

表 3、公開授課/教學觀察—觀察後回饋會談紀錄表（甲式）

（觀察後回饋會談由授課教師主導並填寫紀錄表，或邀請觀課人員記錄。）

授課教師 (主導的教師)	黃憶梅 老師	任教 年級	二	任教領域/ 科目	生活領域
觀課人員	劉敬洲 老師				
教學單元	顏色變變變				
回饋會談日期	109 年 10 月 22 日	地點	辦公室		
<p>一、觀課人員依據觀察焦點說明觀察到的教與學具體事實</p> <p>依據主要觀察焦點有下列兩項，觀察到的事實如下列：</p> <p>(一)教學流程是否順暢？ 整體而言，教學者對於教材熟悉、教學流程十分流暢。</p> <p>(二)教學目標有無達成？ 本節之教學目標有三：(1) 觀察麵粉的顏色、氣味、觸感。(2) 能調製把麵粉加水、加油、加色素後，揉成三原色的麵糰。(3) 能利用紅、藍、黃色的三原色麵糰調出紫、綠、橘色及黑色麵糰。透過觀察、實作，引導學生學習，各項教學活動皆順利完成，是故，此三項教學目標可謂達成。</p>		<p>二、授課教師根據前述資料回饋與觀察焦點的關聯</p> <p>上列二項，在教學流程是否順暢、教學目標是否達成兩個重要觀察事項上。因為教師教材事先準備充份、在時間的掌握也不錯的狀況下，與同學自然的互動，透過同學們課堂上的實作評量，多數人都能夠認真參與、並完成調色活動，所以感覺到，教學目標大致來說應是達成的。</p>			
<p>三、授課教師與觀課人員分享公開授課彼此的收穫或對未來教與學的啟發</p> <p>(一)授課教師：黃老師談到，因為喜歡跟孩子一起玩，並且自己做點心，所以在操作麵粉的能力上，自己覺得還可以勝任。</p> <p>(二)觀課人員：對於黃老師操作麵粉的能力，讓我十分佩服，麵粉加水、加油、加鹽，調製成麵糰，熟悉而且精準。</p>		<p>四、未來擬採取之教與學行動或策略：</p> <p>若有機會，建議學校邀請黃老師擔任講師，安排麵粉應用有關的活動，像：捏麵人、烤麵包、烤披薩……，相信對於日後個人在有關的教學活動安排、實作等，將有莫大的助益。</p>			

表 2、105 年版教師專業發展規準觀察紀錄表

授課教師 (主導的教師)	黃憶梅 老師	任教 年級	一 一	任教領域/ 科目	生活領域/ 生活
觀課人員	劉敬洲 老師				
教學單元	顏色，變變變！	教學節次	共 2 節 本次教學為第 1 節		
公開授課/教學觀察 日期	109 年 10 月 20 日	地點	一甲教室		
備註：本紀錄表由觀課人員依據客觀具體事實填寫。					
層面	指標與檢核重點	事實摘要敘述 (可包含教師教學行為、學生學習表現、師生互動與學生同儕互動之情形)			
A 課程 設計 與 教學	A-1 參照課程綱要與學生特質明訂教學目標，進行課程與教學設計。				
	A-1-1 參照課程綱要與學生特質明訂教學目標，並研擬課程與教學計畫或個別化教育計畫。	A-1-1 課前教師在黑板上板書，揭示課程主題：顏色變變變。並寫下三個目標，：(1) 紅+黃=；(2) 黃+藍=；(3) 藍+紅=。			
	A-1-2 依據教學目標與學生需求，選編適合之教材。	A-1-2 教學目標與課程綱要相符，在教學活動進行以自行設計之課程為主要教材。			
	A-2 掌握教材內容，實施教學活動，促進學生學習。				
	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。	A-2-1 上課一開始，師問：「今天我們要用麵粉來做東西。麵粉可以做什麼？」生答：「食物、吃的。」師：「像麵包、饅頭、餅乾。…」			
	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。	A-2-2 教師：「在教室裡，沒有說可以放在嘴巴裡、用鼻子聞的，都不可以自己放在嘴巴裡或是用鼻子聞。以免發生危險。」。			
	A-2-3 提供適當的練習或活動，以理解或熟練學習內容。	A-2-3 教師分給每位同學一小塊加了色素的麵糰，要求同學把它揉成紅色麵糰。同時教師傳遞麵粉給同學們觀察其顏色、聞聞其味道，並觸摸感覺其觸感。同學回答說：「看起來白色、聞起來香香的、摸起來滑滑的。」			
	A-2-4 完成每個學習活動後，適時歸納或總結學習重點。				
	A-3 運用適切教學策略與溝通技巧，幫助學生學習。				
	A-3-1 運用適切的教學方法，引導學生思考、討論或實作。	A-3-1 教師引導學生調製三原色基本麵糰：麵粉加水、油、色素。其流程為樣品展示、			

A-3-2 教學活動中融入學習策略的指導。

教師示範、學生實作。過程中，教師適當給予學生修正動作。

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。

A-3-2 在調製麵糰時，教師準備 200ml 量杯一個，與同學討論量杯的用方法。教師說：「100ml 的水，要量到那裡？」，學生回答：一半。師問：那麼 50ml 的食用油呢？學生答四分之一。學生在揉麵糰時，某同學用拍的，老師說：「不要拍、只要壓。像這樣…」明確指導並示範正確的操作方式。

A-3-3 教學過程中，學生分成四排，各排中間有走道。教師來回在同學間提供麵粉、麵糰、示範麵糰搓揉技巧…，引導學生完成麵糰的製作。

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。

A-4-1 運用多元評量方式，評估學生學習成效。

A-4-1 教師透過口頭問答方式，如問：「我們要用麵糰做食物。你們要做什麼？」學生踴躍回答：「香腸、批薩、肉片、水餃…」透過實作方式製作麵糰、透過五感觀察方式，觀、聞、搓進行觀察學習。並安排「顏色變變變」實作活動。綜合以上，能透過多元評量方式評估學生學習成效。

A-4-2 分析評量結果，適時提供學生適切的學習回饋。

A-4-2 教師能評估學生是否完成基本麵糰的製作，以決定是否進行下一個教學目標。當多數學生完成基本麵糰的製作後，教師繼續引導學生進行麵糰調色活動，指導學生調出紫、綠、橘色及黑色麵糰。

A-4-3 根據評量結果，調整教學。

A-4-3 當多數學生能夠完成各個活動後，教師適時進行小結，並提示進行下一個學習活動。最終完成本單元之各項教學目標。

A-4-4 運用評量結果，規劃實施充實或補強性課程。(選用)