

113學年度萬來國小-郭敏銀 觀課自我省思

「熱對物質的影響-物質受熱後的變化」的課程可以是一個有趣且具有挑戰性的任務，因為乾燥的玉米必須在溫度控制合宜之下才能完美呈現，變成香味四溢的美食。在設計課程時根據學生的認知進行調整，以確保課程內容和教學方法的適宜性。通過實驗學生自己動手做過後，更能激發他們對物質變化的理解和興趣。

我覺得此次課程因為學生能做又能吃，所以學習意願普遍較高、較積極，美中不足的是因為對學校的鍋具材質較不清楚，使用上較生疏，失敗機率偏多，但最終也「熟能生巧」做出美味可口的爆米花。