

智光商工
114 學年度第 2 學期
餐飲科公開授課成果

教師姓名：陳穎姍老師

授課班級：餐飲科三年真班

公開授課日期：

115 年 03 月 23 日

星期一 第 2 節

智光商工 114 學年度第 2 學期餐飲科 科共同備課紀錄表

共同備課時間	115 年 03 月 03 日 16 時 10 分		
教學日期	115 年 03 月 23 日 10 時 10 分第 2 節	教學班級	三年真班
授課教師	陳穎嫻老師	教學單元	烘焙實習-杏仁糯米船製作
共同備課教師	林建榮	楊國明	
一、 教材內容 製作杏仁糯米船實習課程，課堂教學與完成課後講義製作			
二、 教學目標 1. 如何了解材料秤重分配 2. 學習區分食材的大小顏色差別。 3. 學生能了解煮糖時的特色變化樣貌。 4. 學習如何完成糖塊的製作與保存，拿出糖塊使用的切割技巧與烤焙的注意事項			
三、 學生經驗： 1. 學生能夠以舊有的餅乾基礎引導本次教學的示範。 2. 學生從煮糖的變化解理解顏色的改變影響口感的變化。 3. 學生從杏仁瓦片課程基礎延伸不同效果的糯米傳成品製作。 4. 學生能從實習課程製作與介紹完成作品並書寫在實習作業本中。			
四、 教學活動 1. 在教學示範演示前分享並展示杏仁糯米船餅的完成品項，利用成品引起學生學習動機，並由教師講解課程內容之實習製作。 2. 了解煮糖的基本注意事項:1. 順序、2. 時間、3. 顏色與氣味的變化。 3. 糖塊取出時的使用量與放入糯米盒中大小注意特性			
五、 學生學習成效評估方式 1. 學生能夠從基本杏仁瓦片介紹中認識該食材並判斷食材準備的注意事項。 2. 學生能夠從煮糖的變化完成並切片放入糯米盒中 3. 學生能夠將待烤焙的糯米餅間隔擺放好並烤出漂亮的顏色取出 4. 學生能夠學會提升產品價值的包裝			

智光商工 114 學年度第 02 學期餐飲科公開授課簽到表

一、公開授課時間：115 年 03 月 23 日 星期一 第二節

二、公開授課地點：餐飲 科 三 年 真 班

三、授課教師：陳穎姍 老師

四、教學主題：烘焙實習—杏仁糯米船製作

編號	教師姓名	教師簽到
1	陳穎姍	陳穎姍
2	林金明	林金明
3		
4		
5		
6		

智光商工 114 學年度第 02 學期餐飲科公開授課觀察紀錄表

授課教師	陳穎嫻	授課單元	烘焙實習—杏仁糯米船製作		
授課班級	三年真班	授課時間	115年 03月 23 日第 2 節		
課程名稱	烘焙實習	授課地點	烘焙一工廠	觀課教師	林書宏
觀察面向	觀察內容(可視意見表達需求複選)				觀察內容質性(補充)描述
學生學習	學生專注	☒ 良好	☐ 尚可	☐ 欠佳	學生專注力 但學生專注力 良好
	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	
	小組活動	☒ 熱絡	☐ 尚稱流暢	☐ 有被忽略者	
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
		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
	教學工具	教學媒體	☐ 妥善應用	☒ 進行流暢	☐ 融入生硬
		學習單	☐ 妥善應用	☒ 內容充實	☐ 融入生硬
		教師板書	☐ 大小分量合宜	☒ 有條理	☐ 潦草
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
	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	1. 實習課程仍有少數同學未穿實習服; 應要求嚴格些 2. 學生專心上課; 有良好師生互動				

智光商工 114 學年度第 02 學期餐飲科公開授課觀察紀錄表

授課教師	陳穎珊		授課單元	烘焙實習—杏仁糯米船製作			
授課班級	三年真班		授課時間	115年 03月 23 日第 2 節			
課程名稱	烘焙實習		授課地點	烘焙一工廠	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	學生認真 用心學習		
	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	項明黃況 詳細、細節 介紹清楚	
	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			亦無及動作
		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	工場工具 設備運用
		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	
語言表達	語調節奏	☐ 妥適優美	☐ 含糊不清	☐ 單調缺少變化		流暢	
	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	有問有答	
	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	以級和 主8
	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	學生因為少人的級。 但不因而過於簡單。反予如一般上課般認真 準備學生唱效果極加配合度是頗高!! 值得學習						

新北市智光商 114 學年度第 02 學期餐飲科議課紀錄表

教學者	陳穎嫻 老師	觀察者	李國英 老師
教學日期	115 年 03 月 23 日 10 時 10 分至 11 時 00 分 第 2 節		
教學班級	餐飲科三年真班		
教學單元	烘焙實習—杏仁糯米船製作		
議課時間	115 年 3 月 23 日 12 時 10 分至 12 時 30 分	議課地點	工場

一、肯定教學者教學表現：

教學者十分用心的備課。
認真且仔細的示範及講解。

二、討論教學者教學表現：

過程順利沒有卡場
學生學習成果佳，專注度也高。

三、提供改進學生學習缺失之建議：

希望能加強學生工場服儀整齊。
注意衛生!!

四、擬定教學共同成長活動：

本課程單元可以與產品行銷
結合，由成本→銷售，可以使學習更完整。

五、課堂觀察之省思：

因材施教，耐心指導學生。
是值得值得學習的課程。

新北市智光商 114 學年度第 02 學期餐飲科議課紀錄表

教學者	陳穎嫻 老師	觀察者	林慧菁 老師
教學日期	115 年 03 月 23 日 10 時 10 分至 11 時 00 分 第 2 節		
教學班級	餐飲科三年真班		
教學單元	烘焙實習—杏仁糯米船製作		
議課時間	115 年 3 月 23 日 12 時 10 分至 12 時 30 分	議課地點	烘焙工場

一、肯定教學者教學表現：

講解清楚，舉例符合時勢
讓學生有話題可以融入教學

二、討論教學者教學表現：

提醒學生今日的產品熱度很好，提醒
學生安全注意事項 工場安全！

三、提供改進學生學習缺失之建議：

學生要提醒攜帶廚師服
保護學生安全

四、擬定教學共同成長活動：

此課程可與產品經營課或行銷課
搭配在校園周邊會銷售

五、課堂觀察之省思：

或參加新北的創業圓夢計畫

耐心指導學生

學生也可用心學習

智光高工 114 學年度第 2 學期 餐飲 科共同(備)(觀)(議)課照片

教學者	陳穎嫻 老師		
教學日期	114 年 03 月 23 日 星期 一 第 2 節		
教學班級	餐 飲 科 三 年 真 班		
教學單元	烘焙實習—杏仁糯米船製作		
(備)(觀)(議)課時間	114 年 03 月 23 日 16 時 30 分至 17 時 00 分	地點	烘焙一工廠



新北市智光高級商工職業學校 114_學年度第_02_學期餐飲科公開授課教學活動設計表

教學單元	烘焙實習—杏仁糖米船製作		授課教師	
授課班級	餐飲科三年真班	課程名稱	烘焙實習	陳穎珊老師
教學日期	115年03月23日 星期一	第2節	授課地點	烘焙一工廠
學生學習背景分析	學生對於烘焙製作是有興趣的，在過去課程已經有餅乾烤海的基本基礎，從基本食材的掌握進而帶出煮糖的注意事項；透過示範教學協助學生完成切片糖塊帶入糯米糊中並且提醒學生烤糖時該注意的地方，完成這道點心。			
教學方法	練習教學法、講述法、問答法、實際操作法、示範法			
教學資源	瓦斯爐台、耐熱刮刀、中型鐵鍋、電子溫度計、麥克風、烤箱、白板、電子秤、鏡面白板			

認知目標

1. 能說出本課程的意義與目的。
2. 能指出教學活動設計表的功能。
3. 能了解煮糖溫度變化與特性。
4. 能舉出煮糖時的三基本變化。
5. 能敘述出活動設計的邏輯程序。

技能目標

1. 能依學生的學習需要設計出合適的教學活動。
2. 能構思煮糖塊的溫度變化特性。
3. 能依照編擬程序設計由淺到深入的教学探討。
4. 能依據教師的帶領、完成書寫烘焙實習作業本。
5. 會將教學目標與具體目標的用到分類清楚

教學目標

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. 能喜愛杏仁糖米船教學活動設計的課程。
4. 會欣賞他人所完成的糯米盒成品包裝。

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〉收集教學資料、熟悉課程內容、準備所需教材、教具，擬定目標 〈學生〉預習該課程的內容 二、教學流程 【引起動機】 利用課前所製作出來的「杏仁糯米船」包裝禮盒的食材教具 說明介紹其課程內容引起教學動機。	教學活動設計範例 食材教具	問答法 講述法	教師以口頭問答方式，評估學生的起點行為。 學生能專心聽講。
30 分鐘	【發展活動】 (一) 活動的設計與編寫 講解活動的設計與編寫方式，大致可分成四類： 1. 介紹杏仁糯米船該注意如何保存才能保持美味度 2. 介紹杏仁糯米船的食材，學生理解平均分配 3. 杏仁糖漿的煮糖介紹，並觀察溫度的變化 4. 將糖塊壓出適當的大小冰鎮起來 5. 完稱切片放置糯米船中進入烘焙 無論製作甚麼產品都需要了解該食材的用量與特性，如此一來才能製作出美味的烘焙點心。 (二) 活動說明課程流程 教師講解示範提醒學生秤料注意事項、分組進行教導學生依據課程設計教學活動。 (三) 學習階段 1. 以基礎的餅乾製作引導學生對糯米船的製作。 2. 教師講解今日杏仁糯米船的製作 3. 教師示範杏仁糯米船中的煮糖技巧。 4. 教師示範糖塊的整合與技巧。 5. 教師示範糖塊切片與放入糯米盒中的注意事項 6. 以活動設計範例，教導學生更清楚界定教學目標與具體目標間的差異	食材教具 食材教具 教學活動學習單設計 教學活動表格設計	講述法 實際操作法 討論法 觀察法 練習教學法 討論法 討論分享法 講述法	學生能進行分組活動。 教師以示範方式評量學生的理解程度。 教師以觀察評量了解學生的學習成效。 教師以口頭方式評估學生的學習結果。
10 分鐘	【綜合活動】 引導學生完成杏仁糯米船的製作。			
5 分鐘	【結束活動】 (一) 收拾組別恢復工廠場地。 (二) 交代回家講義作業。			

新北市智光商工_114_學年度第_02_學期_餐飲科_教學學生回饋單

課程名稱：烘焙實習 填表日期：115 年 03 月 23 日

班 級：三年真班 姓 名：賴佩鈞 座號：2

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，或是應該加强的地方是？
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			✓			毫無不足之處
二、老師的教學內容						
1. 開學時，老師能說明上課的目標與模式	✓					在上課過程中，我欣賞/喜歡的部分是？ 老師本人
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						
1. 按時上課，不無故缺席	✓					我有話對老師說： 老師超正
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	✓					

新北市智光商工_114_學年度第 02 學期 餐飲科 教學學生回饋單

課程名稱: 烘焙實習 填表日期: 115 年 03 月 23 日

班 級: 三年真班 姓 名: 紀 靜 珊 座號: 4

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？ 沒有不足之處 很充實~
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						
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	✓					在上課過程中，我欣賞/喜歡的部分是？ 老師認真時 時候
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						
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						我有話對老師說： 老師超級正♡
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	✓					