

公開課-資料整理或省思

教學者	陳惠珍	任教年級	六年級	任教科目	健體領域
教學單元名稱	第一單元 為飲食把關 第3課 食品維護有妙招				
教學節次	共二節 本次教學為第一節				
觀察者	楊心怡	觀察時間	113年10月17日13:30至14:10		



說明：教師教學與呈現

說明：教師與學生進行互動學習

觀課回饋單

層面	指標與檢核重點	教師表現事實摘要敘述 (請 每項都務必填寫 ，未呈現的項目請標註「無」)	評量		
			推 薦	通 過	待 改 進
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。	從學生以前的學習過的冰箱食品保存經驗去作各類食物保存的延伸，讓學生進一步了解食物買回家後，需要妥善處理，才能保障飲食安全與衛生。			
	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。	援引課本情境，請同學思考生活中如何保存各類食物，教師彙整同學回應後，再利用相關影片解說正確觀念。說明每種食物，都有不同的保存方式。			

A-2-3 提供適當的練習或活動，以理解或熟練學習內容。	請同學根據所學，實際演練「小小行動家」的操作內容。 檢查家中食物的保存方式，若發現有誤之處，則進行調整並向家人宣導正確觀念，讓學生更熟悉學習內容。
A-2-4 完成每個學習活動後，適時歸納或總結學習重點。	在討論完課本 P34、35 頁的圖片，適時歸納各類食物的正確保存方式而非只放進冰箱就能保鮮。
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. 課前教師將學生分組，請學生收集資料，注意家中食物的保存，以及家中主要料理食物的人如何利用冰箱保存食物。
A-3-2 教學活動中融入學習策略的指導。	1. 使用提示教學法，請學生從課本中找出如何正確保存食物。學生發現全穀根莖類須放在陰涼通風處；蔬果用紙到包好放冷藏；魚和肉類需處理好分量切好再放置冷凍；蛋和奶類要放置冰箱儘快食用完畢。 2. 教師提醒學生：閱讀觀察課本第 P34、35 頁的課文與圖片，並回答相關問題。
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。	1. 教師注意到某位學生注意力較不集中，直接走到該生座位附近講課，並提問問題，讓他能注意到現在上課的內容。
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. 透過分組演練，觀察學生學習狀況並和學生討論，加以澄清。
A-4-2 分析評量結果，適時提供學生適切的學習回饋。	1. 教師提問：家裡如何處理和如何保存食材？學生回答：蛋放在冰箱門冰存、青菜用報紙包起來放在冷藏蔬果區、肉和魚放冷凍庫。

	A-4-3 根據(課堂)評量結果，(適時)調整教學。	1.學生提出如何辨別蛋品是否新鮮，老師立即找影片補充。
本節課堂的特色與優點	<ol style="list-style-type: none"> 1. 透過實際演練「小小行動家」的操作內容，讓學生思考更貼近學生的生活經驗，並適時給予回饋。 2. 讓學生去觀察並討論生活中如何保存各類食材，並分享加深學生印象。 	
觀察者的學習與收穫	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教學者能多元應用媒體，並讓學生做媒體識讀，可以更豐富教學。 2. 讓學生自行討論出答案而不是直接給學生答案，可以讓學習更深刻。 	
個人省思		
<ol style="list-style-type: none"> 1. 飲食和人們的生活息息相關，所以能讓此學習融入生活內化成帶得走的能力尤為重要，所以在教學過程中教師提供了足夠具體的例子和多元的保存方式，讓學生能夠理解不同類別食物的保存需求（如蔬菜與水果、肉類、乳製品等不同的保存條件）。 2. 在教學的過程中關注是否大多數學生能理解六大類食品保存方法的區別？是否在講解後對某些保存方式（如冷藏、冷凍、乾燥、密封等）感到困惑？再進一步的澄清概念。 3. 關注學生的互動性與參與度鼓勵學生積極參與討論，激發了學生的學習興趣，讓他們提出了更多與食品保存相關的疑問或個人經驗分享。 4. 在課後收集學生的意見反饋，了解哪些部分的教學可以改進，未來在教導食品保存時如何調整內容以提高學習成效。 		