

111 學年度仁豐國民小學教學觀察前會談紀錄表（教學者填寫）：

觀察前會談日期：5月16日 星期二

教學班級：六甲 教學領域科目：健體

會談項目	會談內容簡要紀錄
教學單元	健康飲食生活—飲食安全與衛生
教材內容	Ea-III-2 兒童及青少年飲食問題與健康影響。 Ea-III-4 食品生產、加工、保存與衛生安全。
教學目標	1. 知道保存不當的食物可能引起腸胃炎或食物中毒。 2. 知道食物中毒的可能原因。 3. 能舉例說出正確處理及保存食物的方式。 4. 能檢視家中處理和保存食物的方式。
教學流程 (簡述)	<p>----第一節開始----</p> <p>壹、準備活動：</p> <p>*討論食物中毒的案例(時間、地點、可能的原因)。</p> <p>●影片欣賞探索</p> <p>1、請學生發表自己吃壞肚子或食物中毒的經驗。是什麼原因造成的？為什麼夏天比冬天更容易食物中毒？</p> <p>2、教師說明：食物如果直接暴露在空氣中，容易受到汙染而滋生細菌。當環境中的溫度越高、食物擺放的時間越長，細菌滋生的速度就越快，食用的安全性就越低。</p> <p>3、教師統整：注意飲食安全與衛生，預防食物中毒。</p> <p>貳、發展活動：</p> <p>*說明食物處理及保存方式</p> <p>●影片欣賞探索</p> <p>1、配合課本第 79 頁，教師引導學生討論不當的食物處理及保存方式可能會造成什麼後果？例如：將生食與熟食放在同一個砧板上處理、食物調理後長時間放在室溫中、生食未經烹調的食物、烹調者手上有傷口。</p> <p>2、教師統整：食物的保存與處理方式不僅會影響食物的新鮮度、外觀及口味，如果吃到保存不當的食物還可能引起腸胃炎或食物中毒。</p> <p>*探討正確處理和保存食物的方法</p> <p>●影片欣賞探索</p> <p>1、教師說明食物保存方法：</p>

	<p>■冰品或冷凍食物必須放置在攝氏零下18度以下的冷凍設備。 ■需要冷藏的奶類食品或飲料，應放置在攝氏7度以下的冷藏設備中。 ■避免使用紙容器或塑膠袋盛裝熟食。</p> <p>2、教師說明食物處理與保存的方法，包括：徹底清潔、生熟食分開處理、分開儲存、儘快食用等。</p> <p>3、詢問學生的題目參考如下： ■冷凍食品必須保存在攝氏幾度以下的冷凍設備中？(18度以下) ■食物煮熟後，放置在室溫下24小時內食用完即可，對嗎？(×) ■烹調者的手部有化膿傷口，非常容易引起食物中毒，對嗎？(○) ■將食物冷凍可以殺菌，不會有食物中毒的問題，對嗎？(×) ■海鮮只要新鮮就可做成生食，煮不煮熟沒多大關係，對嗎？(×) ■食物中毒只發生在悶熱的夏季，冬季則不會發生，對嗎？(×)</p> <p>參、綜合活動</p> <p>*檢視家中食物處理與保存方式</p> <p>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。</p> <p>2、就家中食物處理和保存的方式，提出需要改進的事項及改善方法。</p> <p>3、教師統整：預防食物中毒的作法，並提醒學生對家中食物處理及保存方式進行改善。</p> <p>----第一節結束---</p>
<p>教學策略 與 相關經驗</p>	<p>● 教學策略： 口語發表及經驗分析釐清知識觀念。</p> <p>● 相關經驗： 自身、學校和家中有相關食物中毒和保存的經驗知識。</p>
<p>觀課工具</p>	<p>教學觀察紀錄表</p>

111 學年度仁豐國民小學公開授課同儕學習活動照片

(觀課者協助拍攝)



活動：公開授課 日期：5月16日 星期二



活動：教室 觀察日期：5月16日 星期二

仁豐國民小學校長及教師公開授課觀課紀錄表（觀課者填寫）

教學者：林義成 任教班級：六甲 任教領域/科目：健體領域

教學單元：自編 健康飲食生活—飲食安全與衛生

教學節次：共四節，本次教學為第二節

觀察教師：江打臻 觀察時間：112年5月16日10:30至11:10

層面	指標與檢核重點	事實摘要敘述 (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，至少條列二項具體事實摘要)
	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。	1. 教師充分掌握教材內容，搭配大量的網路資源影片，加深學生對食物中毒概念及食材保存方法的技能。
	A-2-3 提供適當的練習或活動，以理解或熟練學習內容。	2. 大量的影片探究後，教師整合重點並回饋教科書文本圖片解釋，充分聚焦在課程主題上面。
	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。	(請文字敘述，至少條列二項具體事實摘要)	
A-3-2 教學活動中融入學習策略的指導。	1. 教師設計大量問答題組，引導學生思考並鼓勵發表生活中食材存放的方式是否導致食物腐敗的誘因。	
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。	2. 教師善用大量的教學影片(10部)並非單向講述教法，提高學生對健康飲食生活的正確態度。	
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，至少條列一項具體事實摘要)	
	透過問答設計，鼓勵學生參與討論並口頭發表。	
B 班 級 經 營 與 輔 導	B-1 建立課堂規範，並適切回應學生的行為表現。	
	B-1-1 建立有助於學生學習的課堂規範。	(請文字敘述，至少條列一項具體事實摘要) 1. 學生專注觀賞影片媒材
	B-1-2 適切引導或回應學生的行為表現。	2. 學生檢視家中處理和保存食物的方式並口頭發表，教師給予即時的回饋分享。

111 學年度仁豐國民小學校長及教師公開授課自評表

(授課者填寫)

授課教師	林義成	教學年/班	六年甲班
教學領域	健體領域		
教學單元	健康飲食生活—飲食安全與衛生		
教學內容	Ea-III-2 兒童及青少年飲食問題與健康影響。 Ea-III-4 食品生產、加工、保存與衛生安全。		
實際教學 內容簡述	教學活動	學生表現	
	<ol style="list-style-type: none"> 知道保存不當的食物可能引起腸胃炎或食物中毒。 知道食物中毒的可能原因。 能舉例說出正確處理及保存食物的方式。 能檢視家中處理和保存食物的方式。 	<ol style="list-style-type: none"> 學生上課秩序良好 勇於發表並綜合歸納 上課專心表現積極 	
學習目標 達成情形	<ol style="list-style-type: none"> 能說出食物中毒的可能原因。 能舉例說出正確處理和保存食物的方式。 能檢視家中食物理和保存的方式。 		
自我省思	<ol style="list-style-type: none"> 事前的相關影片資料的搜尋，還要精準到要從幾分幾秒開始觀賞，才不會在課堂中手忙腳亂，且比較容易掌握課堂的時間。 有些學習低成就的孩子較沒有成就感，應多多鼓勵其發言，並加以引導使其投入學習。 本課程內容與學生的生活經驗結合，所以學生對內容容易理解，進而發言踴躍。 本堂課學生未分組，若學生採小組分組討論，或字也會有不錯的效果。 		
同儕回饋 後心得	教師以影片的實例帶入課堂，使學生熟悉且有生活經驗的信心，來回答問題以解答疑惑。		