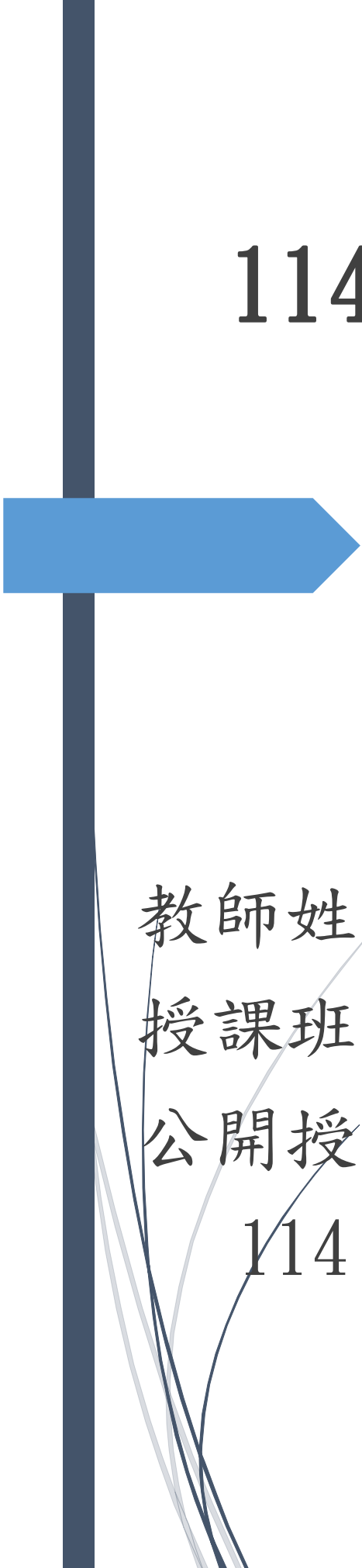




智光商工

114 學年度第一學期

觀光科公開授課成果

教師姓名：范巧湄老師

授課班級：觀光科三年真班

公開授課日期：

114 年 9 月 10 日

星期三 第六節

新北市智光高級商工職業學校_114_學年度第_1_學期觀光科公開授課教學活動設計表

教學單元	中式麵食~手工麵條(韓式榨醬麵)		授課教師	范巧湄
授課班級	觀光科 三年 真 班	課程名稱	餐飲實務	
教學日期	114 年 9 月 10 日 星期 三	第 六 節	授課地點	中餐教室/工場(二)
學生學習背景分析	觀光事業科三年級學，從未進過廚房上實習課。 基本器皿認識及操作皆不熟悉。			
教學方法	示範教學、分組操作、成品品評			
教學資源	1. 實習教室守則及環境區域 2. 機具與設備介紹 3. 中式點心的演進與發展史 4. 中式點心類別 5. 中式點心原料總論 6. 原料之營養成分與計算			
教學目標	認知目標 1. 認識點心的淵源與文化 2. 瞭解中國之傳統點心 3. 熟練設備及工具的正确操作方法及管理方式 4. 認識各種點心材料之特性 5. 實習熟練點心製作技能 6. 提昇學生職業道德並養成節約用料觀念 7. 培養學生學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣			
	技能目標 1. 實習教室守則及環境區域 2. 機具與設備介紹 3. 中式點心的演進與發展史 4. 中式點心類別 5. 中式點心原料總論 6. 原料之營養成分與計算			
	情意目標 1. 能積極參與課堂活動 2. 能分享活動過程所得到的收穫 3. 能喜愛教學活動設計的課程			

時間	教學歷程與內容	教學資源	教學方式	教學評量
5 分鐘	一、 準備活動 〈教師〉收集食譜配方、熟悉課程內容、準備所需生鮮食材 〈學生〉分組並準備好個人廚師服裝 二、 教學流程 三、	教學活動設計範例	問答法	教師以口頭問答方式，評估學生的起點行為。
5 分鐘	【引起動機】 利用口頭說明，介紹今日使用之生鮮食材跟操作步驟以引起教學動機。	課本	講述法	
60 分鐘	【發展活動】 (一) 手工麵條的操作示範 介紹今天所使用的食材及配方： 1. 老師先示範一份材料如何秤重 2. 透過示範教學讓學生知道操作步驟 3. 分組進行操作和麵 揉麵 醒麵 擀麵 切割	示範教學	分組操作	學生能依循步驟進行操作
60 分鐘	(二) 韓式炸醬的操作示範 介紹今天所使用的食材及配方： 老師先示範如何處理馬鈴薯 紅羅波及洋蔥等食材的操作過程 1. 透過示範教學讓學生知道操作步驟 2. 分組進行操作韓式炸醬 3. 說明並示範如何煮糖心蛋 4.	示範教學	分組操作	
20 分鐘	(三) 成品評鑑及清潔善後 1. 學生將自己成品完成後 彼此提供件事並嘗試味道 讓自己透過分享學習更多	成品評鑑	討論法	教師以口頭方式評估學生的學習結果。
30 分鐘	2. 清潔善後 【綜合活動】 學生課後需完成一份教學活動的學習單。			

智光商工114學年度第一學期觀光科共同(備)(觀)(議)課照片

教學者	范巧湄老師		
教學班級	觀光科三年真班		
教學單元	中式麵食~手工麵條(韓式榨醬麵)		
(備)(觀)(議)課時間	備課:114.09.04 16:30 觀課:114年9月10日星期三 第六節	地點	中餐實習工廠



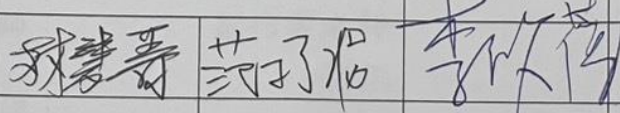
新北市智光商工114學年度第一學期觀光事業科教學學生回饋單

課程名稱:餐飲實務填 表 日 期 : 1 1 4 年 0 9 月 1 0 日

班 級 : 三年真班 姓 名 : 王喬蔭 座號 : 1

項目	非常同意 (5)	同意 (4)	普通 (3)	不同意 (2)	非常不同意 (1)	意見陳述
一、學生自評						對本科的學習，我覺得不足之處，或是應該加強的地方是？ 尚可不錯。
1. 我會課前預習上課的內容	✓					
2. 我每次上課會準時出席，並且認真聽講	✓					
3. 我課後會複習課程的內容	✓					
4. 我會主動思考問題、問問題	✓					
二、老師的教學內容						在上課過程中，我欣賞/喜歡的部分是？ 大家團結 一起做飯 的時候
1. 開學時，老師能說明上課的目標與模式	✓					
2. 準備的內容充實、豐富	✓					
3. 採用的教材新，不致於老舊	✓					
4. 採用的教材份量適中	✓					
5. 採用的教材難易度適中	✓					
6. 內容實用、扎實、有助於能力的提升	✓					
三、老師的教學方法						
1. 會依課程內容，採用不同的活動，增加變化	✓					
2. 講解教材時，說明清楚，條理井然	✓					
3. 授課時，旁徵博引，啟發學生觸類旁通	✓					
4. 會依課程特質配合教學資源，使教學生動化	✓					
5. 會依據學生的學習情形，適度調整上課的進度或方法	✓					
四、老師的教學態度						我有話對老師說： 辛苦咪咪了♡
1. 按時上課，不無故缺席	✓					
2. 教學認真、負責	✓					
3. 樂於與同學討論與課程相關之問題	✓					
4. 會耐心地回答學生的問題	✓					
五、老師的評量方式						
1. 能以適當的方式（如報告、考試、討論等）評量學生的學習成果	✓					
2. 評量內容符合教學目標	✓					
3. 評量份量合宜，難度適中	✓					
六、師生關係						
1. 老師與學生相處融洽，教室氣氛良好	✓					
2. 老師會主動關心學生，欣賞學生的學習成就	✓					
七、其他						
綜合而言，我對這門課的教學效果滿意且很有收穫	✓					

智光商工 114 學年度第一學期觀光事業科共同備課紀錄表

共同備課時間	114 年 9 月 4 日 16 時 20 分			
教學日期	114 年 9 月 10 日 14 時 10 分第 6 節		教學班級	三真
授課教師	范巧湄 主任		教學單元	手工麵條(韓式榨醬麵)
共同備課				
教師				
教材內容 1. 課本及自編教材				
教學目標 1. 認識點心的淵源與文化 2. 熟練設備及工具的正确操作方法及管理方式 3. 認識各種點心材料之特性 4. 實習熟練點心製作技能 5. 提昇學生職業道德並養成節約用料觀念 6. 培養學生學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣				
學生經驗 1. 觀光事業科三年級學，從未進過廚房上實習課。 2. 基本器皿認識及操作皆不熟悉。				
教學活動 1. 示範教學、分組操作、成品品評 2. 實習教室守則及環境區域 3. 機具與設備介紹 4. 中式點心的演進與發展史				
學生學習成效評估方式 1. 透過老師示範教學後 2. 分組完成個人成品 3. 並透過成品品評知道自己的優缺點				

智光商工 114 學年度第一學期觀光事業科公開授課簽到表

- 一、公開授課時間： 114 年 9 月 10 日 星期三 第 六 節
- 二、公開授課地點： 觀光科 三 年 真 班 中餐案實習工廠
- 三、授課教師： 范巧湄老師
- 四、教學主題：

編號	教師姓名	教師簽到
1	陳慧菁	陳慧菁
2	范巧湄	范巧湄
3		
4		
5		
6		

智光商工_114_學年度第1_學期觀光事業科公開授課觀察紀錄表

授課教師	范巧涓		授課單元	中式麵食-手工麵條(韓式榨醬麵)	
授課班級	觀光科三年真班		授課時間	114年9月10日星期三 第六節	
課程名稱	餐飲實務		授課地點	中餐二工場	觀課教師
觀察面向	觀察內容(可視意見表達需求複選)				
學生學習	學生專注	☐ 良好 ☒ 尚可 ☐ 欠佳			
	師生互動	☐ 熱烈 ☒ 尚能有問有答 ☐ 不問不答			
	學生參與	☐ 高昂 ☒ 還算積極 ☐ 尚可 ☐ 欠佳			
	小組活動	☐ 熱絡 ☒ 尚稱流暢 ☐ 有被忽略者 ☐ 進行生硬 ☐ 無小組活動			
教師教學	教學計畫	☒ 詳盡 ☐ 簡單扼要 ☐ 尚可 ☐ 欠妥			
	教學設計	過程進行	☒ 有條不紊 ☐ 部分遺漏 ☐ 流程錯置 ☐ 進行生硬		
		教學內容	☒ 目標明確 ☐ 豐富多元 ☐ 未能表現教學目標		
		示範練習	☒ 良好 ☐ 尚可 ☐ 悖離教學目標		
	教學技巧	引起動機	☒ 方式合宜 ☐ 無法引起學生興趣		
		教學方法	☐ 靈活 ☒ 合宜 ☐ 普通		
		講解發問	☐ 生動 ☒ 善於引導 ☐ 講解尚可 ☐ 學生無法理解		
	教學工具	教學媒體	☐ 妥善應用 ☐ 進行流暢 ☐ 融入生硬 ☐ 悖離教學內容		
		學習單	☐ 妥善應用 ☐ 內容充實 ☐ 融入生硬 ☐ 悖離教學內容		
		教師板書	☐ 大小分量合宜 ☐ 有條理 ☐ 潦草 ☐ 有錯字 ☐ 雜亂無章		
語言表達	語調節奏	☒ 妥適優美 ☐ 含糊不清 ☐ 單調缺少變化			
	語詞表達	☒ 生動流暢 ☐ 尚能達意 ☐ 辭不達意			
	語音表現	☒ 合宜標準 ☐ 語音模糊			
	肢體語言	☒ 活潑有朝氣 ☐ 合宜恰當 ☐ 無肢體語言			
教學關懷	對學生的提問	☒ 耐心回答 ☐ 專注傾聽 ☐ 態度敷衍 ☐ 答非所問			
	對學生的學習	☐ 主動關心成效 ☒ 能因材施教 ☐ 未特別關心			
	對學生的信心養成	☒ 妥適嘉許提升學生自信 ☐ 能予適當挑戰 ☐ 能多正面肯定			
班級經營	班級氛圍	☐ 溫暖和諧 ☒ 活潑有朝氣 ☐ 輕浮躁動 ☐ 普通 ☐ 緊張			
	教學時間掌握	☐ 安排適當 ☒ 時間緊湊 ☐ 時間規劃鬆散			
	教室秩序管理	☐ 方法良好 ☒ 學生配合意願高 ☐ 學生秩序佳 ☐ 學生秩序混亂			
省思建議與回饋	觀光科學生之前未有製作能力,先從基礎做起. 讓學生多活化製作也是件好事				

請務必
述寫
字數不
拘合宜
為要
勿以
「無」
字略過