彰化縣芙朝國小112學年度公開授課成果表

教學者	李佳育_老師	教學主題	嘗嘗我的家鄉味
教學日期	2024/01/04	教學時間	14:20-15:00 (共計1節課)
教學地點	食育美學堂 教室	教學人數	學生17位
教學內容	引導學生探索自己的家鄉味	, 找尋懷舊	家鄉的食物記憶及其特色,並透
	過分組協作,教導學生完成懷舊家鄉料理的製作,分享共作心得,同時		
	仔細聆聽他人的感想。希望學生能夠透過實際參與家鄉味料理的製作,		
	增強對本土文化的認同感,並感到自豪地分享自己收穫的經驗和成果。		

教學歷程





教師以課文內容帶學生複習各國代表料理

教師講解家鄉料理的製作材料與步驟

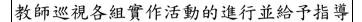


教師示範料理製作與提醒應注意的細節



學生分組實作一起完成料理







全班共享製作家鄉料理之樂同時增強學生對本土文化的認同感

課後省思:優點、待改進(請列舉)

優點:

- 1. 課程設計豐富,讓孩子有實作的體驗,可明顯看出課程有引發積極度不足學生的 興趣,全班的參與度很高。
- 2. 班級經營成功,學生能夠等待,在實際操作時,學生互相幫助的氛圍非常棒,老 師對於實作課程的風險評估與控管很完善。

待改進:

- 1. 課程進行的過程中,老師有示範桌、大螢幕兩個教學主場,在兩主場間的轉換可以思考分段,能使教學更流暢。
- 2. 可以在每個小任務開始前,先給孩子明確的限定時間再進行,可以更有效率地掌握各組的實作進度,需要協助的組別也能更快得到協助,並跟上課程的進行。 說明:

這堂課程是本單元的第六堂課,已經接近整個單元的尾聲,上課過程中,因為事前有幾位老師參與共同備課,所以在學生分組上,有了具體的調整方向,而這樣的安排也在實作中看見其效果,各個小組間因為分工明確,組間合作更順暢,實體操作也更有效率。

課程進行時,因為有兩個不同的講課主場,導致口頭講授跟實體示範的切換略微不流暢,下次若有再執行這樣的實體操作課程,會預先將料理食譜呈現在黑板上,再到料理檯上進行示範,讓學生可以一邊跟食譜進行對照,使學生操作與課程的進行更流暢。