

# 彰化縣國民中小學「素養導向教學與評量」設計教案

## 一、課程設計原則與教學理念說明（請簡要敘明）

1. 認識選購食材的正確知能且能運用在日常生活中。
2. 能夠具備分組討論學習的能力。

## 二、教學活動設計

### （一）單元

領域科目	綜合領域家政科		設計者	王靜宜	
單元名稱	料理起手式:選購祕訣		總節數	共 3 節， 135 分鐘	
教材來源	<input type="checkbox"/> 教科書（ <input type="checkbox"/> 康軒 <input checked="" type="checkbox"/> 翰林 <input type="checkbox"/> 南一 <input type="checkbox"/> 其他） <input type="checkbox"/> 改編教科書（ <input type="checkbox"/> 康軒 <input type="checkbox"/> 翰林 <input type="checkbox"/> 南一 <input type="checkbox"/> 其他） <input type="checkbox"/> 自編（說明：）				
學習階段	<input type="checkbox"/> 第一學習階段（國小一、二年級） <input type="checkbox"/> 第二學習階段（國小三、四年級） <input type="checkbox"/> 第三學習階段（國小五、六年級） <input checked="" type="checkbox"/> 第四學習階段（國中七、八、九年級）			實施年級	七
學生學習經驗分析	（素養導向以學生為中心，教學須考量學生學習狀況而設計） 需對食材有簡單基本常識				
<b>設計依據</b>					
學科價值定位	（回歸學科本質一定要教的重點） 留意食材選購的相關知能，增進自己選購健康安全食材的能力。				
領域核心素養	綜-J-B1				
學習重點	學習表現	（請注意階段碼別對應） 2c-IV-1、2c-IV-2、2d-IV-1、3a-IV-1、3a-IV-2、3d-IV-2 2b-IV-2			
	學習內容	（請注意階段碼別對應） 家 Ab-IV-2、家 Aa-IV-2、家 Ab-IV-1、家 Ac-IV-1、家 Ca-IV-2 童 Aa-IV-2			
課程目標	1.烹調基本技術探索 2.生鮮食材選購要點 3.食材適當包存重點				
核心素養呼應說明	綜-J-B1 尊重、包容與欣賞他人，適切表達自己的意見與感受，運用同理心及合宜的溝通技巧，促進良好的人際互動。				
議題融入	實質內涵	（非必要項目）			
	融入單元	（非必要項目）			
與他領域/科目連結	（非必要項目）				
教學設備/資源	ppt、影片、小白板、白板筆、高麗菜、金針菇、切菜板、菜刀				
參考資料					

### （二）規劃節次（請自行設定節次，可自行調整格式）

節次規劃說明		
選定節次 (請打勾)	單元節次	教學活動安排簡要說明
	1 第 1 節課	1. 閱讀課本烹調五大基本知識。 2. 教師帶領學生至烹飪教室，實際觀察各項器具用法。
✓	2 第 2 節課	1. 透過 PPT 進行分組搶答活動，增進對食品選購的了解與知識。 2. 瞭解食品產地、產季、標章認證等因素對食品選購的影響。
	3 第 3 節課	1. 利用相關圖片、影片等資訊媒材了解食品的保存方法。 2. 蒐集食品包存相關知識。

### (三) 各節教案 (授課節次請撰寫詳案，其餘各節可簡案呈現)

教學活動規劃說明			
選定節次	第二節	授課時間	45 分鐘
學習表現	(請注意階段碼別對應) 2b-IV-2、2c-IV-2、3a-IV-1		
學習內容	(請注意階段碼別對應) 童 Aa-IV-2、家 Aa-IV-2、家 Ab-IV-1、家 Ac-IV-1		
學習目標	1. 了解如何正確選購、保存與有效運用食物。 2. 對食品標示與加工食品有基本認識與利用，努力有效維護自身飲食安全。		
情境脈絡	引起動機→分組進行超市採購王活動→挑選組別示範食材處理方法→利用影片教導食材的料理→請上學上台示範正確處理食材的方法		
教學活動內容及實施方式		時間	學習檢核/備註
<b>【準備活動】</b> 一、課堂準備 (一)教師：準備上課 ppt、白板與白板筆、食材、用具 (二)學生：4 至五人一組坐在一起，分成六組 二、引起動機 1. 以世界各國火鍋照片，引發學生對選購健康安全食材的興趣。 <b>【發展活動】</b> (須扣合所選取之學習內容開展) 一、如何正確選購食材 (一)以自身經驗連結食材的選購 1. 以冬天最受歡迎的食物:各國火鍋照片引起動機，引發學生學習興趣。 2. 由學生自身經驗連結:「試問學生會去何處選購火鍋食材」，增強學生對學習如何正確選購食物的動機。		5 分鐘	回答問題  回答問題  回答問題

<p><b>(二)分組競爭</b></p> <p>1. 以 PPT 形式，讓學生分組回答「正確選購食物與食物標章」等相關問題，分組分數列入期末成績，且得分最高之組別下個單元「新鮮上菜」時可獲得神秘獎品。</p> <p><b>(三)實際操作</b></p> <p>1. 以火鍋常見食材:金針菇與高麗菜，請學生示範如何處理這兩樣食材</p> <p>2. 講解學生操作的優缺點，並以影片教學正確處理食材的方式。</p> <p><b>(四)分配工作</b></p> <p>1. 分給各組「燒~好吃的火鍋」學習單，讓各組成員分配工作。</p> <p>2. 簡單講解進家政教室注意事項。</p> <p><b>【總結活動】</b>（須能檢核所選取之<u>學習表現</u>）</p> <p>能對選購、保存與有效運用食物有基本認識，且將之落實於實際採買行動中。</p>	<p>25 分鐘</p> <p>10 分鐘</p> <p>5 分鐘</p>	<p>回答 PPT 問題並 小組分享</p> <p>實際上台操作</p> <p>分組討論</p> <p>完成講義表格 回答問題</p>
<b>學習任務說明</b>		
（依所選定節次教學活動規劃設定該節課之學習任務）		

### 三、教學回饋（待教學實踐後完成）

教學照片（至少四張）



學生分組表達「如何正確選購雞蛋」的方法

教學照片



組員協力合作將答案寫在答案版上



學生上台示範如何正確處理高麗菜



教導學生認識食物安全標章

#### 教學心得與省思

1. 此單元與學生生活經驗連結度高，學生對煮火鍋與選購食材有一定的認識與興趣，因此對於學習此單元興致頗高。
2. 分組競爭且優勝隊伍可獲得獎品，可有效提升學生學習動機。
3. 有些內容與生活常識有關，與課本的連結度較低，若能將 PPT 內容與課本做更緊密相關的連結，學生將獲得更有效學習。
4. 大體上以分組競爭且小組合作的方式，讓平常學業成績低落的孩子也能參與，上課氣氛算是相當有趣活絡，自覺成效不錯。

# 109 學年度彰化縣北斗國民中學教師公開授課方案

## 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)	<u>楊佩芸</u>	任教 年級	<u>三</u>	任教領域/ 科目	<u>家政</u>
授課教師	<u>王靜宜</u>	任教 年級	<u>二</u>	任教領域/ 科目	<u>家政</u>
備課社群(選填)	綜合領域	教學單元	<u>單元二：料理起手式</u>		
觀察前會談 (備課)日期及時間	<u>110 年01月12日</u> 13：15至14：00		地點	<u>二年級導師室</u>	
預定入班教學觀察/ 公開授課日期及時間	<u>110 年 01 月 13 日</u> <u>14：10 至 14：55</u>		地點	<u>105 教室</u>	
<p>一、學習目標(含核心素養、學習表現與學習內容)：</p> <p><u>1.烹飪基本技術探索</u></p> <p><u>2.生鮮食材選購要點</u></p> <p><u>3.食材適當包存重點</u></p> <p>核心素養：綜-J-B1</p> <p>學習表現：2c-IV-1、2c-IV-2、2d-IV-1、3a-IV-1、3a-IV-2、3d-IV-2、2b-IV-2</p> <p>學習內容：家 Ab-IV-2、家 Aa-IV-2、家 Ab-IV-1、家 Ac-IV-1、家 Ca-IV-2、 童 Aa-IV-2</p>					
<p>二、學生經驗(含學生先備知識、起點行為、學生特性...等)：</p> <p>需對食材有簡單基本常識且具備分組討論共同學習的能力</p>					
<p>三、教師教學預定流程與策略：</p> <p>1.以 ppt 呈現各國的火鍋照片討論如何選購食材</p> <p>2.以分組競爭的方式，讓學生回答「正確選購食物與食物標章」等相關問題</p> <p>3.讓學生實際操作金針菇和高麗菜的食材處理，並介紹各種食材的保存與處理。</p>					



四、學生學習策略或方法：

- 1.分組討論回答問題
- 2.看教學影片學習食材處理技巧

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.提問與分組討論、回答問題
- 2.完成「燒---好吃的火鍋」學習單

六、觀察工具(可複選)：

- 表 2-1、觀察紀錄表                      表 2-2、軼事紀錄表
- 表 2-3、語言流動量化分析表            表 2-4、在工作中量化分析表
- 表 2-5、教師移動量化分析表
- 表 2-6、佛蘭德斯(Flanders)互動分析法量化分析表
- 其他：\_\_\_\_\_

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：110年01月14日 09:20至10:00

地點：二年級導師室

# 108 學年度彰化縣北斗國民中學教師公開授課方案

## 表 2-1、觀察紀錄表

回饋人員 (認證教師)	楊佩芸	任教 年級	三	任教領域/ 科目	家政
授課教師	王靜宜	任教 年級	一	任教領域/ 科目	家政
教學單元	單元二：料理起手 式	教學節次	共 3 節 本次教學為第 2 節		
教學觀察/公開授課 日期及時間	110 年 01 月 13 日 14:10 至 14:55	地點	105 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)			評量 (請勾選)
		優良	滿意	待成長	
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。	1.以 ppt 呈現各國火鍋照片，讓學生回響各種煮火鍋的生活經驗，引起學習動機 2.教學 ppt 的內容清楚確實，呈現優良新鮮食材與劣質食材的照片讓學生做比較，有效幫助學生了解食材選購的要點 3.準備高麗菜和金針菇讓同學親自操作示範，加深學生的學習理解與印象			
	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-2-3 提供適當的練習或活動，以理解或熟練學習內容。				
	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。	1.適當且明確的提問，讓學生分組討論食材選購的重點 2.運用寫答案板的方法，也讓各組觀摩思考答案是否正確 3.教師教學口語生動活潑，講述口條清楚 4.食材處理的教學影片清楚，讓學生很快了解食材處理要點			
	A-3-2 教學活動中融入學習策略的指導。				
	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。			✓	
	A-4-1 運用多元評量方式，評估學生學習成效。	1.教師提問讓分組討論，並讓學生分組書寫答案板回答問題 2.讓學生寫學習單「燒---好吃的火鍋」 3.教師能適時地根據學生回答錯誤的題			
	A-4-2 分析評量結果，適時提供學生適切的學習回饋。				
A-4-3 根據評量結果，調整教學。					

A-4-4 運用評量結果，規劃實施充實或補強性課程。(選用)	目，解釋澄清食材選購的概念
--------------------------------	---------------

**108 學年度彰化縣北斗國民中學教師公開授課方案**  
**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)	<u>楊佩芸</u>	任教 年級	<u>三</u>	任教領域/ 科目	<u>家政</u>
授課教師	<u>王靜宜</u>	任教 年級	<u>二</u>	任教領域/ 科目	<u>家政</u>
教學單元	<u>單元二：料理起手式</u>	教學節次	共 <u>3</u> 節 本次教學為第 <u>2</u> 節		
回饋會談日期及時間	<u>110 年 01 月 13 日</u> <u>14：10 至 14：55</u>	地點	<u>105 教室</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：					
<p>一、教與學之優點及特色（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）：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.教師口條清楚，講述速度適中，口語內容活潑風趣，使課堂氣氛融洽</li> <li>2.教學 ppt 內容有各國火鍋的照片，成功引起學生學習動機</li> <li>3.學生分組討論技巧熟練，能有效討論教師提出的問題</li> <li>4.學生分組競爭成效佳，激發學生學習動力</li> </ol>					
<p>二、教與學待調整或精進之處（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）：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.或許可以提示學生課本第幾頁有相關內容，這樣可以幫助學生在分組討論答案時，可以參考課本內容，使答題更有遵循的方向。</li> </ol>					

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
	<input type="checkbox"/> 1.優點及特色 <input type="checkbox"/> 2.待調整或精進之處			
	<input type="checkbox"/> 1.優點及特色 <input type="checkbox"/> 2.待調整或精進之處			
	<input type="checkbox"/> 1.優點及特色 <input type="checkbox"/> 2.待調整或精進之處			

備註：

1. **專業成長指標**可參酌搭配教師專業發展規準 C 層面「專業精進與責任」，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。
4. 可依實際需要增列表格。

四、回饋人員的學習與收穫：

看完王靜宜老師的食材選購要點的課程，深感佩服。

- 1.用教學 ppt 呈現食材優劣的照片，以及分組討論 ppt 中的食材選購相關問題，讓學生很快掌握學習重點，值得仿效。
- 2.讓學生看完食材處理的相關短片後，徵求學生上台示範高麗菜和金針菇的食材處理。此教學策略不僅可讓學生提升學習興趣、課堂氣氛也十分熱鬧，而且能有效加深學習印象。