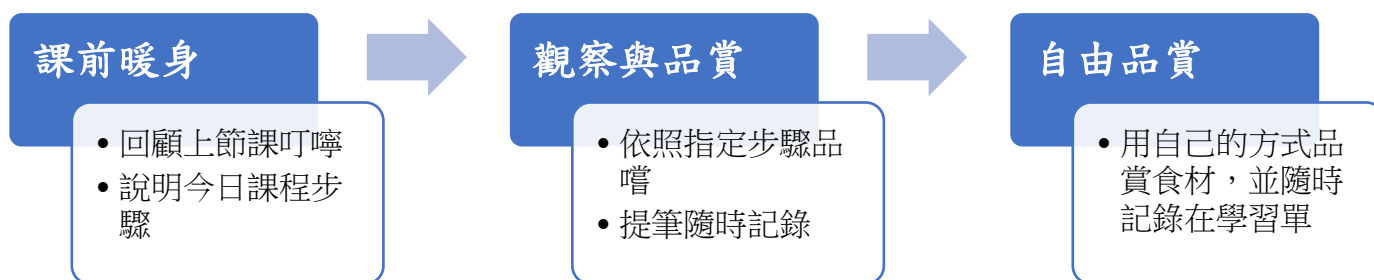


彰化縣立溪湖國中校長及教師公開授課 心得省思

一、 公開授課基本資料

授課教師：陳逸菁	任教班級： 三 年 11 班
學 科：國文	單元名稱：食在有意思・飲食文學寫作課程
觀課教師：楊淑屏、王佳蘭、吳嘉惠、胡碩真、陳偵維、李惠雯	
教學總堂數：共 4 節，本次教學為第 3 節	
上課日期： 109 年 12 月 8 日	上 課 節 次： 第 7 節 _15_: _10_ ~ _16_: _00_

本節授課內容大綱：



二、 課程活動照片

(1) 當節授課步驟指導



(2) 指定步驟品賞記錄



(3) 自由品賞時間，讓學生自己創造屬於自己的飲食體驗



三、心得與省思

距離上次操作這課程已經是兩年前的事情，撰寫文章時只靠當時社群網站發的心得文、課程照片及學生回饋回溯之，實際操作的節奏感竟覺生疏。

今年這個班吃的是章魚燒，純粹是剛好我很想吃而已。選擇原味章魚燒作為食材，少了其他口味調味粉的錦上添花，讓學生更仔細品嚐章魚燒的原貌。有層次的食材在帶領品嚐順序時學生較能掌握品賞重點，色香味的逐一體驗、感受、記錄，不只培養寫作能力，更是養成惜食、觀察、鑑賞的能力，在有限的食材中發揮最大的潛力，用心感受每一口章魚燒。

其中相當具挑戰性的大概是聞章魚燒香氣及品嚐章魚燒醬汁，香氣容易被油耗味或醬汁味帶過，乍聞之下不見得能辨之，於是引導學生感受食材前中後帶來的氣味，使之靜心感受香氣；章魚燒醬汁難度在於份量極少，所以需要非常敏銳的味覺才得以辨味，否則很容易被其他味道蓋過。吾人相當好奇學生的文字記錄會是如何呈現二者？

隨著老師指導步驟品嚐，每個步驟都是協助學生靜心，同時也要關照每位學生的上課狀況，及時予以支援，或是某位同學特別投入、有特色也可以提出正增強，製造回憶外在嚴肅的品賞過程增添輕鬆的氣氛。

自由品賞時間是看見學生發揮創意的時候，平凡的章魚燒也被他們玩出新創意，例如：交杯章魚燒、章魚燒強制餵食現場、消波塊與柴魚片的合照等……。自由發揮的時間也是讓他們製造回憶的時刻，讓食材與自己生命產生連結，讓肅穆的氛圍稍稍放鬆。回家再加以反芻思考，更詳盡的書寫在學習單中，透過手寫加深回憶，是生命的印記，也能作為寫作素材之一。

這堂課其實也是首次正式開放觀課的課堂，感謝撥冗前來參與、支援的老師。在下將小小的課程設計提出，期能在彼此交流後有所精進。