

自我省思與改進

這一次的自編課程採用網路影片，讓學生透過網路，找尋相關資料，自我學習，並經由分組討論，請各組將製作法式吐司的流程編排好。而上課時，我又講解食物如何烹煮，就造成有些孩子不知道要依照討論的來做，還是遵照老師的方式來製作。最後只能請學生自己決定，最適合自己的方式。下次有類似的課程，我會多多注意，不要再讓這個情況發生。

而學生經過五年級的訓練，已能從容的備料、開火、煎煮法式吐司，令人感到十分欣慰。但美中不足的，有學生被鍋具燙到，冰敷後無礙。往後進行用火料理時，會請學生更為注意烹煮的安全。