



## 國立玉井工商 共同備課紀錄表

科 目	中餐烹調實習	會 談 地 點	餐飲科辦公室
會 談 日 期	115年6月17日 時間：12:30至13:00		
教學演示及公開觀課日期	114年6月18日 時間：8:00至11:00		
出席教師簽名			
林淑芬			
內容概要			
<p>課程內容分析：</p> <p>1.單元教學目標</p> <p>(1)熟悉中式料理範疇</p> <p>(2)了解什麼是中餐文化</p> <p>(3)熟悉餐飲食材的刀工切配</p> <p>2.單元教學重點</p> <p>(1-1)能說出基本刀工形狀</p> <p>(1-2)能說出水花片的主要切割方式</p> <p>(1-3)能說出題組的主要搭配食材</p> <p>(2-1)能了解中餐料理的定義</p> <p>(2-2)能了解中餐的製作方法</p> <p>(3-1)能對應中餐的材料搭配</p> <p>3.教學策略或學習活動設計</p> <p>(1)透過協助學生統整之前課程學過的烹調法進行示範講練</p> <p>(2)說明八大菜系的定義、製作方式</p> <p>(3)說明常見的菜餚</p> <p>4.教學難點及學生可能遇到的問題或困難</p> <p>(1)學生無法正確回答問題</p> <p>5.針對教學難點提出的建議</p> <p>(1)讓學生可以翻書或手機查閱資料</p>			

## 6. 有助益之教學策略

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 簽到表

授課教師	胡瑞揚	任 教 課 目	西餐烹調實習
課程名稱	中餐烹調基礎實習	授 課 班 級	餐技一
授課地點	中餐教室	日 期	114.06.18
出席教師簽名			
林淑玉			
出席人員簽名			
實際出席人數			

## 國立玉井工商教學演示及公開觀課觀察紀錄表

授課教師: 胡瑞揚      任教科目: 餐技一 名稱: 中餐烹飪基礎

授課班級: 餐技一      觀課日期: 114.06.18      觀課者:

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?	是, 學生都能認真聆聽	
	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?	是, 學生能參與課程
		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	是, 遇到不會的問題, 學生立刻 google 找答案
		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?	是, 學生覺得產品開發並示範帶有新鮮感, 但能力較弱的學生參與感較低且口語表達能力較弱
		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?	學生可以思考深化介紹菜餚的部分。
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>藉由中餐丙級技能檢定菜餚介紹並示範, 學生比較容易記憶。</p> <p>行動學習增加和學生的互動, 課堂課程可以增加樂趣。</p>		

# 國立玉井工商教學演示及公開觀課成果分享

授課教師：胡瑞揚

任教科目：中餐烹調基礎實習

註：空格不足時，請自行增列。



共同備課



共同議課



教學演示及公開觀課現場



中餐料理示範介紹



## 國立玉井工商 共同議課紀錄表

授課教師	胡瑞揚	任教學目	西餐烹調實習
課程名稱	中餐烹飪基礎	授課班級	餐技一
會談日期	115年06月15日 時間：1230至1300	會談地點	餐飲科辦公室
教學演示及公開觀課日期	115年06月18日 時間：0800至1100		
出席教師簽名			
林淑勤			
內容概要			
<p>一、就教師教學引導 藉由提問回答再複習、整理之前學過的內容</p> <p>二、就學生學習動機與歷程 學生能參與學習，連結複習舊的重點和新的內容</p> <p>三、學生學習結果 學生能說出問題答案並認真參與最後菜餚開發示範製作</p> <p>四、建議事項 建議主題可以集中介紹菜餚歷史，使學生對於示範菜餚可以相對豐富化</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。