

110 學年度彰化縣平和國小公開授課暨同儕視導研討

表 1、教學觀察/公開授課—教學計畫

回饋人員	謝孟華	任教年級	六	任教領域/科目	健康與體育
授課教師	王秀娟	任教年級	六	任教領域/科目	健康與體育
備課社群	健康體育	教學單元		第六單元健康飲食生活活動 2	
觀察前會談(備課)日期	112 年 5 月 02 日	地點		第一會議室	
預定入班教學觀察/公開授課日期	112 年 5 月 08 日	地點		604	
<p>一、學習目標(含核心素養、學習表現與學習內容)：</p> <p>(一) 核心素養：</p> <p>E-A1 具備良好的生活習慣，促進身心健全發展，並認識個人特質，發展生命潛能。</p> <p>(二) 學習表現</p> <p>1a-III-3 理解促進健康生活的方法、資源與規範。</p> <p>2a-III-2 覺知健康問題所造成的威脅感與嚴重性</p> <p>2a-III-3 體察健康行動的自覺利益與障礙</p> <p>Ca-III-1 健康環境的交互影響因素。</p> <p>(三) 學習內容</p> <p>Ea-III-4 食品生產、加工、保存與衛生安全。</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>1. 具備均衡飲食觀念。</p> <p>2. 具備基本的食物分類處理及保存概念。</p>					

三、教師教學預定流程與策略：

【引起動機】

教師提問：有曾經腸胃炎，吃壞肚子的經驗

【發展活動】學生分組討論正確處理和保存食物的方法，並發表。

（一）探討正確處理和保存食物的方法

1. 教師說明食物處理與保存的方法，包括：澈底清潔、生熟食分開處理、分開儲存、儘快食用等。
2. 生鮮食物、乳製品的保鮮期限與注意事項。
3. 請學生分組進行搶答。

（二）檢視家中食物處理與保存方式

1. 教師介紹常見的保存食物容器，如：保鮮盒、保鮮袋、保鮮膜、真空罐等，並說明其使用方法。
2. 將學生分組，請各小組組員就家中食物處理和保存的方式進行討論，並提出需要改進的事項及改善方法。
3. 各組推派代表說明討論結果。
4. 教師統整預防食物中毒的做法，並提醒學生對家中食物處理及保存方式進行改善。

【評量方式】

1. 個人搶答：食物中毒的可能原因。
2. 點名回答：食物的保存方式。

四、學習策略或方法

（一）學習測略：注意策略、記憶策略、判斷策略。

（二）學習方法：

1. 學生認真聆聽老師的講解，同時了解健康概念。
2. 學生經由搶答，了解如何預防食物中毒。
3. 學生能互相討論，獲得食物正確的保存食物，吃得健康。

五、教學評量方式（請呼應學習目標，說明使用的評量方式）：

- 1.分組討論時的參與與討論成果的發表。
- 2.提問及口頭發表：食物中毒的原因和食物的保存方法。

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：112 年 05 月 10 日

地點：辦公室