

第八次輔導 (日期：109年4月14日)

本次輔導內容	教學課程討論
本次輔導建議	<p><u>報告事項：</u></p> <p>1. 下次英語領域教授到校觀課日期為4月27日10:30。</p> <p><u>教授建議：</u></p> <p>1. 這些日子所實施的沉浸式教學一次比一次好，老師授課的內容概念有抓到要領，健康領域的重點知識也有上到，由此可知教師團隊在沉浸式英語教學方面越來越得心應手。</p> <p>2. 學生的反應良好，班級秩序掌握得很好，班級經營也做得很不錯，學生踴躍發言，且投入於課程中。</p> <p>3. 健康領域的教學要旨：課本內容→補充內容，一定要先確保課本內的基本知識都教授完畢，才帶入其他的補充內容，以免造成補充的內容講不完，連帶著課本內的基本知識含糊帶過。</p> <p>4. 課程中有一段新詩，是採用國教署的教材資源，十分貼切，也朗朗上口。</p> <p>5. 課程中融入「我的餐盤」，十分有趣。</p> <p>6. 教學活動中的「My Plate」十分好，有讓學生進行設計，且融合了健康與藝術領域，學生也得學會思考和判斷。</p> <p>7. 「My Plate」的餐盤是經過設計的，每格是根據每天基礎分量做大小、百分比的調配，故在學習單方面，可重新採用新版的餐盤格式做設計。</p> <p><u>校長建議：</u></p> <p>1. 教學過程中安排學生討論及任務導向同儕合作學習的學習效果比讓學生自己完成個人的作業還來的佳。</p> <p>2. 經觀察，學生覺得課程十分有趣，所以十分投入於課堂中。</p> <p>3. 班級秩序的掌握可以代入一些技巧，才能讓學生在活動進行後更快的回到狀況。</p> <p>4. 食物的原料是否有營養與食物的料理方式，某些食物屬於哪個燈區，還可以再加以討論、判別。</p> <p>5. 「果汁」屬於黃燈區還是綠燈區？（教授回應：因會鼓勵學生多吃原形水果，故水果屬綠燈區，而果汁有經過榨汁、過濾等程序，且</p>

	<p>需要較多數量的水果，容易攝取過多糖分，所以果汁會區分到黃燈區）</p> <p>6. 「馬鈴薯泥」屬於黃燈區還是綠燈區？（教授回應：因各國主食不同，分類法也會有所不同。台灣主食是以稻米為主，所以米飯為綠燈，但馬鈴薯泥又因經加工、調味等程序，故在台灣會歸類為黃燈區，但在以馬鈴薯為主食的美國，薯泥會歸類在綠燈區，因為學生每天須攝取的主食營養來源。）</p> <p><u>授課老師建議：</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 開放式的活動在討論過程中，班級秩序較難以掌握。 小組討論時，出現學生意見僵持不下，有點小爭執，當下較須教師掌握狀況，過去協助化解，以利討論進行順暢。 <p><u>教師團隊建議：</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 在「My Plate」的活動中與學生實際生活經驗作結合，同學反應熱烈。 上學期有海外僑生 Nana 入班，在「My Plate」中也加入了 Nana 國家的營養午餐，與學生有連結，十分有趣。 給小組的圖畫紙是有經過設計的，讓學生在討論更順暢，且更有方向。 帶領班級立刻收心的技巧建議可以讓大家一起倒數數字，能更有技巧的引導學生收心及專心。（For example: five, four, three, two, one. Time's up!） 紅燈區食物補充：醃製品、貢丸、火鍋料、四大餃類、冰淇淋等。
輔導人員入校輔導之佐證照片	

校長簽名：

輔導學者簽名：