

【附件一】

國立羅東高工公開授課教師「開放觀課」共同備課紀錄表

(公開授課教師填寫)

1. 科別：綜合職能科 班級：綜職三甲

2. 公開授課教師：黃溫淳

觀課教師：劉姿宜師、鄭雅芬師

3. 觀課前共備與說課日期：108年10月22日 星期二

觀課日期：108年10月25日 星期五

觀課後議課日期：108年10月28日 星期一

4. 教學單元：菊花酥

5. 實施步驟：

(1) 備課與說課：(開放觀課前說明：釐清教學觀察「焦點與內涵」)

(PS:填寫教學重點並檢附教學活動設計表如附件2)

A. 教材分析及教學活動設計之完整及適切性

B. 教學重點如下，透過本單元的學習使學生

- ① 具備中式麵食加工酥油皮製作和運用、菊花酥實作與製作報告表的填寫。
- ② 具備中式麵食加工設備的基礎操作技能，落實職業安全與食品衛生知識。
- ③ 具備工作倫理及工作態度，溝通互動與協調，展現團隊合作精神與行動。

(2) 議課：(觀課後的討論)

1. 教師教學過程(教學進度與流程)

(1) 菊花酥製作步驟與注意事項講解、材料計算講解與秤量材料示範。

(2) 酥油皮製作、分割包餡與整型、排盤烤焙與出爐成品等實作示範。

2. 學生學習表現(目標及成效的達成)

(1) 了解臺灣常見雜糧作物及應用，展現基礎雜糧作物加工相關職能。

(2) 具備雜糧加工設備基礎操作技能，落實職業安全與食品衛生知能。

(3) 在異質分組合作學習下，能展現自發主動、妥善互助與互利共好。

(4) 了解丙檢評分標準及應考須知，將所學用於考照準備及就業適應。

3. 班級經營

(1) 本科目為技能領域之實習科目，視需要及相關規定進行分組教學。

(2) 強化學生衛生與安全知能，並依規定穿著及使用必要之安全護具。

(3) 備妥防護設備與加強宣導，防範學生於實作時可能發生意外事故。

6. 公開授課同儕學習活動照片



活動：共同備課與說課

日期：108年10月22日



活動：公開授課(教室觀察)

日期：108年10月25日



活動：議課

日期：108年10月28日