

彰化縣田中鎮田中國民小學校長及教師公開授課 教學活動設計表

教師姓名	陳秋華	班級	四年六班
教材版本	<p>■ 出版社：南一出版</p> <p>■ 自編</p>	單元節數	共 4 節 本次教學為第 1 節
公開授課日期	111.05.17	時間	上午 10:30-11:10
單元名稱	第五單元 家鄉的生活 第 1 課 家鄉的古早味		
分段能力指標	1-2-1 描述居住地方的自然與人文特性。		
教學目標	<p>1. 能認識家鄉的傳統飲食。</p> <p>2. 能了解家鄉早期居民的生活方式。</p>		
教學資源	田中的古早味學習單、投影機、爆米香、米麩。		
參考資料	<p>田中飛龍養生穀粉網站：https://048748386.com/</p> <p>田中飛龍養生穀粉 FB</p>		
與其他領域/科目的連結	結合健康與體育領域：健康的飲食習慣。		
活動流程	學習活動設計	時間	學習評量
	<p>一、引起動機</p> <p>(一) 短片欣賞~傳統米麩店 天天為顧客開門 https://www.youtube.com/watch?v=UzYqiOdQP-Y&t=41s 觀看影片後，老師進行提問引導。</p> <p>二、發展活動</p> <p>(一) 活動一 認識田中飛龍養生穀粉</p> <p>1. 全班閱讀「田中的古早味學習單 1」：代代相傳的田中好味道—飛龍養生穀粉的故事。</p> <div style="display: flex; align-items: flex-start;"> <div style="flex: 1;"> <p>【代代相傳的田中好味道—飛龍養生穀粉】</p> <p>創業：</p> <p>飛龍養生穀粉(飛龍米麩)位於彰化縣田中鎮東路里南北街 57 號，創立於民國 56 年第一代老闆陳政宏，民國三十三年出生，畢業於田中國小。就讀國小期間就在家裡經營的腳踏車店幫忙(田中腳踏車行位於員集路景松醫院對面) 組裝腳踏車、修理補胎等等，直到當兵後。</p> <p>民國五十五年與妻子謝秀雲結婚，搬遷至外頭自行打拼，白手起家。當時的生活貧困，於是從事許多行業—賣冰、甘蔗汁、出租小說、漫畫書、抽虎門標……，宛如小型複合式的雜貨店，最後還要做老本行，改裝腳踏車出租。</p> <p>在民國五十六年的一個機緣下，遇到作米麩的老師傅，口頭傳授製做米麩方法，因此而改行製作米麩。同年長子出生，為了省下麻煩，乾脆店名與姓名共用，「飛龍米麩」因此由來。</p> <p>剛開始因為製作方式的不熟練，失敗品常論為雞鴨豬等牲畜的糧食，經過不斷的改良與日積月累的經驗，以最早的主力產品—米麩/傳統米香，並研發以中細混入製成的招牌【養生穀粉】打響名號。</p> <p>傳承：</p> <p>目前店裡的事物多由第二代二兒子陳智聰承接，陳智聰原本是電子科畢業，曾在外從事相關產業，做職父每年過仍日復忙碌於米麩店的各項工作，於是決心辭去工作，回來接管家業。儘管從小耳濡目染，但過程中還是經歷不少挫折，常常燙傷/忍受高溫，還不時要兼做黑手修理機器，因為老舊機台零件停售，所以必須自行組裝。儘管這一路上跌跌撞撞走著，唯一堅持的信念就是保留傳統事業，不讓它失傳。</p> <p>遵循古法，低溫烘培，保留豐富營養，呈現天然穀物原味，一直是飛龍米麩自古以來的宗旨，為了就是讓消費者食在安心品嚐每一口健康的滋味。</p> <p>主打天然養生的健康觀念，研發養生的「黑寶堅果飲」，招牌的「綜合 28 種穀粉」，打破消費者對傳統米麩的認知，並為傳統米麩創造新商機。飛龍養生穀粉絕對是嬰幼兒副食品的首選，也是老少皆宜的保健食品，更是消費者最佳的營養輔助食品！</p> <p>第二代老闆陳智聰說：「夢想的路雖然辛苦，但每一滴汗水和眼淚都那麼迷人耀眼。一步一步朝夢想的目標前進，飛龍養生穀粉一路走来，我非常感謝顧客的全力支持與愛護，讓我們更有動力以最誠心的熱情服務大家。」</p> <p style="text-align: right;">(本文由陳智聰提供) 文章出處：田中飛龍養生穀粉 FB</p> </div> <div style="flex: 0.5; text-align: center;">  </div> </div>	3 分鐘	口頭評量
5 分鐘	閱讀文本		

2. 老師進行提問：

- Q1. 你認為創業簡單嗎？
- Q2. 飛龍養生穀粉有什麼特色產品？
- Q3. 你有吃過爆米香和米麩嗎？

(二) 活動二 認識爆米香和米麩

1. 觀看爆米花的製作過程影片：

<https://www.youtube.com/watch?v=84TbsT8e6wQ>



2. 發下爆米香和米麩，請學生先用感官觀察爆米香和米麩的外觀，再一口一口慢慢細細品嚐。



3. 分享吃爆米香和米麩的心得，老師幫同學錄短片。



5 分鐘

口頭評量

20 分鐘

欣賞影片

感官體驗

口頭發表

三、統整活動

發下「田中的古早味學習單2」：家鄉的古早味。讓學生寫下吃爆米香和米麩的心得感想。

7分鐘

記錄感想

今天老師準備了一種古早味的點心，請你向大家介紹這是什麼點心？

① 爆米香
 * 果糖+花生
 過敏，還有不同的口味。
 * 速度要快，因為麥芽糖很快就硬了，所以要在15秒以內完成這個過程。

② 米麩
 * 可以用滾水或熱水泡米麩。
 * 有些有加糖也可以買無糖。
 * 可以乾吃，但要小心噎到！

田中 古早味

土埆厝	祖靈屋	風乾	曝曬
三和院	高腳屋	風乾	傳統飲食
蘭草帽	陶器	椰子	西施漬
草蓆	籃染	先民服飾	西施漬

今天老師準備了一種古早味的點心，請你向大家介紹這是什麼點心？

爆米香：有一點甜味，吃起來會黏黏的，甜甜味沒有很濃，加水的米吃起來會有一點甜味。

土埆厝	三和院	西施漬	風乾
祖靈屋	高腳屋	肉粽	曝曬
斗笠	蘭草帽	草蓆	藍染
蒸籠	陶器	蓆衣	葵帽

今天老師準備了一種古早味的點心，請你向大家介紹這是什麼點心？

爆米香 and 米麩
 * 五十年以上
 爆米香：拌糖漿的時候要在十五秒內攪拌均勻，它很黏，但是甜甜的很好吃！
 * 米麩：吃起來有一點苦，有乾乾的味道，我很喜歡！

地下屋	穀倉	肉粽	曝曬
高腳屋	土埆厝	西米粉	傳統飲食
蘭草帽	陶器	蓆衣	西施漬
蒸籠	竹蓆	項鍊	藍染

備註

1. 課前提醒學生帶餐袋，品嚐爆米香和米麩時，會使用到湯碗和餐盒。
2. 老師準備全班份數的爆米香、米麩和溫開水(泡米麩用)。