



共同備課紀錄表

授課教師	林灝珈	任教科目	中餐教室
課程名稱	中餐廚藝烹飪技巧提升	會談地點	中餐教室
會談日期	115年4月21日時間：15:10至16:00		
公開觀課日期	115年4月28日時間：11:10至12:00		
出席教師簽名			
胡瑞揚 林灝珈			
內容概要			
課程內容分析：			
1.單元教學目標			
(1)了解中餐課程操作流程			
(2)培養學生各式烹調技巧			
(3)提升刀工技能與善用烹調法			
2.單元教學重點			
本課程著重於中餐廚藝刀工與烹調技巧,提升考照率以及未來就業機會。			
3.教學策略或學習活動設計			
(1)實務經驗分享			
(2)講述法及問答法			
(3)小組競賽獎勵方式			
4.教學難點及學生可能遇到的問題或困難			
(1)學生對於當季食材選購,以及適合切配的刀工及烹調法的運用			
(2)製作菜餚時如何將火候到位,調味料的運用,配料的搭配等			
5.針對教學難點提出的建議			
(1)本單元搭配房中餐課本及網路資源影片,有效幫助學生加深印象。			
(2)多操作幾次透過小組競賽提升學習力,以及出菜效率			
6.有助益之教學策略			
(1)短影音的廚藝影片網路媒體資源,吸引學生學習動機。			
(2)小組競賽讓全班具有競爭力,以及扶助學習力差的同學一起向前進。			

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。



教師公開觀課 簽到表

授 課 教 師	林灝珈	任 教 科 目	中餐烹調實習
課 程 名 稱	中餐廚藝烹飪技巧提升	授 課 班 級	餐管一
授 課 地 點	中餐教室	日 期	115/4/28
出席教師簽名			
胡瑞揚	林灝珈		
出席人員簽名			
實際出席人數	師長 2 人、餐管一全班		

國立玉井高級工商職業學校 公開觀課觀察紀錄表

授課教師：林灝珈 任教科目：中餐烹調實習課程名稱：中餐廚藝烹飪技巧提升
授課班級：餐管一 觀課日期：115/04/28 觀察者：胡瑞揚老師

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?	● 全班認真觀看老師示範, 並且每位同學都有專心操作。	
	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?	● 教室對於專注度比較差的學生, 給予一對一的指導示範, 讓學生認真完成紅蘿蔔水花片, 使得有成就感。
		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	● 同儕會互相討論以及幫忙, 並相互指導不足的部分。
		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?	● 透過分組競賽的方式, 除了增強學習動機較薄弱的學生, 也帶動了全班對於中餐烹飪課程的興趣, 一起共好也凝聚班上向心力。
		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?	● 增加創意菜餚的學習, 使其學生更有興趣在中餐烹飪的操作, 不會只有乏味的切東西, 還可延伸不同的創意口味等菜色, 使其學生樂於學習。
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	在此中餐烹調實習課程中, 引導學生了解當令食材並切配出專業講究的刀工, 搭配該食 材 適合的烹調法, 製作出屬於個人風格的菜餚, 不僅增加未來就業的廚藝技能, 更提升學生考 取 中餐證照的能力, 也使未來就業選擇多元, 從中餐烹調實習課程中更能學習到專業素養及工作態度。		




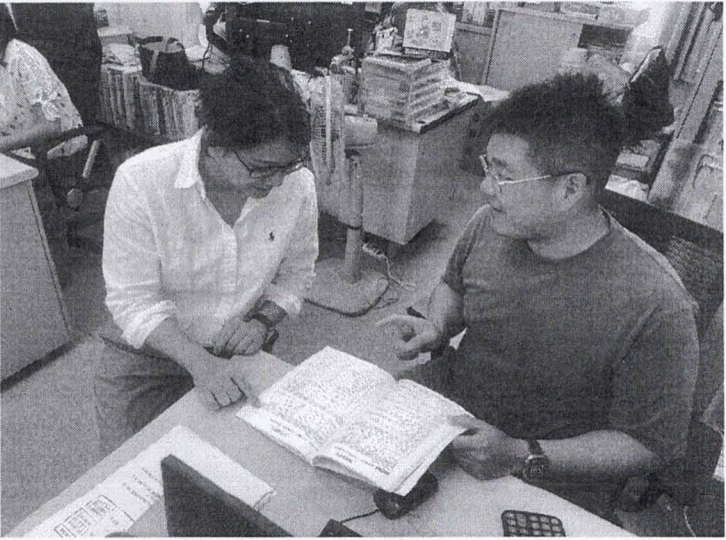

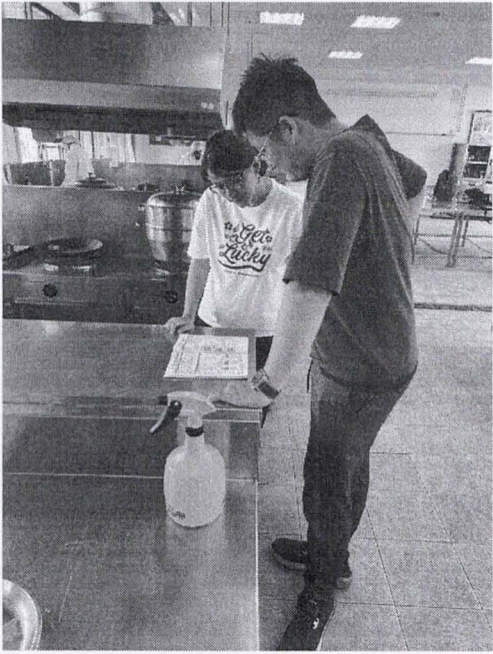
共同議課紀錄表

授課教師	林灝珈	任教科目	中餐烹調實習
課程名稱	中餐廚藝烹飪技巧提升	授課班級	餐管一
會談日期	115年4月21日時間：15:10 至16:00	會談地點	餐飲科辦公室
教學演示及公開觀課日期	115年4月28日時間：11:10至12:00		
出席教師簽名			
胡瑞揚	林灝珈		
內容概要			
<u>一、就教師教學引導</u> 運用網路媒體資源，搜尋中餐烹飪丙級相關影片影片，以及國內外知名廚師的短音影片吸引學生的注意力，並且啟發學生學習動機。			
<u>二、就學生學習動機與歷程</u> 學生平時比較少接觸到各國菜餚，以及當季食材。因此帶領學生利用班上電腦投影機，一起觀看國內外星級餐廳及街邊小吃的等相關影片，讓學生增廣見聞擁有國際觀。			
<u>三、學生學習結果</u> 透過小組競賽的方式，增強學習力薄弱的學生，各個組員互相幫忙相互指導，一同完成指定刀工以及菜餚，增強各組學生的廚藝技能，正向發展。			
<u>四、建議事項</u> 課程內容相當豐富，但礙於材料費有受限並無法買到許多高檔食材，對於食材的處理上會有成本考量與受限，因此先透過網路資源讓學生認識，也許有朝一日也安排能到飯店或星級餐廳參觀廚房、學習招牌菜、出餐流程等。			

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。

國立玉井高級工商職業學校 教師公開觀課成果照片

教學班級：餐管一	觀察日期：115 年 4 月 21 日第七節
教學科目：中餐烹調實習	教學單元：中餐廚藝烹飪技巧提升
授課教師：林灝珈	教學觀察教師：胡瑞揚
	
共同備課	共同議課
	
公開觀課現場	公開觀課現場

註：空格不足時，請自行增列。

國立玉井高級工商職業學校 教師公開觀課成果照片

<p>教學班級：餐管一</p>	<p>觀察日期：115年4月28日第四節</p>
<p>教學科目：中餐烹調實習</p>	<p>教學單元：中餐廚藝烹飪技巧提升</p>
<p>授課教師：林灝珈</p>	<p>教學觀察教師：胡瑞揚</p>
	
<p>各組競賽</p>	<p>學生切三款水花片</p>
	
<p>各組成品</p>	<p>單人製作成品</p>

註：空格不足時，請自行增列。