

自我省思與改進

本次課程雖能有效促進學生學習英語與實作能力，但亦暴露實務操作課程中所面臨的挑戰。針對此，進行以下省思與改進建議：

1. 強化課前安全教育

在正式烹飪前，應安排簡短的安全說明課程，尤其針對刀具使用與烤箱操作，並強調注意事項與正確手勢。

2. 增加教學支援人力

建議未來類似活動，每組配置一位家長或志工支援，協助引導學生操作、確保安全，讓教師能專注觀察與語言引導。

3. 分段進行活動流程

將烹飪流程分為數個小階段，例如「備料」、「鋪醬」、「放料」、「烘烤」，每階段確實完成後再前進，避免流程重疊或分心。

4. 設計延伸語言任務

活動後可安排學生進行簡單的口頭或書面分享，例如「My Favorite Pizza」簡報，讓語言學習更有延展性與反思機會。

5. 課後回饋機制

鼓勵學生在課後提供心得回饋，瞭解其學習收穫與困難點，作為未來課程優化的依據。