

# 公開授課

董惠茹 老師

需繳交表件：

1. 備觀議簽到表
2. 教學簡案 (表格在 T 槽—08-110 學年度公開授課—公開授課相關表格)
3. 共同備課紀錄表 › 01\_教務處 › 00\_教務交流平台 › 08-110學年度公開授課 › 00 公開授課相關(空白)表格
4. 教學觀察紀錄表
5. 專業回饋紀錄表

※公開授課內容須公告校網，因此若日期、觀課班級、授課內容有任何修改，請您務必通知教學組。

※教學觀察紀錄表有五種版本，需更換可自行列印。


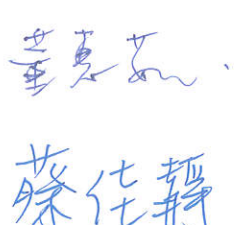
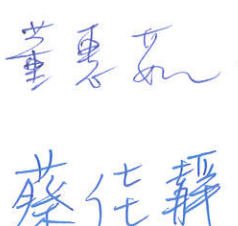
※相關表件皆放置於 T 槽，可自行取用。

※請於公開授課結束後三周內，將表件整理完畢繳回教學組。

請老師繳交前確定需繳表件是否備齊並繳回教學組

感謝！辛苦了！

高雄市立旗津國中 111 學年度第 2 學期公開授課簽到表

基本資料	授課教師	董惠茹	授課科目	綜合領域
	授課班級	102	單元主題	生活好味道
一、共同備課	時間	3/14/2023 0740-0805 早自修	地點	輔導室
	出席人員 (請簽名)			
二、教學觀察	時間	3/14/2023 1005-1050 第三節	地點	中餐教室
	出席人員 (請簽名)			
三、專業回饋	時間	3/14/2023 1100-1145 第四節	地點	中餐教室
	出席人員 (請簽名)			

\*依實際參與情形，核發研習時數。



高雄市旗津國民中學校長及教師公開授課  
共同備課紀錄表

共同備課時間：111年 03月 14日      早自修      授課人員：董惠茹  
共同備課人員：蔡佳靜

項次	內容紀錄
共備內容 紀要	<p>一、學生先前的學習表現：</p> <p>二、教學觀察的內容</p> <p>    (一)單元名稱：街角遇到菜市場-雪花煎餃、煮水餃。</p> <p>    (二)教學設計理念：本單元讓學生了解水餃基本選購原則及正確儲存方式；透過分組合作的分式，練習基本烹飪技巧。</p> <p>    (三)學習重點：本單元讓學生了解水餃基本選購原則及正確儲存方式；透過分組合作的分式，練習基本烹飪技巧。</p> <p>    (四)學習活動設計：</p> <p>        1. 引起動機-簡易居家上手冷凍食品。</p> <p>        2. 正式課程-雪花煎餃示範與實作、煮水餃。</p> <p>        3. 綜合活動-鼓勵學生於課後可以自己動手烹煮，讓學習實用在生活中。</p> <p>三、觀察重點：</p> <p>    學生的工具的使用、實作步驟的流程性、小隊團體動力運作。</p>
共備歷程 討論重點	<p>一、教學難點或學生迷失概念</p> <p>    (一)學生聽候指令的準確度。</p> <p>    (二)擔心時間內無法完成。</p> <p>二、針對教學難點提出的建議</p> <p>    (一)善用黑板，提示學生工作流程。</p> <p>    (二)因為有兩個爐火要顧，可以各組分配好主要負責的人。</p> <p>三、有助益的教學策略</p> <p>    (一)版書的運用，可以把流程寫下來。</p> <p>    (二)在說明指令時，可以依序請同學站起來接收負責的項目。</p>

高雄市旗津國民中學校長及教師公開授課

教學觀察紀錄表

授課班級： 102班

觀課日期： 112年 3 月 14 日第 三 節

授課人員： 董惠茹

觀課人員： 蔡仁靜 (親自簽名)

授課科目： 家政

教學單元： 街角遇到菜市場-雪花煎餃、煮水餃

授課內容	
教學觀察重點	<p>全班學習氣氛、學生學習動機與歷程、學生學習結果...等</p> <p>1. 老師指令步驟清楚，學生能依口令及版畫步驟進行煎餃及煮水餃，練習烹飪技巧。</p> <p>2. 老師善於營造接納關懷的學習環境，時刻注意學生狀況，並能及時給予回應，學習氣氛熱絡。</p>
課堂軼事紀錄	<p>學生的特殊發言、學生的經驗分享與回饋...等</p> <p>1. 學生做雪花煎餃調麵粉與水的比例上若不同，煎餃的底部紋路會有不同，看學生會互相比較，增添趣味性。</p>
教學觀察收穫與省思	<p>1. 這課程可以學習到冷凍食品的選購與儲存，原來冷凍食品不可反覆的解凍再冷凍，以防微生物增長，讓我們思考到先進行烹煮活動再回頭類舉生活中的例子，可感受到學生的認真投入。</p>
提問與思考	<p>1. 實作課都採取分組合作的方式，觀察實作過程，感受到小隊團體動力運作的順暢，想請教平時需要如何引導班級學生，才能互助合作，一起完成烹飪作品。</p>

附註：修改自高雄市政府教育局107年度性別融入教學觀課活動之觀課紀錄表

高雄市旗津國民中校長及教師公開授課  
專業回饋紀錄表

授課班級： 102 議課日期：111年 03月 14日 第四節

授課人員： 董惠茹 議課人員：詳如簽到表

授課科目： 綜合領域-家政 教學單元：街角遇到菜市場-雪花煎餃、煮水餃

項次	內容紀錄
專業回饋紀錄	<p>一、老師指令清楚，學生能依照版書及口令步驟進行。</p> <p>二、老師會隨時走動去看每組的狀況，針對學生的詢問也很有耐心的回覆。</p> <p>三、對於學生的成果都正向肯定，相信學生在烹飪技能上，會有動力學以致用。</p> <p>四、課後環境整潔的部分，學生也都能確實做到。</p>
授課人員自我省思	<p>一、在有限時間下，確實需要版書的協助，適時提醒學生。</p> <p>二、在不沾黏平底鍋的清洗部分，需要再多一些的告知，如何溫柔洗淨。</p> <p>三、學生告知老師想多吃一點，但因為經費的關係，無法讓學生吃到飽，加上時間僅有一節課，所以太多食材也不夠烹煮時間，只能淺嚐即止；有告知學生可以回家學以致用跟家人分享。</p>