

彰化縣立二林高級中學公開授課後 會談紀錄表

觀課日期	星期	節次	班級	科目名稱	教學單元			
111/11/10	四	第 5 節	資源班	職業實作	餐點備置			
觀課教師	☒ 校內教師 ☐ 校外教師 _____學校_____科教師 觀課教師姓名： 陳政均老師、許純玲老師							
照片記錄 (至少 4 張)								
								
教學者 心得分享	1.由於智能障礙學生普遍生活能力不佳、手指精細動作不靈活、手眼不協調、不善於操作常見用具，因此職業課時讓孩子練習餐點備置，除了增進生活能力，也提升手指精細動作、手眼協調能力及專注度，並訓練生活各項電器用品及廚房用具的使用技能。 2.煎蔥蛋可訓練切蔥、打蛋、煎的動作流程以及鍋具餐具的清潔。課程的變化有：煎菜脯蛋、煎九層塔蛋、香菜煎蛋等，利用不同食材的變化，熟練「切細」的動作，另一方面，因為要切得很細小，對耐心及專注力也是項挑戰。 3.教導學生如何「判斷蛋是否可翻面」及「觀察煎蛋是否已熟」對智能障礙的自我決策來說，也是重要的學習內容(因為智能障礙學生時常限於等待指令、無法將動作連貫的習性中)。							

備註:本表請授課教師填寫，合併觀課教師之教學觀察紀錄表後，於每年 6 月 15 繳交紙本給領域召集人彙整後，送教務處留存。

授課教師簽名: 李珊珊