

彰化縣 111 學年度草湖國民中學校長及教師公開授課活動觀課紀錄表

| 授課教師： <u>鄭昭信</u> 任教年級： <u>七</u> 任教領域/科目： <u>彈性課程</u>             |                                     |                                                                                                                           |          |    |     |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----|-----|
| 教學單元： <u>山海嬉遊記</u> 教學節次：共 <u>2</u> 節， 本次教學為第 <u>2</u> 節          |                                     |                                                                                                                           |          |    |     |
| 觀察日期： <u>111</u> 年 <u>10</u> 月 <u>28</u> 日      回饋人員： <u>賴濬洧</u> |                                     |                                                                                                                           |          |    |     |
| 層面                                                               | 指標與檢核重點                             | 事實摘要敘述<br>(含教師教學行為、學生學習表現、師生互動與學生同儕互動之情形)                                                                                 | 評量 (請勾選) |    |     |
|                                                                  |                                     |                                                                                                                           | 優良       | 滿意 | 待成長 |
| A<br>課程<br>設計<br>與<br>教學                                         | A-2 掌握教材內容，實施教學活動，促進學生學習。           |                                                                                                                           | ✓        |    |     |
|                                                                  | A-2-1 有效連結學生的新舊知能或生活經驗，引發與維持學生學習動機。 | 1. 教師於授課前講解烹飪的流程和注意事項與所需工具材料，協助學生了解烹飪內容。<br>2. 教師能清楚講解蚵的養殖與蚵仔煎烹飪流程，協助學生知道如何操作。<br>3. 教師講解課後，讓學生親手做在地美食。                   |          |    |     |
|                                                                  | A-2-2 清晰呈現教材內容，協助學生習得重要概念、原則或技能。    |                                                                                                                           |          |    |     |
|                                                                  | A-2-3 提供適當的練習或活動，以理解或熟練學習內容。        |                                                                                                                           |          |    |     |
|                                                                  | A-2-4 完成每個學習活動後，適時歸納或總結學習重點。        |                                                                                                                           |          |    |     |
|                                                                  | A-3 運用適切教學策略與溝通技巧，幫助學生學習。           |                                                                                                                           | ✓        |    |     |
|                                                                  | A-3-1 運用適切的教學方法，引導學生思考、討論或實作。       | 1. 教師以講述法引導學生思考，並讓學生動手烹飪，實際操作。<br>2. 教師利用口語指導，並於教室走動，了解每位各組學生烹飪狀況，發現學生有問題及操作錯誤情形，立即給予協助。                                  |          |    |     |
|                                                                  | A-3-2 教學活動中融入學習策略的指導。               |                                                                                                                           |          |    |     |
|                                                                  | A-3-3 運用口語、非口語、教室走動等溝通技巧，幫助學生學習。    |                                                                                                                           |          |    |     |
|                                                                  | A-4 運用多元評量方式評估學生能力，提供學習回饋並調整教學。     |                                                                                                                           | ✓        |    |     |
|                                                                  | A-4-1 運用多元評量方式，評估學生學習成效。            | 1. 教師以口頭講解做示範烹飪、學生動手烹飪、觀察各組學生實作狀況，評量學生的烹飪技巧，了解學生的學習成效。<br>2. 教師在各組烹飪時隨時走動，發現學生有問題，能立即指導，並提醒正確操作方式。<br>3. 學生於烹飪中有操作錯誤，能立即糾 |          |    |     |
|                                                                  | A-4-2 分析評量結果，適時提供學生適切的學習回饋。         |                                                                                                                           |          |    |     |
|                                                                  | A-4-3 根據評量結果，調整教學。                  |                                                                                                                           |          |    |     |
|                                                                  | A-4-4 運用評量結果，規劃實施充實或補強性課程。(選用)      |                                                                                                                           |          |    |     |

|  |  |                    |
|--|--|--------------------|
|  |  | 正，並再提醒全班正確烹飪觀念和技巧。 |
|--|--|--------------------|

| 層面           | 指標與檢核重點                         | 教師表現事實<br>摘要敘述                                                       | 評量（請勾選） |    |     |
|--------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------|----|-----|
|              |                                 |                                                                      | 優良      | 滿意 | 待成長 |
| B<br>班級經營與輔導 | B-1 建立課堂規範，並適切回應學生的行為表現。        |                                                                      | ✓       |    |     |
|              | B-1-1 建立有助於學生學習的課堂規範。           | 教師能於課前先建立班級規範及注意事項，同學烹飪時，老師能到各組走動，發現學生操作有問題能立即解決，教師能有效管理班級秩序，維持班級規矩。 |         |    |     |
|              | B-1-2 適切引導或回應學生的行為表現。           |                                                                      |         |    |     |
|              | B-2 安排學習情境，促進師生互動。              |                                                                      | ✓       |    |     |
|              | B-2-1 安排適切的教學環境與設施，促進師生互動與學生學習。 | 1. 教師營造適切的教學環境，提醒學生烹飪時注意事項。<br>2. 教師隨時注意學生的烹飪狀況，並適時指導學生，營造溫暖的學習氣氛。   |         |    |     |
|              | B-2-2 營造溫暖的學習氣氛，促進師生之間的合作關係。    |                                                                      |         |    |     |