最後提醒0克糖的優格，也可以健康又美味。