



【公開授課紀錄】

油品運用:青醬義大利麵&油醋沙拉

| | | | |
|--------|--|----------------------------|-------------|
| 授課教師 | 李嘉芳 | 觀課人數 | 4 |
| 教學單元 | 科學生活家-油品運用:青醬義大利麵 &油醋沙拉 | 任教年級 | 高二 |
| 日期 | 109/12/21 | 時間 | 10:00-12:00 |
| 地點 | 桃園市立武陵高級中等學校烹飪教室 | 觀課教師 | 張美慧 |
| 觀課說明 | <p>一、學習目標(含核心素養、學習表現與學習內容)：</p> <p>1.核心素養：A2 系統思考與解決問題 C2 人際關係與團隊合作 A3 規劃執行與應變創新</p> <p>2.學習表現：家 1b-V-1 評估食材特性，掌握食物衛生與安全原則，運用適切烹調技巧，進行膳食設計。</p> <p>3.學習內容：家 Ab-V-1 食材特性與運用。</p> <p>二、學生經驗(含學生先備知識、起點行為、學生特性...等)：</p> <p>1.本學期已實作過手工豆腐、手工皂，學生充分理解實作課為觀察運用科學的目的。</p> <p>2.油品部分已進行理論介紹、並分析過家中油品。</p> <p>三、教師教學預定流程與策略:</p> <p>本教學為一系列油品課程最終回：運用與實踐。(油品系列課程包：台灣茶籽油榨油體驗、家中油品檢驗)。</p> <p>製作青醬、油醋醬的冷壓橄欖油質地香味與其他油品不同，也不適合高溫烹煮容易產生自由基，運用在料理中本身就有濃烈的香氣、不須添加太多調味，可吃到食材真實滋味；觀察青醬油色在空氣中自然氧化變色也可比較市面上青醬常保翠綠的差別；料理後的入口品嚐更可感受滿口芬芳與回甘。此堂課是科學生活家眼耳鼻舌動手做五感體驗的實踐。</p> <p>四、學生學習策略或方法、評量方式:</p> <p>前一週說明食譜認領攜帶食材，提高課程參與感。</p> <p>料理時確實分配工作、料理盛裝後 各組提供一小份展示比較不同。</p> <p>教師隨時給予口頭、實作及善後評量提醒。</p> | | |
| 教學觀察紀錄 | 細項 | (請文字敘述，條列具體事實摘要) | |
| | A-2 掌握教材內容，實施教學活動，促進學生學習 | 1. 教師能事先分配小組工作，發展學生團隊運作能力。 | |

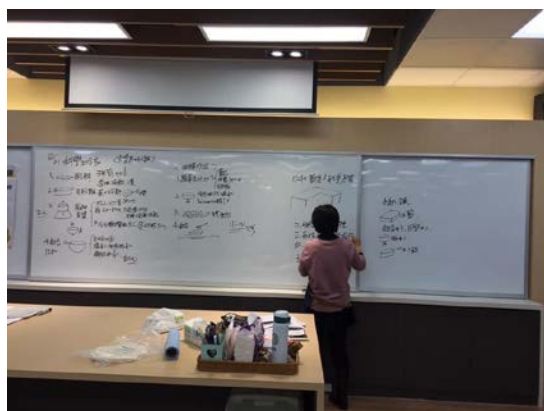


| | |
|---|--|
| <p>A-2-1 有效連結學生的新舊知能或生活經驗，引發與維持學生學習動機。</p> <p>A-2-2 清晰呈現教材內容，協助學生習得重要概念、原則或技能。</p> <p>A-2-3 提供適當的練習或活動，以理解或熟練學習內容。</p> <p>A-2-4 完成每個學習活動後，適時歸納或總結學習重點。</p> | <p>2. 教師能運用板書，說明及提示學習重點。</p> <p>3. 教師能規劃課程時間，掌握學習進度。</p> |
| <p>A-3 運用適切教學策略與溝通技巧，幫助學生學習。</p> <p>A-3-1 運用適切的教學方法，引導學生思考、討論或實作。</p> <p>A-3-2 教學活動中融入學習策略的指導。</p> <p>A-3-3 運用口語、非口語、教室走動等溝通技巧，幫助學生學習。</p> | <p>操作過程中運用 apple Tv 實境投影，準確而立即地解決學生疑惑，並能同時行多組教學。</p> |
| <p>A-4 運用多元評量方式評估學生能力，提供學習回饋並調整教學。</p> <p>A-4-1 運用多元評量方式，評估學生學習成效。</p> <p>A-4-2 分析評量結果，適時提供學生適切的學習回饋。</p> <p>A-4-3 根據評量結果，調整教學。</p> <p>A-4-4 運用評量結果，規劃實施充實或補強性課程。(選用)</p> | <p>1. 利用不同菜單設計驗收課堂教學的烹飪技巧。</p> <p>2. 要求擺盤，學習餐桌美感。</p> <p>3. 現場試吃，立即回饋。</p> |
| <p>B-1 建立課堂規範，並適切回應學生的行為表現。</p> <p>B-1-1 建立有助於學生學習的課堂規範。</p> <p>B-1-2 適切引導或回應學生的行為表現。</p> | <p>1. 以小組制度養成學生互助負責的榮譽感。</p> <p>2. 教師於組間觀察掌握學習行為。</p> <p>3. 教師能於時間內提醒並引導各步驟進行。</p> |
| <p>B-2 安排學習情境，促進師生互動。</p> <p>B-2-1 安排適切的教學環境與設施，促進師生互動與學生學習。</p> <p>B-2-2 營造溫暖的學習氣氛，促進師生之間的合作關係。</p> | <p>1. 新啟用的烹飪教室空間明亮，動線流暢，適宜教學。</p> <p>2. 學生雖然是第二次進行烹飪課，但因教師規範明確，學生皆能依序完成課程活動。</p> |



| | | |
|-------------|---|---|
| 教師回饋 與反思 | <p>授課教師自述：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 由於有前幾學期的經驗，教學活動、流程、料理的食譜、學生會有的反應...等，大致已抵定不容易出差錯。較大的負擔是：選修課科學生活家學生來自不同班級，不同班級學生要進行實作課，分配購買食材不容易，據再一起溝通時間有限，所以老師得花許多時間備料。這學期將原本由老師採買的海鮮也交由小組自己採買，較以往減輕許多負擔。 2. 課程進行中常會聽到學生驚呼：哇~原來這樣可以打出青醬、討論熟度等互動，最常詢問的是：這瓶是冷壓橄欖油嗎？旁邊就會有同學回：pure 的不是、extra virgin 的才是。 3. 在有限的時間內能將整學期油品所學，做一個實踐及運用，是一個適合的教學策略且符合課程精神。 | <p>觀課教師分享：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 嘉芳老師堅持每堂課手寫食譜板書，既能維持教學目標，又能展現溫馨有感的學習情境。 2. 運用學生熟悉的料理，藉由烹調方式的需求設計課程，讓學生了解各類「油」的特性，很能獲得學生認同。 3. 教師教學經驗豐富，能在忙亂的空間中勝時間的壓力，令人佩服。 |
|-------------|---|---|

照片



板書說明步驟流程及善後工作



本課程公用食材



把麵、餡料、青醬小火拌勻、避免高溫破壞油品



認真地品嚐感受中



教師耐心提醒油醋沙拉的蔬菜切丁大小



完整體驗 滿足的小組合照