

國立羅東高工教學省思心得表件

【授課教師填寫】

授課教師	黃溫淳	教學年/班	綜職三甲
教學領域 教學單元	中式點心 菊花酥		
教學內容	一、菊花酥12等份剪紙練習。 二、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。 三、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。		
實際教學 內容簡述	教學活動	學生表現	
	請分項描述： 一、課前準備工作 (一)瞭解學生能力現況與身心特質 (二)教材分析編製及教學活動設計 (三)工作分析與動作技能調整策略 (四)班級經營分組與增強策略擬定 二、教學進度與流程 (一)引起動機： 1. 說明酥油皮製作要領及注意事項。 2. 說明菊花酥的製作過程及其要領。 3. 12等份剪紙練習。 (二)教學活動：(講解、示範與操作) 1. 計算材料。 2. 秤量材料。 3. 油皮製作。 4. 油酥製作。 5. 內餡分割。 6. 酥油皮製作。 7. 麵皮成型。 8. 包餡。 9. 模型壓圓(收口朝上、直徑7公分)。 10. 整型(剪成4大等份；每大等份再分	請分項描述： 一、課前準備工作 (一)學生能備妥講義 (二)備妥配方表 (三)備妥製作報告空白表 (四)備妥計算機 (五)備妥器具 二、教學進度與流程 (一)藉由課程與教學，學生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。 (二)藉由課程與教學，學生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。 (三)藉由課程與教學，學生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。 三、目標及成效的達成： (一)本次課程與教學對學生學習有成效。 (二)善用系統化教學由易而難、由簡而繁、由具體而抽象、由舊經驗至新經驗等多元彈性的教學方法，善用工作分析、視覺及聽覺有意義的線索、增	

<p>成3等份；共成為12等份)。</p> <ol style="list-style-type: none"> 11. 排盤。 12. 烤焙。 13. 出爐。 14. 冷卻。 15. 成品。 <p>(三)綜合活動：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 分組展示成品與組員分工說明。 2. 進行「製作技術」與「產品品質」評比與檢討，提升中式麵食專業技能。 3. 藉由各組學習表現與學習成效的正向增強，提升學生自發、互動、共好的良好學習態度。 4. 預告下週課程。 <p>三、目標及成效的達成：</p> <p>(一)學生具備中式麵食加工酥油皮製作和運用，會菊花酥製作與製作報告表的撰寫。</p> <p>(二)學生具備具備中式麵食加工設備的基礎操作技能，能落實職業安全與食品衛生知識。</p> <p>(三)學生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。</p> <p>四、班級經營：</p> <p>(一)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。</p> <p>(二)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。</p> <p>(三)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。</p>	<p>進技巧性手功能，提升學生中式點心製作能力，以蘇式月餅為基礎，深化整形技能做成菊花酥。</p> <p>(三)綜職科的學生一般對學習具有失敗的預期、注意力缺陷、不善於組織學習材料、短期記憶的缺陷、學習遷移的困難等學習特徵。針對認知困難、學習速率較為遲緩的學生，善用系統化教學由易而難、由簡而繁、由具體而抽象、由舊經驗至新經驗等多元彈性的教學方法，務使學習情境更結構化，工作分析步驟簡明，給予較多個別指導、有意義的視覺提示及聽覺提示及同儕合作等，以增進學習成效。此外，在發展中式點心的課程時應注意個別化、調整、功能性及生態取向四大原則，採取個別化教學計畫、提供主動學習的機會、注意教學活動的變化、運用過度學習的原則、提供適當的回饋、學習步調不可過快、提供成功地學習經驗。</p> <p>(四)針對功能性動作技巧困難的學生：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 工作分析步驟簡明，注意個別化、調整及功能性，宜採部分參與或輔以職務再設計，藉由視覺線索如擰捲、剪紙輔具及聽覺提示，提升學習成效。 2. 引導技巧性手功能困難的學生出現手指、指腹、指尖等動作，且操作時可固定手指指腹動作，以增加動作協調度。可練習菊花酥所需動作計畫操作，建立看步驟時，固定動作位置姿勢、施力方向。 3. 對於平衡狀況不佳，單側肢體無力，呈現張力協同模式，單一動作輔助不足的學生，需提供輔助策略與改造。需更改動作操作姿勢，提供無力單側手部之輔助策略(如靠在身體或桌面固定物)以調整雙手操作品質。
---	---

		<p>(五)針對功能性視覺困難(眼球震顫或不自主動作、遠近調焦耗時較久等)的學生：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 工作分析步驟簡明，注意個別化、調整及功能性，宜採部分參與或輔以職務再設計，藉由視覺線索如擗捲、剪紙輔具及聽覺提示，提升學習成效。 2. 視覺對焦上，手臂範圍內可依循較穩定視野區域注視，手臂範圍外，克調整為雙眼對焦，以增加眼球動作搜尋範圍。 3. 操作動作上，可再增加手指操作相關動作練習，建立操作動作記憶，以降低視覺負擔。 <p>四、班級經營：</p> <p>(一)藉由班級經營，在異質分組合作學習下，學生能展現自發主動、妥善互助與互利共好。</p> <p>(二)藉由班級經營、學習環境的佈置與警語的張貼，提升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。</p> <p>(三)藉由班級經營，務使環境備妥防護設備與加強宣導，使學生於實作時防範可能發生意外事故。</p>
<p>學生學習目標達成情形</p>	<p>一、學生具備中式麵食加工酥油皮製作和運用，會菊花酥製作與製作報告表的撰寫。</p> <p>二、學生具備具備中式麵食加工設備的基礎操作技能，能落實職業安全與食品衛生知識。</p> <p>三、學生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。</p>	
<p>自我省思</p>	<p>一、充分課前準備</p> <p>(一)瞭解學生能力現況與身心特質</p> <p>(二)教材分析編製及教學活動設計</p> <p>(三)工作分析與動作技能調整策略</p> <p>(四)班級經營分組與增強策略擬定</p>	

二、掌握教學重點

- (一)藉由課程與教學，使學生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。
- (二)藉由課程與教學，使學生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。
- (三)藉由課程與教學，使學生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。
- (四)藉由課程與教學，使學生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。

三、執行目標成效

- (一)本次課程與教學對學生學習有成效。
- (二)善用系統化教學由易而難、由簡而繁、由具體而抽象、由舊經驗至新經驗等多元彈性的教學方法，善用工作分析、視覺及聽覺有意義的線索、增進技巧性手功能，提升學生中式點心製作能力，以蘇式月餅為基礎，深化整形技能做成菊花酥。
- (三)綜合職能科的學生一般對學習具有失敗的預期、注意力缺陷、不善於組織學習材料、短期記憶的缺陷、學習遷移的困難等學習特徵。

針對認知困難、學習速率較為遲緩的學生，善用系統化教學由易而難、由簡而繁、由具體而抽象、由舊經驗至新經驗等多元彈性的教學方法，務使學習情境更結構化，工作分析步驟簡明，給予較多個別指導、有意義的視覺提示及聽覺提示及同儕合作等，以增進學習成效。

此外，在發展中式點心的課程時應更注意個別化、調整、功能性及生態取向四大原則，採取個別化教學計畫、提供主動學習的機會、注意教學活動的變化、運用過度學習的原則、提供適當的回饋、學習步調不可過快、提供成功地學習經驗。

- (四)針對功能性動作技巧困難的學生：

1. 工作分析步驟簡明，注意個別化、調整及功能性，宜採部分參與或輔以職務再設計，藉由視覺線索如擀捲、剪紙輔具及聽覺提示，提升學習成效。
2. 引導技巧性手功能困難的學生出現手指、指腹、指尖等動作，且操作時可固定手指指腹動作，以增加動作協調度。可練習菊花酥所需動作計畫操作，建立看步驟時，固定動作位置姿勢、施力方向。
3. 對於平衡狀況不佳，單側肢體無力，呈現張力協同模式，單一動作輔助不足的學生，需提供輔助策略與改造。需更改動作操作姿勢，提供無力單側手部之輔助策略(如靠在身體或桌面固定物)以調整雙手操作品質。

- (五)針對功能性視覺困難(眼球震顫或不自主動作、遠近調焦耗時較久等)的學生：

	<p>1. 工作分析步驟簡明，注意個別化、調整及功能性，宜採部分參與或輔以職務再設計，藉由視覺線索如擗捲、剪紙輔具及聽覺提示，提升學習成效。</p> <p>2. 視覺對焦上，手臂範圍內可依循較穩定視野區域注視，手臂範圍外，克調整為雙眼對焦，以增加眼球動作搜尋範圍。</p> <p>3. 操作動作上，可再增加手指操作相關動作練習，建立操作動作記憶，以降低視覺負擔。</p> <p>四、班級經營：</p> <p>(一) 藉由班級經營，在異質分組合作學習下，學生能展現自發主動、妥善互助與互利共好。藉由班級經營、學習環境的佈置與警語的張貼，提升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。藉由班級經營，務使環境備妥防護設備與加強宣導，使學生於實作時防範可能發生意外事故。</p> <p>(二) 在綜合活動時，除了分組展示成品與組員分工說明，進行「製作技術」與「產品品質」評比與檢討，提升中式麵食專業技能。藉由各組學習表現與學習成效的正向增強，提升學生自發、互動、共好的良好學習態度，預告下週課程等活動之外，宜將餐飲禮儀融入課程，讓學生品嚐成品及練習正向回饋，同時也提升學生社會技巧。</p>
<p>同儕回饋 後心得</p>	<p>一、優點正向回饋</p> <p>(一) 劉姿宜師：「有設計 12 等分圓形剪紙練習，讓學生在紙上先練習後，再實際剪餅，可預防剪壞。」鄭雅芬：「有設計紙板，讓學生練習剪成 12 片。」(省思：符合學習步調不可過快、提供成功地學習經驗。)</p> <p>(二) 劉姿宜師：「講解清晰、分段示範，讓學生能在有限的記憶中，即時操作。」鄭雅芬：「老師在示範時，有分段示範，再由學生操作，讓學生能一個步驟、一個步驟逐一完成，提升學生成功率自信心。」(省思：符合務使學習情境更結構化，工作分析步驟簡明，給予較多個別指導、有意義的視覺提示及聽覺提示及同儕合作等，以增進學習成效。)</p> <p>(三) 劉姿宜師：「會走動到各組指導學生。」鄭雅芬：「會巡視各組，觀察學生的操作，並適時給予協助、口頭鼓勵。」(省思：符合給予較多個別指導、有意義的視覺提示及聽覺提示等，以增進學習成效。)</p> <p>(四) 劉姿宜師：「有講解各組優缺點，並複習與操作重點」鄭雅芬：「會適時給予協助、口頭鼓勵。」(省思：運用過度學習的原則、提供適當的回饋、提供成功地學習經驗。)</p> <p>二、增強改善之處</p> <p>(一) 學生學習有困難之處。(省思：如上所述針對認知困難、學習速率較為遲緩的學生、針對功能性動作技巧困難的學生、針對功能性視覺困難(眼球震顫或不自主動作、遠近調焦耗時較久等)的學生一一提出可精進之處)</p>