**《怎样搭配食物》课堂评价教学反思**

课堂教学评价是落实学生核心素养培养的重要环节，评价一般是指收集课堂教学过程中的各方面信息，以教学目标为依据，制定科学的标准，运用一切有效的技术手段，对教学活动的过程及结果作出客观的衡量和科学的判定过程。它是教学过程不可缺少的一个环节，调节控制着整个教学过程，使之朝着预期的教育目标发展。

《怎样搭配食物》一课主要以课堂教学中学生的最初发展水平为标准，判断其一节课中的发展状况，评价的主要目的是为了全面了解学生是否会使用评价标准来评价食谱的合理性。评价的标准随着学习的内容层层递进、丰富、优化。本课评价标准的第一个层次是借助学生的学习经验——营养均衡、比例恰当，让学生评价自己的食谱；第二个层次是依据评价依据和虚拟实验室的功能，6个月后的身材变化，评价自己及同伴的食谱；第三个层次是引入热量的概念后，让学生思考吸收的热量和消耗的热量是否均衡去评价自己的食谱是否合理。在教学的过程中，主要使用了标准参照评价标准，采用自评、互评、他评的方式，收集和采集学生的评价数据，对学生作出及时的分析，全面了解学生的科学过程，从而激励学生的学和教师的教。

（一）借助工具，让评价更准确

本课通过创设情境，发现问题。这一活动的目的是应用互动平台推送某学设计的食谱，学生用经验来分析评价某位学生设计的食谱，这是粗略的感知和分析；而后应用“饮食与运动”软件，输入食谱，进行数据统计与预测，产生与以往经验的冲突，发现问题。每个学生应用“饮食与运动”软件对自己设计的食谱进行预测和分析，提高了评价的可靠性和准确性。

（二）以评促改，让评价更科学

在学生对食谱进行预测后，选择典型资源，对变胖和变瘦两类情况的分析，利用柱形图、折线图、数据、卡通人的变化等，学生会分析归纳出热量摄入与消耗的关系。而后进行实验研究，通过燃烧的时间长短与加热水升高的温度等数据发现不同的食物产生的热量是不同的，初步建构热量的概念。通过热量的概念引入，学生提升了对食谱合理判断的更优化标准，了解到评价依据中还需要考虑热量的均衡，科学素养、学习能力也在评价过程中得到了提升。

1. 促进迁移，让评价更全面

 将评价贯穿在整节课，是为了通过评价促进学生会依据食谱的营养均衡、比例恰当、热量均衡这些方面去评价合理性。从为自己设计食谱到为家人，如爷爷奶奶设计健康计划，是希望学生意识到对象不同，思考的角度也要相应变化，如考虑饮食的习惯和喜好等等。通过评价，促进学生评价能力和设计食谱能力的迁移，能够应用在生活中。