

【附件一】公開授課時間及共同備課紀錄表

1. 共同備課日期(科教學研究會日期)：109年8月31日

* 共同備課紀錄表：請參閱科教學研究會紀錄

2. 觀課科別：綜合職能科

班級：三年甲班

任教領域/科	姓名	公開觀課 預定課程	公開觀課 預定日期	公開觀課 預定時間	公開觀課 預定地點
特殊教育	黃溫淳	餐點製作	109/10/30	第 2-4 節	餐飲烘焙教室

【附件二】公開授課教學活動設計表

教學單元	菊花酥製作	教學領域	餐點製作
授課教師	黃溫淳	授課班級	綜職三甲
教材來源 (教科書版本)	1. 自編教材《中式點心》 2. 廣懋圖書股份有限公司《中式麵食》 3. 中式麵食技術士技能檢定學術科測驗參考資料	教學時間	150分鐘
學生先備經驗 或教材分析	1. 酥油皮製作：油皮製作、油酥製作、油皮及油酥分割、油皮包油酥、擀捲。 2. 蘇式豆沙月餅製作：酥油皮製作、分餡、包餡、整型、排盤、烤焙、成品。		
學生學習 能力指標	1. 服務-技-產技 II-E-a 簡易中式麵點種類與材料 2. 服務-技-產技 II-E-b 水調麵點製作		
教學資源及 參考資料	1. 自編教材《中式點心》 2. 許煌龍業師《中式麵食》課堂筆記 3. 廣懋圖書股份有限公司《中式麵食》 4. 中式麵食技術士技能檢定學術科測驗參考資料		
教學活動			
引起動機	1. 複習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. 花瓣12等份剪紙練習：剪十字成4等份，每等分再平均剪2刀成3等份，共12等份。		
教學方式	1. 個別化教學設計 2. 結構式教學(環境的結構化-教室的空間安排、整體的時間表、個別化作業系統、明確的視覺提示。) 3. 系統教學設計(工作分析法、過度學習、多感官學習活動、零錯誤原則) 4. 正向連鎖與自我教導(依據工作分析，一個步驟接著一個步驟串再一起，每個步驟環環相扣，前一個步驟會影響下一個步驟習得與否。) 5. 職務再設計與輔具運用(依據教師觀察評估或職能評估結果，提供特殊需求學生學習輔具或職務再設計。) 6. 自我管理與合作學習(相需相成、強調個人績效、異質性分組、社會技巧為教學目標之一、小組檢討績效與共同承擔。) 7. 正增強與逐步養成(以連續漸進方式建立學生行為。)		
評量方式	1. 教師多元評量： (1) 檔案評量(製作報告) (2) 實作評量(實作、小組分工合作討論) (3) 口語評量(提問、回答) (4) 學習態度與課堂參與。 2. 學生互評 (1) 分組展示成品與組員分工與績效說明。 (2) 「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) 藉各組學習表現與成效的正向增強，提升學生自發、互動、共好的良好學習態度。		
評量時間	150分鐘		
評量指標	測驗結果學生是否充分了解指令應用。		

【附件三】公開授課紀錄表 1

教學科目	餐點製作				
公開授課教師	黃溫淳				
觀課教師	劉姿宜	教學時間	109.10.30	教學地點	餐飲烘焙教室
參與對象	校內同領域教師	校外不同領域教師	校內學生	校外來賓	
(單位：人次)	1	0	13	0	

觀課前議課照片1(共同備課教材-教法討論)

教學活動照片1(材料檢視與油皮製作-攪拌)



教學活動照片2(油皮製作-攪拌)

教學活動照片3(擀捲兩次)



教學活動照片4(擀捲輔具運用及個別指導)

教學活動照片5(酥油皮包紅豆餡)



【附件三】公開授課紀錄表 2

教學科目	餐點製作				
公開授課教師	黃溫淳				
觀課教師	劉姿宜	教學時間	109.10.30	教學地點	餐飲烘焙教室
參與對象	校內同領域教師	校外不同領域教師	校內學生	校外來賓	
(單位：人次)	1	0	13	0	

教學活動照片6(酥油皮包紅豆餡)



教學活動照片7(整形-剪扭12片花瓣技巧策略教學)



教學活動照片8(裝飾-刷蛋黃液)



教學活動照片9(裝飾-芝麻點綴)

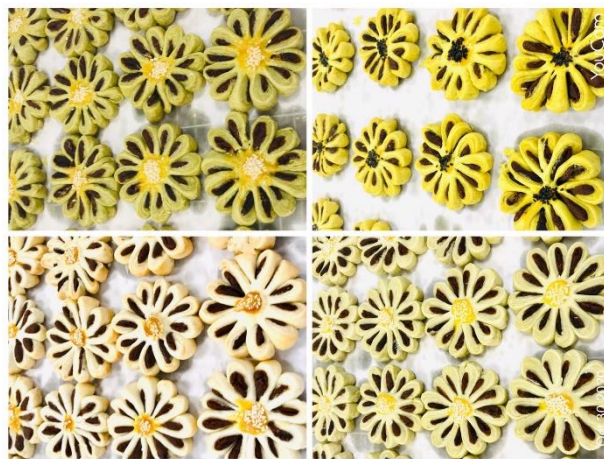


教學活動照片10

(示範入爐10分鐘後轉盤關上火與強化注意職場安全)



教學活動照片11(實作成品檢討、觀課後會議)



【附件四】

國立羅東高工公開授課「課堂觀察」紀錄表

1. 公開授課教師：黃溫淳

觀課教師：

2. 時間：109年10月30日 星期五 第2-4節 地點：餐飲烘焙教室

3. 授課班級：綜職三甲 科目：中式點心 授課單元：菊花酥

4. 公開觀課紀錄

(觀課教師填寫)

面向	觀課參考檢核項目(右為符合程度)	5 (非常符合)	4 (符合)	3 (普通)	2 (不符合)	1 (非常不符合)	
全班學習氣氛	1. 有安心學習的環境	✓					
	2. 有熱烈的學習氣氛	✓					
	3. 學生專注於學生內容		✓				
學生學習歷程	師生互動	1. 老師有鼓勵學生發言	✓				
		2. 老師有回應學生反應	✓				
		3. 老師有獎勵特殊表現的學生	✓				
	個人學習	1. 學生互助協助、討論與對話		✓			
		2. 學生主動回應老師的提問	✓				
		3. 學生主動提問		✓			
		4. 學生能專注個人或團體的練習(如：學習單、分組活動等)		✓			
	學生學習結果	1. 學生學習有成效	✓				
2. 學生學習有困難				✓			
3. 學生的思考程度深化				✓			
4. 學生樂於學習		✓					
教師課程設計與教學	1. 教師精熟教學科領域知識。	✓					
	2. 教師清楚呈現教學內容(能清楚講解重要概念並適時歸納學習重點)	✓					
	3. 教師能運用有效教學技巧並引起學生學習動機。	✓					
	4. 教師能運用良好溝通技巧(在教室走動或眼神關照多數學生)	✓					
	5. 教師能運用學習評量評估學生學習情形。	✓					

其他

1. 製作教具豐富，例如^是練習剪紙，先剪十字，再剪成12等份。做椒捲

長度輔具，可提示^{輔具}寫椒捲長度

2. 教學策略：利用椒捲棍做菊花酥的圓心，再用塑膠刮板輕壓十字，
如此可用視覺提示，方便學生用剪刀剪成12瓣。
在每1/4圓再輕壓2下。

3. 教師有到每一組指導學生，做好的給予口頭稱讚，不會的再給予

觀課教師簽名：劉孝貞 個別指導。



【附件四】

國立羅東高工公開授課「課堂觀察」紀錄表

1. 公開授課教師：黃溫淳

觀課教師：

2. 時間：109年10月30日 星期五 第2-4節 地點：餐飲烘焙教室

3. 授課班級：綜職三甲 科目：中式點心 授課單元：菊花酥

4. 公開觀課紀錄

(觀課教師填寫)

面向	觀課參考檢核項目(右為符合程度)	5 (非常符合)	4 (符合)	3 (普通)	2 (不符合)	1 (非常不符合)	
全班學習氣氛	1. 有安心學習的環境		✓				
	2. 有熱烈的學習氣氛	✓					
	3. 學生專注於學生內容		✓				
學生學習歷程	師生互動	1. 老師有鼓勵學生發言	✓				
		2. 老師有回應學生反應	✓				
		3. 老師有獎勵特殊表現的學生		✓			
	個人學習	1. 學生互助協助、討論與對話		✓			
		2. 學生主動回應老師的提問	✓				
		3. 學生主動提問	✓				
		4. 學生能專注個人或團體的練習(如：學習單、分組活動等)	✓				
學生學習結果	1. 學生學習有成效	✓					
	2. 學生學習有困難				✓		
	3. 學生的思考程度深化						
	4. 學生樂於學習	✓					
教師課程設計與教學	1. 教師精熟教學科領域知識。	✓					
	2. 教師清楚呈現教學內容(能清楚講解重要概念並適時歸納學習重點)	✓					
	3. 教師能運用有效教學技巧並引起學生學習動機。	✓					
	4. 教師能運用良好溝通技巧(在教室走動或眼神關照多數學生)	✓					
	5. 教師能運用學習評量評估學生學習情形。	✓					

其他

- ◎能運用工具製作出視覺提示讓學生在操作時能有所依據,也藉此提升成品的品質及學生的信心。
- ◎講解說明時生動有趣,會留意學生的反應,給予適時的調整及回饋。
- ◎會針對不同學生的手部精細能力及理解能力,給予多元的協助,讓每個學生都能順利完成任務。

觀課教師簽名：

劉玉如