

一、設計理念

本節課的教學設計，是希望透過製做米食-飯糰的過程，讓孩子了解米食在日常生活中的變化，並透過自己動手包飯糰的實際體驗活動，感受米食製作的過程，並沒有想像中容易，並且學會愛物、感恩之觀念。

二、活動設計

領域/科目	生活領域		設計者	黃品柔
實施年級	二年級		總節數	共__1__節，40分鐘
單元名稱	米粒魔術師			
設計依據				
學習重點	學習表現	2-I-1 以感官和知覺探索生活中的人、事、物，覺察事物及環境的特性。 3-I-2 體認探究事理有各種方法，並且樂於應用。	核心素養	E-A2 學習各種探究人、事物的方法並理解探究後所獲得道理，增進系統思考與解決問題的能力。
	學習內容	學生透過實際製作飯糰的活動後，由同儕分享與小組討論，歸納出完整的製作流程。		
議題融入	議題/學習主題	家 E11 養成良好家庭生活習慣，熟悉家務技巧，並參與家務工作。		
	實質內涵	實際動手製作飯糰		
與其他領域/科目的連結				
教材來源		康軒版第三冊單元六		
學習目標				
<ul style="list-style-type: none"> ● 以淺顯易懂文字條列本單元學習目標。 ● 結合學習表現與學習內容，呼應核心素養。 ● 敘寫時建議參考「學習表現及學習內容雙向細目表」的架構。 				

學習活動設計		
學習引導內容及實施方式 (含時間分配)	學習評量	備註
<p>一、 課前準備：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 老師：將團膳廠商煮好的米飯及包飯糰餡料準備好。 2. 學生：可以準備包飯糰額外想加的配料，桌上鋪大的透明塑膠袋一個，每生發一雙手扒雞手套。 <p>二、 引起動機：</p> <p>(一) 老師打開餐桶，將煮好的飯分配給每位學生，讓小朋友聞聞看煮熟的米飯味道。</p> <p>(二) 嚐一嚐：讓小朋友嚐嚐熟米的味道及甜度。</p> <p>三、 主要內容／活動</p> <p>(一) 老師示範如何做飯糰：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 老師展示飯糰的圖片，並詢問學生是否吃過飯糰。 	<p>學生能安靜依序排隊，領取做飯糰所需要的物品，在過程中戴好口罩不交談，並自行將塑膠袋和海苔鋪好在桌面上。</p> <p>學生能細細品味白米的味道。</p>	<p>課前讓學生依序排隊，確認學生有仔細用肥皂洗淨雙手。</p>

2. 老師詢問學生吃過那些種類的飯糰。

3. 老師示範並說明製作方法

作法：

(1) 在塑膠袋上先鋪上海苔增加香氣，才將米飯平鋪在海苔上。

(2) 用湯匙壓一壓米飯

(3) 在白飯上放入炒好的餡料

(4) 將海苔用捲的方式，將飯糰捲起來。

(5) 包著海苔的飯糰完成。

(二) 學生實作與品嚐

四、總結活動/評量

(一) 老師提問：

1. 今天的飯糰是每個小朋友都認真的製作完成的，回憶一下有哪些製作過程？

2. 你的飯糰用了哪些材料？

3. 製作飯糰的過程中，你覺得哪一部分最困難？

(二) 歸納總結：

一道食物的完成需要經過很多的程序，除了製作的過程外，還必須包含辛苦種植照顧的階段才有收成，所以小朋友我們都必須珍惜每一樣食物。

三、教學成果與省思



老師展示今天飯糰的內餡



學生排隊依序領取製作飯糰的材料



學生認真製作飯糰



學生實際操作飯糰的製作