# 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		<b>黄</b> 田 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									
學電點		習表現 習內容	2-I-1 以感官和知覺探索生的人、事、物,覺察事物及的特性。 3-I-2體認探究事理有各種之法,並且樂於應用。 學生透過實際製作飯糰的活動後,由同儕分享與小組訂論,歸納出完整的製作流程	環境	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。			
議題融入		學習主題 質內涵	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。 實際動手製作飯糰						
X X . V.2.		• •							
與其他領域/科目的連結		日的理結							
教材來源			康軒版第三冊單元六						
學習目標									

- 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					
一、謂	具前準備:	學生能安靜依序排隊,領取做飯糰所需	課前讓學					
1.	1. 老師:將團膳廠商煮好的米飯及包飯糰餡	要的物品,在過程中戴好口罩不交談,	生依序排					
半		並自行將塑膠袋和海苔鋪好在桌面上。	隊,確認學					
			生有仔細					
Ζ.	學生:可以準備包飯糰額外想加的配料,		用肥皂洗					
桌	上鋪大的透明塑膠袋一個,每生發一雙手扒		淨雙手。					
雞	<b>圭手套</b> 。							
二、引	起動機:	學生能細細品味白米的味道。						
( -	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。							
(.	二)嚐一嚐:讓小朋友嚐嚐熟米的味道及甜							
	度。							
三、主	要內容/活動							
(-	一)老師示範如何做飯糰:							
1.	老師展示飯糰的圖片,並詢問學生是否吃							
過	<b>拉飯糰。</b>							

- 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)學生實作與品嘗

#### 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

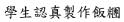


老師展示今天飯糰的內餡



學生排隊依序領取製作飯糰的材料







學生實際操作飯糰的製作