



### 國立玉井工商教學演示及公開觀課 簽到表

授課教師	邱淑慧	任教課別	餐飲技術科	
課程名稱	中式點心製作	授課班級	餐技二	
授課地點	烘焙教室	日期	115/3/31	
出席教師簽名				
胡瑞揚				
出席人員簽名				
實際出席人數				



## 國立玉井工商 共同備課紀錄表

科目	中式點心製作	會談地點	餐飲科科辦	
會談日期	115年3月30日 時間：12：00至12：30			
教學演示及公開觀課日期	115年3月31日 時間：8：10至12：00			
出席教師簽名				
	胡瑞揚			
內容概要				
<p><b>課程內容分析：</b></p> <p><u>教學目標：</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使學生認識中式點心的文化淵源、特性與分類。</li> <li>2. 讓學生熟練中式點心設備及器具的正確操作方法。</li> <li>3. 認識中式點心使用材料之特性。</li> <li>4. 熟練製作中式點心的基礎技能。</li> <li>5. 提升學生職業道德及養成飲食衛生安全觀念。</li> <li>6. 培養學生學習興趣、並能鑑賞各式中式點心的優劣。</li> </ol> <p><u>教材大綱：</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 中式點心的分類。</li> <li>2. 實作「酥油皮類點心」、「糕漿皮類點心」。</li> <li>3. 實習品項「蛋黃酥」、「台式豆沙月餅」。</li> </ol> <p><u>實施方法：</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 課堂講授及示範法，並由學生實際操作練習。</li> </ol> <p><u>評量方式：</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 由學生各組別實作之產品予以評分。</li> </ol> <p><u>教學難點及學生可能遇到的問題或困難</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 全班人數10人，平日課程以分組方式進行，但該班學生缺曠情況嚴重，缺曠學生沒學到。</li> <li>2. 當學生熟練後會進行個人模擬練習，但該班特殊生多，學習情況落差頗大。</li> </ol> <p><u>針對教學難點提出的建議</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 依學生的學習情況調整模擬練習的方式，程度好的個人模擬，進度跟不上的兩人一組模擬。</li> </ol> <p><u>有助益之教學策略</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 讓已經學習熟練的學生能多次的個人模擬練習。</li> <li>2. 增加老師示範的次數，在教授新的技巧與動作時，請老師對每位同學均示範一次。</li> </ol>				

註： 1. 討論項目可自行調整及增加。 2. 本表不敷使用，可自行複製。

# 國立玉井工商教學演示及公開觀課申請表

填寫日期：民國 115 年 3 月 30 日

<b>一、公開授課教師基本資料</b>					
姓名	邱淑慧	職稱	專任教師	任教科目	餐飲科
電話	06-5741101	信箱	ycvsr1007@mail.edu.tw		
<b>二、公開授課課程資訊</b> (公開授課以一堂/一個時段為限)					
課程名稱	中式點心製作		授課班級	餐技二	
授課日期	115/3/31	時間	8:10~12:00	地點	烘焙教室
<b>三、課程簡介</b> (請簡述教學目標、教材大綱、實施方法、評量方式…等資訊，空格不足時，請自行增列)					
<p><b>教學目標：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 使學生認識中式點心的文化淵源、特性與分類。</li> <li>2. 讓學生熟練中式點心設備及器具的正確操作方法。</li> <li>3. 認識中式點心使用材料之特性。</li> <li>4. 熟練製作中式點心的基礎技能。</li> <li>5. 提升學生職業道德及養成飲食衛生安全觀念。</li> <li>6. 培養學生學習興趣、並能鑑賞各式中式點心的優劣。</li> </ol> <p><b>教材大綱：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 中式點心的分類。</li> <li>2. 實作「酥油皮類點心」及「糕漿皮類點心」。</li> <li>3. 實習品項「蛋黃酥」、「台式豆沙月餅」。</li> </ol> <p><b>實施方法：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 課堂講授及示範法，並由學生實際操作練習。</li> </ol> <p><b>評量方式：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 由學生各別實作之產品予以評分。</li> </ol>					
<b>四、參與教師</b> (預計參與共同備課、觀課及議課之教師，非限定本科)					
胡瑞揚 老師					
<b>五、器材</b> (攝影機、課桌椅等，請至教務處設備組申請)					
<b>六、共同備課日期</b>		115年3月30日 星期一 時間:12:00~12:30			
<b>七、共同議課日期</b>		115年4月1日 星期三 時間:13:00~13:30			

備註：請授課教師填妥表格後送至教務處教學組，由教務處上網公告授課時間。

申請教師：

教學組：

教務主任：

校長：

導師邱淑慧



## 國立玉井工商 共同議課紀錄表

授課教師	邱淑慧	任教課目	餐飲管理科
課程名稱	中式點心製作	授課班級	餐技二
會談日期	115年4月1日 時間：13：00至13：30	會談地點	餐飲科辦公室
教學演示及公開觀課日期	115年3月31日 時間：8：10至12：00		
出席教師簽名			
胡瑞揚			
內容概要			
<p>一、就教師教學引導 教師在教學引導上很生活化，也很務實，可讓學生清楚明白學習這個課程或這個產品的用意。</p> <p>二、就學生學習動機與歷程 由於學生已經有上學期課程的打底，在學習動機及意願上較為強烈。</p> <p>三、學生學習結果 學生的學習成效良好，每位學生都可以製作出具有市場價值的產品。</p> <p>四、建議事項 餐技二僅有10個學生，常有缺曠未到的學生，且該班特殊生較多，建議老師在示範時請學生協助錄影，並放班級群組，以免學生缺曠次數多跟不上學習後，就索性不學習也不考照了。</p>			

註：

- 1.討論項目可自行調整及增加。
- 2.本表不敷使用，可自行複製。

## 國立玉井工商教學演示及公開觀課觀察紀錄表

授課教師：邱淑慧

任教科目：餐飲管理科

課程名稱：中式點心製作

授課班級：餐技二

觀課日期：115/3/31

觀課者：胡瑞揚

面 向	觀課項目	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?	學生的學習氣氛良好，有專注學習與聆聽	
	2. 是否有熱衷的學習環境?		
	3. 是否有聆聽學習的環境?		
	4. 全班是否有專注學習?		
學生學習歷程	協同學習	1. 學生是否相互關注和聆聽?	學生會彼此互相討論學習，針對較不熟悉的也會互相教學，或再次詢問教師請教師再次示範。
		2. 學生是否互相協助討論和對話?	
		3. 老師是否關照特殊需求學生?	
	個人學習	1. 學習專注	學生學習專注，也會主動尋求同學或教師的協助。
		2. 學生是否學習投入參與?	
		3. 自主學習的表現	
		4. 學生主動尋求協助	
	行動學習	1. 學生是否能增加學習動機?	教師會將較困難或複雜的動作拍成影片傳在班群記事本中，學生可以反覆觀看，以增加熟悉度。
		2. 行動載具能幫助達成教學目標?	
		3. 學生能由被動學習轉變為主動學習?	
		4. 行動載具能否幫助學生探索、問題解決能力?	
	學生學習結果	1. 行動學習是否有成效?	行動學習有成效，學生樂於學習
2. 學生學習的困難之處是什麼?			
3. 學生學習思考程度是否深化?			
4. 學生是否樂於學習?			
觀課的心得和學習	<p>1. 該科目為實習課程，教師在示範教學上極為積極，有拍攝小影片放在班群記事本，可讓學生反覆觀看練習，課程進行時也會對每位學生再次的示範教學，並查看學生的實作情形。</p> <p>2. 學生基本功的打底真的很重要，一旦基本功有了，新產品都可以學得又快又好。</p>		

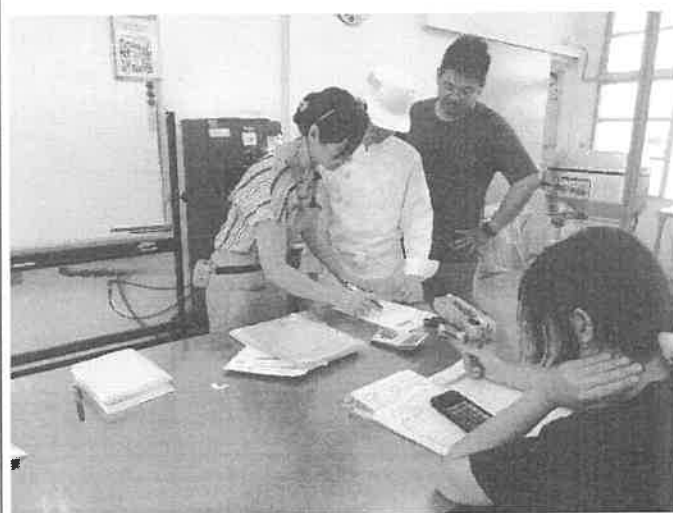
# 國立玉井工商教學演示及公開觀課成果分享

任教科目：中式點心製作 授課教師/班級：邱淑慧/餐技二 公開觀課日期：115/3/31



共同備課

共同議課



教學演示及公開觀課現場

教學演示及公開觀課現場