

113 學年度彰化縣員林國小教師專業發展實踐方案

表 1、教學觀察/公開授課－觀察前會談紀錄表

回饋人員 (認證教師)	陳仙芳、林金美	主要任教科目	國語
授課教師	楊璧綺	主要任教科目	國語
教學單元	奶奶的排骨粥		
觀察前會談 (備課)日期及時間	113 年 9 月 18 日 13:30 至 14:10	地點	410 教室
預定入班教學觀察/ 公開授課日期及時間	113 年 9 月 20 日 10:30 至 11:10	地點	410 教室

一、核心素養、學習表現、學習內容與單元學習目標：

核心素養：

國-E-A1 認識國語文的重要性，培養國語文的興趣，能運用國語文認識自我、表現自我，奠定終身學習的基礎。

國-E-A2 透過國語文學習，掌握文本要旨、發展學習及解決問題策略、初探邏輯思維，並透過體驗與實踐，處理日常生活問題。

學習表現：

2-II-2 運用適當詞語、正確語法表達想法。

5-II-3 讀懂與學習階段相符的文本。

5-II-4 掌握句子和段落的意義與主要概念。

5-II-5 認識記敘、抒情、說明及應用文本的特徵。

6-II-1 根據表達需要，使用各種標點符號。

6-II-2 培養感受力、想像力等寫作基本能力。

6-II-3 學習審題、立意、選材、組織等寫作步驟。

學習內容：

Ac-II-2 各種基本句型。

Ac-II-3 基礎複句的意義。

Ad-II-2 篇章的大意、主旨與簡單結構。

Ba-II-1 記敘文本的結構。

Ca-II-1 各類文本中的飲食、服飾、交通工具、名勝古蹟及休閒娛樂等文化內涵。

二、學生經驗(含學生先備知識、起點行為、學生特性…等)：

先備知識：

- 1.學生已能理解基本敘事結構。
- 2.學生已能藉由描述物品抒發情感。

學生特性：

該班低收、隔代、單親家庭及新住民子女的占比偏高，故拿手菜的訪問對象不限定寫作對象為家人，可以是其他主要照顧者或做菜的人。

三、教師教學預定流程與策略：

- 1.教師舉例句說明，請學生照樣造句。
- 2.教師講解寫作四步驟（審題、立意、取材、安排段落），請學生回家訪問後，利用感官仔細觀察，寫出並畫出這道菜的料理步驟。
- 3.教師審閱後，針對佳作進行公開分享及表揚。

四、學生學習策略或方法：

- 1.能用清晰完整的語句發表想法。
- 2.能記錄那道菜的料理步驟，並寫出食物的外觀、氣味及口感。

五、教學評量方式（※請呼應學習目標，說明使用的評量方式）：

（例如：實作評量、檔案評量、紙筆測驗、學習單、提問、發表、實驗、小組討論、自評、互評、角色扮演、作業、專題報告或其他。）

- 1.課堂問答：能用清晰完整的語句表達想法。
- 2.實作評量：能用感官摹寫完成食物描寫單。

六、觀察工具：

☐表 2、觀察紀錄表

※觀察工具請依本認證手冊之表 2、觀察紀錄表，需完整紀錄一節課為原則。

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)

日期及時間：113 年 9 月 25 日 13：30 至 14：10

地點：410 教室

113 學年度彰化縣員林國小教師專業發展實踐方案

表 2、觀察紀錄表

回饋人員 (認證教師)		陳仙芳、林金美	主要任教科目	國語
授課教師		楊璧綺	主要任教科目	國語
教學單元		奶奶的排骨粥	教學節次	共五節 本次教學為第五節
教學觀察/公開授 課日期及時間		113 年 9 月 20 日 10：30 至 11：10	地點	410 教室
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-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。		(請文字敘述 4 個具體事實摘要，並對應 4 個檢核重點)	
	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-2-1：飲食連結人與人之間的情感，能引發 孩子的興趣。	
	A-2-3 提供適當的練習或活動，以理解或熟練 學習內容。		A-2-2：搭配語文天地，瞭解寫作四步驟。 A-2-3：課後有食物描寫單，讓孩子寫出並畫 出拿手菜的料理步驟。	
	A-2-4 完成每個學習活動後，適時歸納或總結 學習重點。		A-2-4：完成每個學習活動後，老師皆能適時 歸納重點。	
	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。		(請文字敘述 3 個具體事實摘要，並對應 3 個檢核重點)	
	A-3-2 教學活動中融入學習策略的指導。		A-3-1：能引導學生透過感官仔細觀察。 A-3-2：教師個別指導，修正病句或寫作待改 進之處。	
	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-3-3：學生發表拿手菜時，老師會微笑鼓勵， 並點頭表示肯定。	
	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。		(請文字敘述 3 個具體事實摘要，並對應 3 個檢核重點)	
	A-4-2 分析評量結果，適時提供學生適切的學 習回饋。		A-4-1：老師抽籤，請學生照樣照句。 A-4-2：有分享的，老師會口頭稱讚，並搭配 小組獎勵制度。	
	A-4-3 根據評量結果，調整教學。		A-4-3：當學生無法清楚表達時，老師會給予 提示引導其思考。	
	A-4-4 運用評量結果，規劃實施充實或補強性 課程。(選用)			

113 學年度彰化縣員林國小教師專業發展實踐方案

表 3、教學觀察/公開授課－觀察後回饋會談紀錄表

回饋人員 (認證教師)	陳仙芳、林金美	主要任教科目	國語
授課教師	楊璧綺	主要任教科目	國語
教學單元	奶奶的排骨粥	教學節次	共五節 本次教學為第五節
回饋會談日期及 時間	113 年 9 月 25 日 13：30 至 14：10	地點	410 教室
請依據表 2、觀察紀錄表紀錄之內容分析，並與授課教師討論後填寫： (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)			
一、教與學之優點及特色： ① 當學生無法清楚表達時，老師會給予提示引導其思考。 ② 老師根據學生程度設計食物描寫單，將重點放在料理的食材及步驟，並請學生利用感官仔細觀察，寫出食物的外觀、氣味及口感。 ③ 熟悉班級學生的家庭背景，知道部分孩子的家庭功能不彰，大多外食，故老師請學生選擇一道印象深刻的料理做描寫即可，訪問對象不限定為家人。			
二、教與學待調整或精進之處： ① 部分學生生活感受度低，建議教師提早一週預告活動內容，讓學生有時間先回家訪問家人或蒐集資料，以利課堂進行討論。 ② 若能再進一步引導學生將料理與具體的回憶事件做連結，不僅能串起和他人之間的情感，也能提升寫作的深度。			

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
	☒ 1.優點及特色 ☐ 2.待調整或精進之處	根據學生程度設計食物描寫單	陳仙芳	113.9/25
	☐ 1.優點及特色 ☐ 2.待調整或精進之處			
	☐ 1.優點及特色 ☐ 2.待調整或精進之處			

備註：

1. **專業成長指標**請依據教學者的【教與學之優點與特色】或【教與學待調整或精進之處】討論撰寫。
2. 內容概要說明請簡述，例如：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。
3. 可依實際需要增列表格。

四、回饋人員的學習與收穫：

- ① 老師能依照該班學生的程度簡化寫作內容，引導學生運用感官摹寫來描寫食物，並藉由此活動提升孩子的生活感受力。
- ② 老師批閱食物描寫單後，公開分享並表揚佳作，提供學生觀摩與學習的機會。

◎請選擇一道料理，運用感官寫來描寫食物。		張翊宇
課文	我的創作	98
題目 (奶奶的(排骨粥)) 1.料理步驟： 先將新鮮排骨燙過，再換水，煮出湯底，接著加入乾香菇，然後把米放進去煮，最後放入青菜。 2.口感：清鮮美味	(鰻媽)的(番茄炒蛋) ☑料理步驟： ①首先，先將番茄切塊，並放入熱水中燙過。 ②把燙過的番茄丁放進平底鍋裡翻炒。 ③在番茄炒到一半的時候在石碗裡打一顆雞蛋蛋在雞蛋中放一點鹽，放入番茄中。 ④最後，把炒好的番茄炒蛋放入盤中，放好。 ☑外觀：番茄紅紅的，炒蛋的黃黃偏橘黃色，看起來很好吃。 ☑口感：番茄炒的軟軟火燗燗，適合胃口不好的人。 ☑氣味：剛從平底鍋中炒出來的番茄炒蛋香香的。	

課文		我的創作
題目 (奶奶的 (排骨粥))	(奶奶)	(的 (粥))
1. 料理步驟： 先將排骨焯燙過，再換水，煮出湯底。接著加入乾香菇，然後把米放進去煮，最後放入青菜。	□料理步驟： 1. 洗排骨用鹽水洗一洗，洗淨後用滾水焯一下，撈出洗淨。 2. 煮滾水，之後把排骨和香菇放入，再將米加入，攪拌起來放在火上煮，再把肉和香菇煮熟，然後把青菜放入。	
食物描寫 	□外觀：我覺得它的外觀是顏色很淡，很清。 □口感：我覺得它很軟，很好吃。 □風味：它有一股淡淡的香味。	