

# 109 學年度彰化縣萬興國小公開授課觀課紀錄

## 表 1、公開授課—觀察前會談紀錄表

回饋人員 (認證教師)	<u>范承英</u>	任教 年級	<u>四</u>	任教領 域/科目	<u>自然</u>
授課教師	<u>陳盈盈</u>	任教 年級	<u>六</u>	任教領 域/科目	<u>自然</u>
教學單元/名稱	<u>微生物與食品保存</u>				
觀察前會談 (備課)日期、時間	110 年 4 月 22 日 08 時 00 分	地點	<u>辦公室</u>		
預定入班教學觀 察/公開授課日 期、節次	110 年 4 月 23 日 第 4 節	地點	<u>自然教室</u>		
<p>一、學習目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>藉由查閱資料，蒐集和討論生活中一種由微生物發酵製成的食品。</li> <li>能從蒐集的資料整理篩選後，上台報告。</li> <li>分組討論並設計出「溫度對黴菌生長的影响」的實驗。</li> </ol>					
<p>二、學生經驗：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>知道麵糰靠酵母菌發酵製成麵包。</li> <li>知道可以利用微生物來改變食物的味道。</li> <li>知道水分的多寡會影響微生物生長的情形。</li> </ol>					
<p>三、教師教學預定流程與策略：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>分組上台報告之前蒐集的資料。</li> <li>同學互評報告成果。</li> <li>小結課本及同學報告的內容(由微生物發酵製成的食品有哪些)</li> <li>復習實驗一「水分對黴菌生長的影响」，哪些是操縱變因(必須改變的因素)? 哪些是控制變因(保持不變的因素)?</li> <li>討論「溫度對黴菌生長的影响」的實驗，哪些是操縱變因(必須改變的因素)? 哪些是控制變因(保持不變的因素)?</li> </ol>					

四、學生學習策略或方法：

1. 小組合作學習
2. 聆聽和歸納

五、教學評量方式（請呼應學習目標，說明使用的評量方式）：

1. 小組討論
2. 專題報告後互評
3. 發表

六、觀察工具：觀察紀錄表

七、回饋會談預定日期與地點：（建議於教學觀察後三天內完成會談為佳）

日期：110年4月26日13時30分

地點：辦公室

# 109 學年度彰化縣萬興國小公開授課觀課紀錄

## 表 2、公開授課—觀察紀錄表

回饋人員 (認證教師)	<u>范承英</u>	任教 年級	<u>四</u>	任教領域/ 科目	<u>自然</u>
授課教師	<u>陳盈盈</u>	任教 年級	<u>六</u>	任教領域/ 科目	<u>自然</u>
教學單元/名稱	<u>微生物與食品保存</u>	教學節次	共 <u>10</u> 節 本次教學為第 <u>4</u> 節		
教學觀察/公開授課 日期、節次	110 年 4 月 23 日第 4 節	地點	<u>自然教室</u>		
層面	指標與檢核重點 (請勾選)				
A 課程 設計 與 教學	A-2 掌握教材內容，實施教學活動，促進學生學習。				
	<input checked="" type="checkbox"/> 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。				
	<input checked="" type="checkbox"/> 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。				
	<input checked="" type="checkbox"/> A-2-3 提供適當的練習或活動，以理解或熟練學習內容。				
	<input checked="" type="checkbox"/> 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。				
	<input checked="" type="checkbox"/> A-3-1 運用適切的教學方法，引導學生思考、討論或實作。				
	<input checked="" type="checkbox"/> A-3-2 教學活動中融入學習策略的指導。				
	<input checked="" type="checkbox"/> 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-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。				
	<input checked="" type="checkbox"/> A-4-1 運用多元評量方式，評估學生學習成效。				
	<input checked="" type="checkbox"/> A-4-2 分析評量結果，適時提供學生適切的學習回饋。				
	<input type="checkbox"/> A-4-3 根據評量結果，調整教學。				
層面	指標與檢核重點 (請勾選)				
B 班 級 經 營 與 輔 導	B-1 建立課堂規範，並適切回應學生的行為表現。				
	<input checked="" type="checkbox"/> B-1-1 建立有助於學生學習的課堂規範。				
	<input checked="" type="checkbox"/> B-1-2 適切引導或回應學生的行為表現。				
	B-2 安排學習情境，促進師生互動。				
	<input checked="" type="checkbox"/> 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。				
<input checked="" type="checkbox"/> B-2-2 營造溫暖的學習氣氛，促進師生之間的合作關係。					

# 109 學年度彰化縣萬興國小公開授課觀課紀錄

## 表 3、公開授課—觀察後回饋會談紀錄表

回饋人員 (認證教師)	<u>范承英</u>	任教 年級	<u>四</u>	任教領域/ 科目	<u>自然</u>
授課教師	<u>陳盈盈</u>	任教 年級	<u>六</u>	任教領域/ 科目	<u>自然</u>
教學單元/名稱	<u>微生物與食品保存</u>	教學節次	共 <u>10</u> 節 本次教學為第 <u>4</u> 節		
回饋會談日期、時間	110 年 4 月 26 日 13 時 30 分	地點	<u>辦公室</u>		

請依據教學觀察工具之紀錄分析內容，與授課教師討論後填寫：

一、教與學之優點及特色（含教師教學、學生表現、師生互動與學生同儕互動情形）：

1. 以世界咖啡館進行報告，給予學生嘗試與學習不同發表方式。
2. 以學生互評方式與自行查詢發酵食品相關資料進行報告，有效引發與維持學生學習動機。
3. 事實歸納上課重點，並給予學生發表後的回饋。
4. 黑板揭示課程大綱與重點，清楚呈現課程內容。
5. 完成之海報張貼於教室，既可布置，又可讓報告同學事後觀看其他組報告內容，很棒的作法。
6. 讓學生了解控制變因與操作變因的意義，並自行設計溫度如何影響食物發霉實驗，更強化了學生對控制變因與操作變因的認知。

二、教與學待調整或精進之處（含教師教學、學生表現、師生互動與學生同儕互動情形）：

1. 建議報告後可以請各組提問，確認學生是否專心聆聽報告。
2. 建議小組報告主題可以不同，避免重複。

三、授課教師預定專業成長計畫(於回饋人員綜合觀察前會談紀錄及教學觀察工具之紀錄分析內容，並與授課教師討論共同擬定後，由回饋人員填寫)：

專業成長指標	專業成長方向	內容概要說明	協助或合作人員	預計完成日期
A-4-3 根據評量結果，調整教學。	<input type="checkbox"/> 1.優點及特色 <input checked="" type="checkbox"/> 2.待調整或精進之處	<u>可以增加提問，確認學生學習成效</u>	范承英	1100630

備註：

1. **專業成長指標**可參酌搭配教師專業發展規準，擬定個人專業成長計畫。
2. **專業成長方向**包括：
  - (1) 授課教師之「優點或特色」，可透過「分享或發表專業實踐或研究的成果」等方式進行專業成長。
  - (2) 授課教師之「待調整或精進之處」，可透過「參與教育研習、進修與研究，並將所學融入專業實踐」等方式進行專業成長。
3. **內容概要說明**請簡述，例如：
  - (1) 優點或特色：於校內外發表分享或示範教學、組織或領導社群研發、辦理推廣活動等。
  - (2) 待調整或精進之處：研讀書籍或數位文獻、諮詢專家教師或學者、參加研習或學習社群、重新試驗教學、進行教學行動研究等。