

彰化縣和群國中公開授課—資料整理及省思

一、【共同備課記錄】 共同備課時間： 112 年 10 月 18 日 4:00-4:30

	自己備課想法	共同備課調整
教材 例如： 核心知識 屬性細節	1. 以生活經驗為核心，透過適性教學，期望學生達到獨立生活的目標。 2. 核心概念在於讓學生能夠學會清洗工具的技巧，並學習操作使用電鍋蒸蛋、蒸馬鈴薯及用菜刀切蘋果、切馬鈴薯等製作蒸蛋沙拉，提升生活自理能力。 3. 參考網路資源並根據學生能力調整，自編適合學生學習的教材。	作業單可區分高中低組，依據實際教學時學生表現，彈性調整。
教法 例如： 教學步驟 教學資源	1. 先教導學生準備所需的食材和器具，運用工作分析原理，逐一做講解，逐步教導學生烹飪技巧。 2. 依據步驟順序，請學生分組上台實際操作，並重複覆誦食材使用順序，幫助學生記憶步驟順序。 3. 讓學生反覆練習，直到熟悉烹飪技巧與步驟。 4. 重覆上述的教學過程，反覆練習，直到學生可依照教材製作餐點。	1. 對於肢體動作不佳的學生，可請助理老師協助使用電鍋，以確保學生安全。 2. 可請能力佳的學生做難度較高的步驟，如削皮、切馬鈴薯、蘋果等，能力稍弱的學生負責蒸蛋、剝蛋殼、加沙拉攪拌等步驟。
評量 例如： 問答題目 評量試題 學習任務	1. 採取學生實作以及教師觀察的方式直接評量。 2. 自編教材學習單，形式有字詞練習、看圖填空、連連看、選材料等，依照學生程度選擇合適的作業加強學生學習印象。	可將烹飪技巧步驟工作分析，在學生操作時作口頭提示或動作協助。
其他 例如： 教學情境	烹飪可以協助學生達到獨立生活的目標，所以盡可能讓學生實際操作，學會獨立製作餐點。	因班上學生程度較重，需特別注意安全問題。

彰化縣和群國中公開授課共同備課記錄表

備課教師：許靜娟

我希望學生學到什麼？(核心素養、學習重點)

1.教學主題

蒸蛋沙拉

●設定目標(學習重點)

學生能運用電鍋、菜刀、削皮刀等工具製作蒸蛋沙拉

學生為什麼容易 / 不容易學習？(學生分析)

2.設定教學對象對象
(年級/人數)

一年 10 班 / 5 人
(特教班)

●分析(可包含分析對象、先備知識、迷思概念、學習困境…)

每個學生的能力不同，能記憶與操作的工作也不同，因此能達到的完成率也不同。

我如何幫助學生習得的方法？(教學法、教學活動)

(15 分鐘)	(15 分鐘)	(10 分鐘)	(5 分鐘)
工作分析法	精熟學習法	策略提示法	
拆解烹飪步驟，逐一做講解和練習。	個別指導，讓學生反覆練習，直到熟悉烹飪步驟。	將烹飪技巧步驟工作分析，編製成圖片和短句作提示，提示學生下一個步驟是什麼。	以上幾種方式交替運用，並搭配自編教材，反覆練習，直到熟練。

二、議課記錄表

授課教師：許靜娟 任教年級：一年 10 班 任教領域/科目：特教/特殊需求

觀課教師：洪菁菁

觀課日期：112 年 10 月 24 日

一、教學者分享授課心得：(如說明教學設計理念、學生學習重點、授課心得…)

1. 智能障礙者若能學習基礎烹飪技巧，不但可幫助個人提升適應家庭生活之能力，更可做為未來職業的試探。
2. 核心概念在於讓學生能夠學會清洗工具的技巧，並學習操作電鍋與削皮刀、菜刀等工具製作蒸蛋沙拉。運用工作分析技巧和圖片提示策略，編製功能性教材，將餐點分化成數個步驟，輔以圖片或文字作為提示，逐步引導學生學習，培養獨立生活之能力。
3. 實際教學後，發現輕度智能障礙學生可依照教材製作餐點達 90%以上的完成率，甚至可獨立製作餐點，而中度智能障礙學生則可達 80%以上的完成率。重度以上的學生則需要教師助理員一對一協助完成。

二、觀課者回饋觀課心得：(如從學習目標探究教師教學與學生學習情況、學生學習表現和教材連結情況回饋、回應教學者關切的焦點、分享觀課的學習…)

單元設計充分引起學生學習興趣，且非常適合集中式特教班課程。教學者亦充分掌握特教學生的學習特質和特長，使其優勢能力完全發揮，增加其自信。



說明：共同備課，討論教學內容與自編教材，並溝通調整教學內容與教材適切性。



說明：觀課教師觀課，並給予授課教師回饋與建議。

三、課堂觀察表

彰化縣立和群國中課堂觀察表						
1.教學日期：民國 112 年 10 月 24 日（星期二）第 1 節						
2.教學班級：和群國中 1 年 10 班 學生人數：5 人 3.教學者：許靜娟 老師						
學科任教年資：25 4.教材版本：□康軒版 □翰林版 □南一版 □自編						
5.教學單元：蒸蛋沙拉						
6.教學節次：共 3 節 本次教學為：第 1 節						
層面	評鑑指標	參考檢核重點	評量			文字敘述
			值得推薦	有待改進	不適用	
A 課程設計與教學	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	✓			△教學主題符合學生生活經驗，具實用性，可增進學生獨立生活能力。
		A-3-2 有效連結學生的新舊知識	✓			
		A-3-3 結合學生的生活經驗	✓			
	A-4 清楚呈現教材內容	A-4-1 說明學習目標或學習重點	✓			△能循序漸進，以工具材料及流程條理清楚呈現教學內容。 △能結合食物、學習單圖示及示範操作等不同學習活動，以多次練習讓學生熟練學習。
		A-4-2 有組織條理呈現教材內容	✓			
		A-4-3 正確而清楚講解重要概念、原則或技能	✓			
		A-4-4 多舉例說明或示範以增進理解	✓			
		A-4-5 提供適當的練習以熟練學習內容	✓			
		A-4-6 澄清迷思概念，或引導價值觀、澄清價值觀，引導學生正確概念		✓		
		A-4-7 設計學習情境啟發學生思考與討論（進行師生討論、小組討論、小組發表）		✓		
		A-4-8 完成每個學習活動後，適時歸納總結學習重點	✓			
	A-5 運用有效教學技巧	A-5-1 引發學生學習動機	✓			△能依據學生學習情形，給予不同程度的提示或協助。 △教學活動流程中易，動能順暢進行並有效掌控時間。
		A-5-2 適時依據學生反應變化教學活動或教學策略	✓			
		A-5-3 教學活動轉換與銜接能順暢進行	✓			
		A-5-4 有效掌握教學節奏和時間	✓			
		A-5-5 善用問答技巧	✓			
		A-5-6 使用電腦網路或教學媒體有助於學生學習		✓		
		A-5-7 根據學生個別差異調整教學	✓			
	A-6 善於運用學習評量	A-6-1 適時檢視學生的學習情形（包括口頭或紙筆方式）	✓			△能依據學生能力設計適合學生的學習單，並能以不同方式評量學習結果。
		A-6-2 依據實際需要選擇適切的評量方式（小考或家庭作業）	✓			
		A-6-4 根據學生學習狀況或評量結果調整教學	✓			
	A-7 應用良好溝通技巧	A-7-1 板書正確、工整有條理（文字、符號、圖形、字體大小）		✓		△能夠走動關照到每個學生，師生互動良好。
		A-7-2 口語清晰、音量適中	✓			
		A-7-3 教室走動或眼神能關照多數學生	✓			
A-7-4 師生互動良好		✓				
A-8 學科內涵與精神	A-8-1 透過示範實驗或解題提出問題，或是印證原理	✓			△能利用「電鍋」操作印證食物熟成原理，並可導引學生注意事項。	
	A-8-2 藉由圖片、影片等具體事物連結課本中之抽象知識	✓				
	A-8-3 利用數據轉換成圖表讓學生了解數形關係			✓		

受評人員簽名：許靜娟 觀察人員簽名：洪菁菁