

112 學年度彰化縣鹿港國中 公開授課

公開授課前會談紀錄表（共同備課）

教學人員：葉婉真 任教年級：三年級

任教領域/科目：家政 教學單元：優格製作

觀課人員：朱秋蓮

觀課前會談時間：112 年 9 月 18 日 8：30 至 9：00 地點：三樓家政教室

預定公開觀課時間：112 年 9 月 20 日 10：15 至 11：00 地點：三樓家政教室

一、教學目標：

1. 透過動手操作，對優格有更清楚的認識
2. 介紹不同種類的優酪乳產品
3. 比較不同甜份的優格

二、教材內容：

1. 介紹優格，優酪乳，比較市面上的不同
2. 利用悶燒鍋原理製作優格

三、學生經驗：

1. 有吃過市面的優格產品
2. 知道吃優格好處

四、教學活動（含學生學習策略）：

1. 用 ppt 介紹優格及製作方式與器具
2. 實際動手操作

五、教學評量方式(請呼應教學目標或學習目標，說明使用的評量方式)：

提問、發表、實作評量、實驗

六、專業回饋會談時間地點：

112 年 9 月 21 日 11：20 至 11：50 地點：三樓家政教室

◎本表共三張，請存電子檔 PDF 寄教學組，謝謝您。

112 學年度彰化縣鹿港國中 公開授課 觀察紀錄表 (觀)+照片2張

授課教師：葉婉真 任教領域/科目：綜合 任教班級：302					
回饋人員：朱秋蓮 任教領域/科目：家政					
教學單元：優格製作；教學節次：共3節，本次教學為第2節					
觀察日期：112年 9月 20日					
觀察者身分(可複選) ☐ 校長 ☐ 輔導員 ☐ 校內教師 ☐ 學者專家 ☐ 家長代表					
層面	指標與檢核重點	事實摘要敘述 (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
課程設計與教學	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。	(請文字敘述，至少條列一項具體事實摘要) A-2-1學生選擇食物的健康概念			
	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。	(請文字敘述，至少條列一項具體事實摘要) A-3-1透過走動關心學生的學習狀況			
	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。	(請文字敘述，至少條列一項具體事實摘要) A-4-1作品分享給認科老師品嚐給予多元化的建議			
	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)				

授課教師：葉婉真 任教領域/科目：綜合 任教班級：302

回饋人員：朱秋蓮 任教領域/科目：家政

教學單元：優格製作；教學節次：共3節，本次教學為第2節

觀察日期：112年 9月 20日

觀察者身分(可複選) ☐ 校長 ☐ 輔導員 ☐ 校內教師 ☐ 學者專家 ☐ 家長代表

層面	指標與檢核重點	事實摘要敘述 (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
					
					

◎本表共三張，請存電子檔 PDF 寄教學組，謝謝您。

112 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：112年9月21日 11：20至11：50 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。

◎本表共三張，請存電子檔PDF寄教學組，謝謝您。