

觀課前的教學活動設計(說課用)

教材或活動名稱	溫度對唾液分解澱粉的影響	學生年級班級	703
學習內容來源	翰林版/第一冊/第三單元/第二節		
上課節數	1 節	設計者	徐毓慧
學習目標	1. 學生能依照學習單正確操作實驗活動。 2. 學生知道酵素的基本性質 (催化作用、專一性、受到溫度影響活性)。		
教學者理念	藉由本氏液檢測唾液處理過的澱粉食物(米飯)，能推論出唾液分解澱粉可產生糖，並歸納出唾液中酵素的活性會受到溫度高低影響。		
學生特質與描述	學生已知 1. 碘液可以檢測澱粉，本氏液可以檢測糖。 2. 代謝作用就是化學反應。 3. 酵素可以協助進行物質的分解與合成。 學生特質 1. 6、7 程度較差，對教師上課的問題及說明理解反應慢。		

生物教室 703 班座位表

講桌					
1	2	3	4	5	⑥
11	12	13	14	15	16

⑦	8	9	10	21	22
17	18	19	20	23	

器材桌	器材桌
-----	-----

門

教學活動流程(條列式、可自行增減調整)	觀課者的註記
<p>課前準備：排好各組實驗器材(熱水、冰塊、米飯)、收集唾液。</p> <p>一、實驗任務分配與器材說明</p> <p>1-1. 教師先指示負責 A 管的同學取 2ml 唾液先進行隔水加熱 10 分鐘。</p> <p>1-2. 教師重新提示學習單內容，確認各組員分工操作，每人負責一根試管進行實驗。</p> <p>1-3. 各組員將試管內容完成至步驟四。</p> <p>二、預測並討論實驗設計</p> <p>2-1. 教師帶領學生預測並思考實驗結果，完成學習單上的活動討論。</p> <p>2-2. 學生進行閱讀練習。</p> <p>三、學生完成並紀錄實驗結果</p> <p>3-1. 學生進行本氏液測糖操作。</p> <p>3-2. 教師引導學生實驗記錄。</p> <p>四、整理並清洗實驗器材藥品</p>	