

國立卓蘭高級中等學校  
107 學年度高職優質化輔助方案

活動紀錄表

子計畫名稱	106-3(A3)教師專業發增能計畫				
活動名稱	藝能科公開觀課(觀課班級:國一孝 課程名稱:烹飪教室小偵探)				
活動時間	107 年 11 月 19 日下午 1:00-1:45				
活動地點	烹飪教室				
活動講師	江美玲				
參與對象 (單位:人次)	校內教職員	校外教職員	校內學生	校外學生	社區民眾
	5		23		
回饋表概要	優點羅列	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 分組討論加分，鼓勵學生參與討論效果佳。</li> <li>2. 上課秩序要求良好。</li> <li>3. 能透過分組搶(加)分方式回答問題，增加學習樂趣與效果。</li> <li>4. 學生第一次進烹飪教室，不以烹飪為主要教學活動，而讓學生徹底認識烹飪環境與設施，尤其首在建立安全、衛生觀念這點非常重要。</li> <li>5. 老師講解詳細，學生秩序掌控良好。</li> <li>6. 分組教學讓每位學生皆有參與。</li> <li>7. 學生有機會輪流寫出教師出的問題。</li> <li>8. 教學指示清楚，學生能抓住重點。</li> <li>9. 透過小偵探活動，啟發學生好奇心，探索烹飪教室的器具放置位置，比起直接講述方式更能讓學生記住。</li> <li>10. 一邊小組問答，一邊講解的方式讓上課生動有趣。</li> <li>11. 指令清楚，同學很容易了解要做的事。</li> <li>12. 讓學生自己去探索教室內的器材設備，並以加分鼓勵。</li> <li>13. 事先講好規則，違規做適當處罰(當值日生)。</li> <li>14. 確實讓學生動手實作。</li> <li>15. 從實作中學習分工。</li> </ol>			
	建議事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 分組的討論答案寫在小白板，在展示時可能已讓別組先看到而修正答案(一開始有小組沒留意)。</li> <li>2. 下課前的總結可集合全班，再重點整理，學生的印象會更深刻。</li> <li>3. 講解時，可以請全部同學都面對講台，這樣學生才能專心</li> <li>4. 老師示範時，對學生集合的要求要更有強制力。</li> </ol>			



小偵探活動探索烹飪教室



一邊小組問答，一邊講解



老師示範清潔要點



從實作中學習分工



進行議課與教學建議-1



進行議課與教學建議-2