

彰化縣浦雅國小 111 學年度教師專業發展實踐方案

教學觀察-觀察前會談紀錄表

受評教師：蘇依蓉 任教年級：三 任教領域/科目：彈性/校本課程

教學單元：織足嚐樂

評鑑人員：潘子藏 游明潤 觀察前會談時間：111 年 11 月 11 日 10:10

地點：教師研究室

預定入班教學觀察時間：111 年 11 月 15 日 11:20 至 12:00 地點：三乙教室

一、教學目標：

1. 學生能說出鹽漬芭樂常見的料理方式（甘草、梅粉）
2. 學生知道甘草芭樂和梅粉芭樂的作法
3. 學生能個別或分組完成學習單的內容

二、教材內容：

校本課程「織足嚐樂」教案

三、學生經驗：

認識芭樂的主要產地、營養和品種等相關知識。知道鹽漬芭樂，可以抗氧化、增加風味、延長保存期限，透過實際觀察和品嚐分辨帝王芭樂和珍珠芭樂的差異。

四、教學活動流程（含學生學習策略）：

1. 看影片了解甘草芭樂的做法
2. 透過觀察和品嚐認識甘草芭樂和梅粉芭樂的差異
3. 藉由老師的講解與說明，每個學生都能完成甘草芭樂和梅粉芭樂
4. 全班共同討論完成學習單。

五、教學評量方式（請呼應教學目標或學習目標，說明使用的評量方式）：

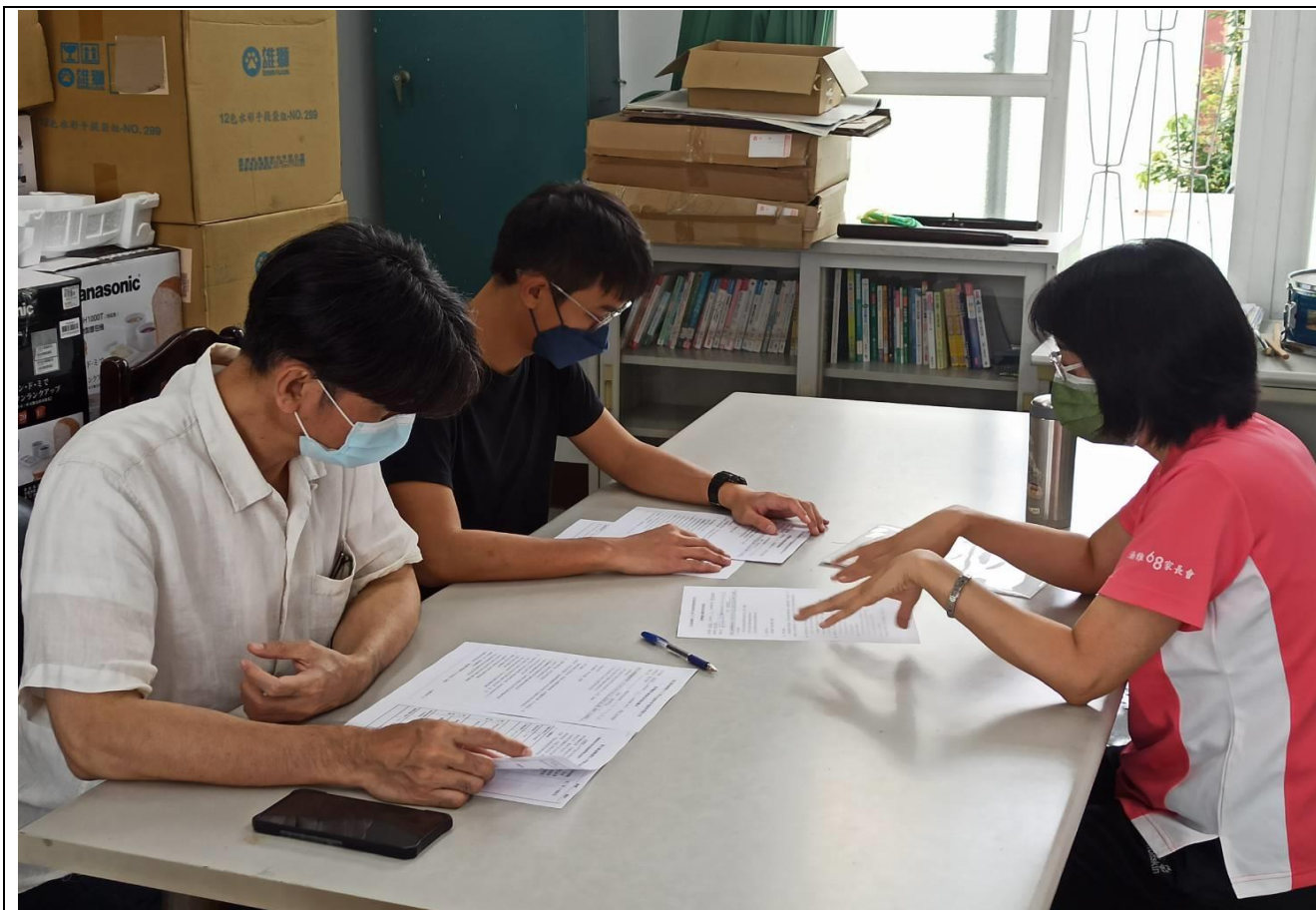
1. 學生能說出芭樂加甘草粉和芭樂加梅子粉的差異（聞、嚐）
2. 學生能依照老師的說明，完成甘草芭樂和梅粉芭樂
3. 學生能完成學習單

六、觀察的焦點（評鑑規準）：

1. 透過實作的活動能引發學生的學習動機
2. 老師的引導是否清楚明白能引導學生實作練習
3. 學生能將實際參與的過程寫在學習單

七、觀察的工具：教學觀察表

八、回饋會談時間地點：（建議教學觀察三天內為佳）時間： （記錄到時/分）

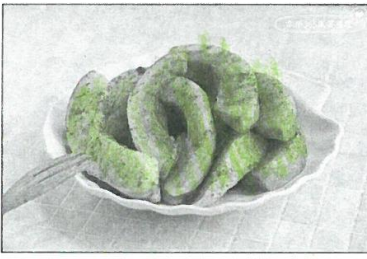


說課:說明教學目標、教學流程和評量方式

觀課:老師向學生說明甘草芭樂的製作流程



(三) 年 (乙) 班 座號: (11) 姓名: (何郁忻)

芭樂的主要產地: <u>甘蜜</u> <u>木社社頭</u> 芭樂的營養: <u>維生素C</u>	芭樂生產的季節: <u>春</u>、<u>夏</u>、<u>秋</u>、<u>冬</u> 品嘗芭樂最佳的季節: <u>秋</u>、<u>冬</u>	芭樂的品種列舉 3~5 個: <u>帝王芭樂</u>、<u>珍珠芭樂</u>、<u>水晶芭樂</u>、<u>紅心芭樂</u>、<u>香水芭樂</u>
甘草芭樂 準備的材料: <u>芭樂</u>、<u>甘草粉</u>、<u>鹽</u>、<u>梅子粉</u>、<u>紅米糖</u>	甘草芭樂 	甘草芭樂 作法: <u>把芭樂的蒂頭切掉</u>，然後<u>切片</u>，<u>攪拌均勻</u>，<u>撒上鹽</u>，<u>放到出水為止</u>，<u>把水倒掉</u>，<u>用水洗乾淨</u>，<u>加入甘草粉</u>，<u>攪拌均勻</u>，<u>再加紅米糖</u>，<u>再攪拌均勻</u>。
芭樂的口感: 原味: <u>甜甜的</u> 甘草芭樂: <u>先苦後甜</u>	這道美食你最想跟誰分享: <u>妹妹</u> 為什麼: <u>因為妹妹很喜歡吃芭樂</u>	你喜歡芭樂嗎? 理由: <u>喜歡，因為芭樂脆脆的，加梅子粉更好吃。</u>

1/7

(三) 年 (乙) 班 座號: (1) 姓名: (林建緯)

芭樂的主要產地:

燕巢
大社
大社
大社

芭樂的營養:

維生素C

芭樂生產的季節:

一年四季

品嚐芭樂最佳的季節:

冬天

芭樂的品種列舉 3~5 個:

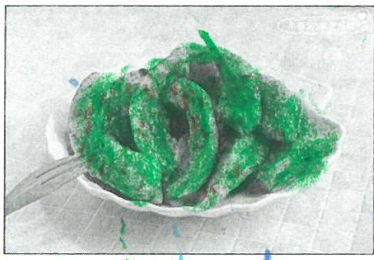
珍王芭樂
帝王芭樂
水晶芭樂
香水芭樂
心芭樂

甘草芭樂

準備的材料:

甘草粉
梅子粉
紅糖
芭樂
鹽

甘草芭樂



甘草芭樂

作法:

1. 洗芭樂
2. 去籽
3. 切塊
4. 灑鹽巴
5. 等芭樂出水
6. 加甘草粉和紅糖

芭樂的口感:

原味: 又香又甜

這道美食你最想跟誰分

享: 簡在育

你喜歡芭樂嗎?

理由: 喜歡, 因為芭樂很甜

甘草芭樂: 有中藥的味道

為什麼: 因為他常常幫我的忙, 而且他還會跟我玩。

