

智光商工_114_學年度第_2_學期_餐飲_科公開授課簽到表

一、公開授課時間：115 年 03 月 27 日 星期五 第 2 節

二、公開授課地點：餐飲科二年義班

三、授課教師：魏芝華 老師

四、教學主題：烘焙主題—水果塔製作

編號	教師姓名	教師簽到
1	魏芝華	魏芝華
2	何怡宏	何怡宏
3		
4		
5		
6		

智光商工 114 學年度第 2 學期餐飲科共同備課紀錄表

共同備課時間	115 年 03 月 19 日 12 時 10 分				
教學日期	115 年 03 月 27 日 09 時 10 分第二節		教學班級	二 義	
授課教師	魏芝華		教學單元	水果塔之塔皮製作	
共同備課	魏芝華				
教師	何怡君				
一、教材內容 1. 手捏塔皮影片 2. 塔皮配方表					
二、教學目標 1. 能依正確步驟製作出塔皮及整形 2. 能依照老師說明及示範調整塔皮軟硬度					
三、學生經驗： 1. 已上過一學期烘焙西點課程，對麵粉操作有經驗 2. 有做過屈塔（此次強化塔皮製作）					
四、教學活動 1. 塔皮麵糰製作 2. 塔皮手捏技巧 3. 塔皮烘烤及防油方法					
五、學生學習成效評估方式 1. 能實際操作正確步驟 2. 能積極參與課程 3. 能同儕或與師長討論及分享					

新北市智光高級商工職業學校_114_學年度第_2_學期_餐飲_科公開授課教學活動設計表

教學單元	水果塔製作之塔皮整形			授課教師	魏芝華
授課班級	餐飲科二年義班	課程名稱	烘焙實務		
教學日期	115年03月27日星期五 第二節			授課地點	烘焙一工場
學生學習背景分析	(1) 已上過一學期烘焙西點課程 (2) 上學期有做過蛋塔，此次強化塔皮製作				
教學方法	示範、講述、實際操作				
教學資源	實作材料				
教學目標	認知目標 1 能說出塔皮製作的重點與目的。 2 能舉例出塔皮的運用項目。 技能目標 1 能依照正確步驟製作出塔皮。 2 能依照老師說明調整塔皮軟硬度。 3 能依照教學正確操作塔皮之整形。 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
2 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 〈學生〉預習該課程的內容 二、教學流程 【引起動機】 詢問是否吃過蛋塔及水果塔，利用腦中出現畫面，引導入今日製作水果塔，介紹其內容，以引起教學動機。	教學活動 請學生先思考及看習作本蛋塔皮製作 蛋塔模	問答法	教師以口頭問答方式，評估學生的起點行為。
10 分鐘	【發展活動】 (一) 塔皮的製作方法 1. 秤量材料 2. 糖油拌合法 3. 材料組合順序 4. 塔皮的軟硬調整與鬆弛 5. 塔皮運用與派皮差別	食材	講述法 示範	學生能專心聽講。
10 分鐘	(二) 塔皮整形 1. 分割份量。(每個 23 公克) 2. 整形技巧。(搭配手粉操作) 3. 整形重點加強說明。		示範 討論法 觀察法	學生能專心聽講。
20 分鐘	(三) 各組塔皮製作與烘烤 1. 塔皮後製技巧。如冷凍、壓石防膨脹 2. 烘烤溫度與時間。(上下火 180 度 18-20 分鐘) 3. 塔皮全熟金黃，冷卻使用。		實際操作 討論法 觀察法 個別指導	教師以觀察評量了解學生的學習成效。
5 分鐘	【綜合活動】 引導學生說出塔皮製作重點及技巧。		討論分享	教師以口頭方式評估學生的學習結果。
3 分鐘	【結束活動】 (一) 回顧課程內容綱要。 (二) 交代回家作業及回饋表。			

智光商工_114_學年度第_2_學期_餐飲_科公開授課觀察紀錄表

授課教師	魏芝華	授課單元	水果塔之塔皮製作		
授課班級	二義	授課時間	115 年 03 月 27 日 第 2 節		
課程名稱	水果塔	授課地點	烘焙一	教室 工場	觀課教師 張子
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			合班部 整潔安靜 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		教學目標 明確
	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		能詳細示範
	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		只有白板 ☐ 沒有板書
	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		表達量充足 有注意學生 反應做調整
	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		多鼓勵詢問
	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		班級經營 穩定
	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	請務必 述寫 字數不 拘合宜 為要 勿以 「無」 字略過 ① 能要求合班部集中安靜看示範，班級經營佳！ ② 教學流程流暢，能仔細示範及提醒同學細節！ ③ 能到各組指導部份流程及給予補救，教學技巧佳				

新都市智光商工_114_學年度第_2_學期 _餐飲_科議課紀錄表

教學者	魏芝華 老師	觀察者	張一 老師
教學日期	115 年 03 月 27 日 9 時 00 分至 9 時 30 分 第 2 節		
教學班級	餐飲科 二年 義 班		
教學單元	烘焙水果塔之塔皮製作		
議課時間	115 年 03 月 27 日 12 時 10 分至 12 時 25 分	議課地點	導師辦公室

一、肯定教學者教學表現：

1. 音量適中
2. 語氣堅定及明確
3. 能依教學目標，依序完成教學流程！

二、討論教學者教學表現：

能穩定表達及示範，很好！

三、提供改進學生學習缺失之建議：

無，能針對班上較弱勢及活潑的同學，仍可讓他們單獨製作屬於自己的成品，增加成就感及參與度！good！

四、擬定教學共同成長活動：

可多分享交流，教學相長！

五、課堂觀察之省思：

能掌控好程序，尤其是平時服裝及程序都不錯的班級，可見班級經營極佳！good！

智光商工114學年度第2學期餐飲科共同(備)(觀)(議)課照片

教學者	魏芝華 老師		
教學班級	餐飲科二年義班		
教學單元	烘焙水果塔之塔皮製作		
(備)(觀)(議)課時間	115 年 03 月 27 日 09 時 00 分至 09 時 30 分	地 點	烘焙一工場

