桃園市107學年度永平工商高級中等學校

附錄-2

教學活動設計單(授課者填寫)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 授課教師 | 王佳文 | 學習目標 | 1.了解酒的類別與特性。  2.了解雞尾酒的調製要領。  3.了解酒類之服務技巧。 | | |
| 年級 | 三年級 |
| 教學領域 | 餐飲管理 | 學生先備經驗或教材分析 | 1. 對食材原料及各類器材有基本的認識。 2. 明白課文重點與熟讀補充重點歸類。 3. 歷屆試題的研讀與練習後，能有充分了解，及養成課後複習的習慣。 | | |
| 教學單元 | 雞尾酒的調製方法 |
| 教材來源 | 飲料與調酒(龍騰) |
| 教學日期 | 108年 3 月 23 日  第 4 節 |
| 教學活動 | | | | 時間 | 評量方式 |
| 一．講解課程  1.以實物說明介紹原料及食材。  2.示範各類器材的正確使用方式。  3.學生能認識所有器皿能說出正確之專名詞。  二、示範講解  1.講解課文重點  2.補充重點歸類。  1.講解歷屆試題  2.針對學生問題再次說明。  3.老師觀察學生練習表現做統整說明。  三、教學課後評量 | | | | 10  分  鐘  15  分  鐘  15  分  鐘  10  分  鐘 | 口頭問答  紙筆測驗 |

桃園市107學年度永平工商高級中等學校

附錄-3

公開授課同儕學習活動照片

(觀課者協助拍攝)

|  |
| --- |
|  |
| 活動：公開授課 日期：108/03/23 |
|  |
| 活動：教室觀察 日期：108/03/23 |

桃園市107學年度永平工商高級中等學校

附錄-4

教師公開授課觀課自評表(授課者填寫)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 觀課教師 | 王佳文 | 教學年/班 | 三餐3 |
| 教學領域  教學單元 | 餐飲管理/雞尾酒的調製 | | |
| 教學內容 | 雞尾酒的種類及調製 | | |
| 實際教學  內容簡述 | 教學活動 | 學生表現 | |
| 1. 認識各種食材原料及各類器材，了解器材使用目的及方法。 2. 課文重點之複習與補充重點歸類。 3. 歷屆試題的研讀與練習。 | 1. 學生都能認真聽課。 2. 學生都能認真練習講義例題。 3. 學生能與老師互動，並能主動舉手發問問題。 | |
| 學習目標  達成情形 | 大部分的學生能熟練試題的研讀。 | | |
| 自我省思 | 因學生的學習意願較低落，要能一直引發並維持學生學習動機，是比較困難的，要依不同狀況，不斷變化教學活動或教學策略，才能達到學習目標。 | | |
| 同儕回饋後心得 | 會適時運用電腦網路或教學媒體，來提升教學效能;板書的字體會再改進，讓後排的學生也能清楚的看見。 | | |

桃園市107學年度永平工商高級中等學校

附錄-5

教師公開授課觀課紀錄表(觀課者填寫)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 觀課教師 | 王善瑩 | 觀課日期 | 108年03月23日 |
| 教學年/班 | 三餐3 | | |
| 教學領域  教學單元 | 餐飲管理/雞尾酒的調製 | | |
| 教學內容 | 雞尾酒的種類及調製 | | |
| 教學觀察 | 教學活動 | 學生表現 | |
| 1.認識各種食材原料及各類器材，了解器材使用目的及方法。  2.課文重點之複習與補充重點歸類。  3.歷屆試題的研讀與練習。 | 1.大部分的學生都能認真聽課。  2.大部分的學生都能認真練習講義例題。  3.學生能與老師互動，並能主動舉手發問問題。 | |
| 優點 | 1. 音量大小適中，能教室走動或眼神能關照多數學生。 2. 有效連結學生的新舊知識，並結合學生的生活經驗。 3. 多舉例說明或示範以增進理解，並提供適當的練習以熟練學習內容。 4. 師生互動良好。 | | |
| 回饋 | 1. 板書書寫力量可再重些，有些字會比較看不清楚。 2. 可使用電腦網路或教學媒體有助於學生學習。 | | |
| 觀課省思 | 在完成每個學習活動後，適時歸納總結學習重點，並掌控教室上課氛圍，提升教學效率。 | | |