

彰化縣笑朝國小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	



教師巡視各組實作活動的進行並給予指導

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。