**蘆洲國中綜合領域備課紀錄表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 114年3月11日10點15分至11點00分 | 地點 | 家政教室 |
| 與會  人員 | 黃凱陽，李婉瑜 | 記錄人員 | 黃凱陽 |
| 共備  主題 | 烹飪實作 | | |
| 共備內容 | | | |
| 內容摘要 | 一、教案設計理念:  (一)培養學生的生活能力，也對於九年級學生在升學進路的選擇上有所幫助。  (二)藉由烹飪實作課程，使學生能夠體驗家政群科在學什麼？對於升學目標可以更具體。  (三)學生能透過課程與同學分工合作，了解群體工作的重要性，並學習如何與他人共同完成任務。  二、教案內容: 如附件 | | |
| 建議事項 | 一，學校課程一節課是45分鐘,但是實作課程需要比較充裕的時間,前一週先在教室講解課程,下一週在烹飪教室實作，45分鐘真的不夠,會非常的趕,建議課程的安排上,能夠兩節連排比較適合。  二、家政教室和器材準備室,最好是可以連在一起,而不是分成兩間教室,  這樣會造成管理上的盲區。 | | |
| 下次共備日期 |  | | |

**蘆洲國中 綜合領域　九 年級 教學活動設計**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 教學主題 | 烹飪實作 | 設計教師 | | 黃凱陽 | | | |
| 教學對象 | 九年級 | 教學時間 | | 90分鐘 | | | |
| 教學方法 | 1.老師講述  2.實際操作 | 評量方式 | | 口頭發表  實作成品 | | | |
| 教材來源 | 自編教材 | | | | | | |
| 目標領域 | 教學目標 | | 具體目標 | | | | |
| 認知目標 | 1-4-2透過各類的活動或方式,展現自己的興趣與專長。 | | 學會烹調食物 | | | | |
| 情意目標 | 1-4-1-4在指示下能用適當的方式分享成長的過程及感受。 | | 透過操作課程，完成瞭自己的作品也增加自我的自信心。 | | | | |
| 技能目標 | 1-4-3-4能在老師的協助下擬定自己的學習計畫。 | | 透過實作，學會團隊合作完成一件作品。 | | | | |
| 108課綱  三面九項 | 身心素養與自我精進 | | | | | | |
| 時間分配 | 教學內容與活動說明 | | | | 目標達成 | 教學方法 | 教學資源 |
| 45分  45分鐘 | * 準備活動  1. 引起動機   1.民以食為天，國中學生在現階段是成長發育期，也是要選擇升學進路的時段，所以多方面的體驗，可以讓學生有更正確的選擇，因此家政群的課程實作是一定要的。   * 發展活動   實際操作前一週，要在教室講解菜單並且實際操作一遍  ，如果無法實際操作，就要找類似的影片，看完後再講解一次,再讓學生提問。   * 綜合活動   烹飪實作當週，教師在教學前要先檢查專科教室的配備，特別是瓦斯及刀具，學生在操作時，要不停地走動式觀看學生的操作情況，作品完成後要有檢討的動作。 | | | | 了解食材  、  會操作用具 | 講述法 | 食譜  、  網路影片 |

**蘆洲國中 綜合領域觀課紀錄表**

114年 3 月 11 日

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **一、基本資料** | | | | | | | | | | |
| **觀課班級** | | 904 | | **授課教師** | | | 黃凱陽 | | **年級** | 九 |
| **授課單元** | | 烹飪實作 | | | | | | | **觀課者** | 李婉瑜老師 |
| **二、教學過程** | | | | | | | | | | |
| **觀課參考項目** | | | | | **良好** | **普通** | | **可**  **加強** | **紀錄內容（請以文字簡要描述）** | |
| **全班學習氣氛** | **1.是否有安心的學習環境？** | | | | Ｖ |  | |  | 1.在學校合格的專科教室進行操作,老師全程走動式教學。  2.全部的學生都很主動的學習,不會的地方也都是主動發問。  3.操作過程中老師要求專心,注意自己和同學的安全。 | |
| **2.是否有熱烈的學習氣氛？** | | | | Ｖ |  | |  |
| **3.學生是否專注於學習的內容？** | | | | Ｖ |  | |  |
| **學生學習歷程** | **師生互動** | | **1.老師是否有鼓勵學生發言？** | | Ｖ |  | |  | 1.同學都會主動發問,老師也都會在第一時間內回答學生的提問。  2.除了回答問題外,老師會實際看學生的操作情況,並且適時的給予幫助。  3.學生操作完成烹飪作品,對於他們來說就是最好的鼓勵。 | |
| **2.老師是否有回應學生的反應？** | | Ｖ |  | |  |
| **3.是否有獎勵特殊表現的學生？** | | Ｖ |  | |  |
| **個人學習** | | **1.學生是否互相協助、討論和對話？** | | Ｖ |  | |  | 1.實作課程強調的就是同組同學的團隊合作,分組進行操作也是如此。  2.對於老師的提問,在前面食譜教學的時候就已經有充分的討論了。  3.學生所提出的問題相當的多,有食材上面的問題,操作器材上面的問題。  4.分組進行實作,學生其實都可以有實際操作器材的機會,也都可以完成任務。 | |
| **2.學生是否主動回應老師的提問？** | | Ｖ |  | |  |
| **3.學生是否主動提問？** | | Ｖ |  | |  |
| **4.學生是否能專注個人或團體的練習 (如:學習單、分組活動等)？** | | Ｖ |  | |  |
| **學生學習結果** | **1.學生學習是否有成效？** | | | | Ｖ |  | |  | 1.除了有完成食物成品之外,對於學生的自信心和對未來職業的認識,有更深度的瞭解。  2.生活常識的不足,所以食材在購買時常常會買錯,用具使用上也不是很熟悉。  3.在實際操作的過程之中,慢慢地教導他們,讓學生學會生活的技能。  4.非常喜歡這樣的課程,會主動提問,樂於手動去做,但是老師的事前教育一定要做好。 | |
| **2.學生是否有學習困難？** | | | | Ｖ |  | |  |
| **3.學生的思考程度是否深化？** | | | |  | Ｖ | |  |
| **4.學生是否樂於學習？** | | | | Ｖ |  | |  |

**蘆洲國中 綜合領域家政科九年級議課紀錄表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **議課時間** | **114/03/11** | **地點** | **家政教室** |
| **授課教師** | **黃凱陽** | **授課單元** | **烹飪實作** |
| **觀課教師** | **李婉瑜師** | | |
| **一、給予授課教師回饋** | | | |
| **優點** | | **建議** | |
| 1.透過實際操作來學習，大大的提升學生的學習動機，讓它們主動學習。  2.分組教學，能夠讓學生體驗團隊活動的重要性，也可以讓學生在製作過程中相互的幫忙和學習對方的優點。  3.走動式教學，可以更容易看到學生需要幫助的地方，任課教師可以適時的給予協助。 | | 1.因為分組教學，所以學生上課時會比較接近同學，互動增加了也相對的教師要更用力的在管理上課的情況。  2.因為實際烹調的時間很短，所以時間的掌控教師必須要確實，以免耽誤了下一班的課程。 | |
| **二、授課教師心得與反思** | | | |
| (關注學生具體學習表現)  1.學生主動學習，主動問問題，並且對分組的方式有表示出自己的意見。  2.透過老師菜單的設計，學生可以更加認識異國的料理，增加世界觀。  3.學生完成烹飪實作，無形之中增加學生的自信心。  4.九年級學生在升學進路選擇上，可以更明確的知道自己的喜好。 | | | |

**蘆洲國中 綜合 領域觀課與議課照片**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **觀課時間** | **114/03/11** | **地點** | **家政教室** |
| **觀課照片** | | | |
|  | | | |
| **議課時間** | **114/03/11** | **地點** | **家政情境教室** |
| **議課照片**  **C:\Users\凱陽\Downloads\1708563863326.jpg** | | | |