

## 米食推廣教育教學方案

<b>米食文化大不同</b>  (共計 4 節課 160 分鐘)	教 學 節 數	節 課	
	教 學 對 象 (請勾選 一項)	<input type="checkbox"/> 國小 1-3 年級 <input checked="" type="checkbox"/> 國小 4-6 年級 <input type="checkbox"/> 國、高中	
<input type="checkbox"/> 飲食生活教育 <input type="checkbox"/> 營養教育 <input type="checkbox"/> 膳食製作教育 <input type="checkbox"/> 農事教育 <input checked="" type="checkbox"/> 融合式主題			
(一)認識臺灣各族群節慶傳統米食文化及製作方法。 (二)認識新住民節慶傳統米食文化及製作方法。 (三)學生能對臺灣文化產生認同感，包容新住民文化。 (四)藉由自己料理食物，培養學生動手做的能力。			
透過簡報介紹及圖卡配對活動引導學生認識臺灣及新住民傳統節慶米食文化、製作步驟，並藉由學生親自動手操作體驗，期待米食教育推展效果能深入學生的心中。 教學策略： 本課程教學以小組合作學習為主，影片、PPT 為輔，配合實作體驗。			
教 學 活 動 設 計	時 間 (分)	教 學 資 源	教 學 評 量
壹、 教學活動名稱：米食文化大不同  一、活動名稱：臺灣節慶文化及米食文化 (一)、準備活動 1.學生課前準備：上網搜尋臺灣各族群傳統節慶及相關米食文化資料。 2.教師事先製作臺灣族群文化及節慶米食的教學 ppt、傳統節慶與米食文化配對卡。 3.請學生回家問家長自己是屬於臺灣哪一族群？ 4.學生分組名單(每組 4-5 人，建議採異質分組)。 (二)、教學活動 ◆引起動機 1.教師展示族群圖卡提問:臺灣有哪些不同族群的人？ 2.教師請各組選出一主席、一記錄者，每人一分鐘介紹所查的資料。 ◆活動一 1.請各組推派一位報告人上台做各組資料綜合報告(預計 5 組每組 2 分鐘)。 2.教師綜合學生報告資料並介紹臺灣族群人口數分布比例(漢人、原住民、客家人...) 3.揭示節慶食物圖卡介紹各族群的節慶米食。 4.用圖卡連連看的方式請學生分組排出對應族群或節慶的米食。 5.教師綜合整理:臺灣各族群的特色米食融合出臺灣的多元特色與創意，學生應珍惜這特色文化。	5 5  10 9  5 5 1	1. 小組分配表  2. 族群圖卡  3. 節慶食物圖卡  4. 教學簡報  5. 附錄三、四	口述評量          口述評量          實作評量

<p>~~~第一節課結束~~~</p> <p>一、活動名稱：新住民節慶米食大解密</p> <p>(一)、準備活動</p> <p>1.學生課前準備：查詢有關在台不同文化(新住民)的節慶食物。</p> <p>2.教師課前準備：製作教學 ppt、新住民傳統節慶與米食文化配對卡。</p> <p>(二)、教學活動</p> <p>◆引起動機</p> <p>1.老師介紹印尼人年所食用的黃薑飯圖片，引發學生學習新住民節慶米食興趣。</p> <p>2.教師請各組選出一主席、一記錄者，每人一分鐘介紹所查的資料。</p> <p>◆活動一</p> <p>1.教師提問:臺灣的新住民大部分來自哪些國家(準備幾張國旗圖卡讓學生選出)。</p> <p>2.影片觀賞，觀看「新住民文化」。(至 0:42)  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=NWjZjPEXEqE&amp;t=4s">https://www.youtube.com/watch?v=NWjZjPEXEqE&amp;t=4s</a></p> <p>3.教師使用簡報介紹新住民的文化(中國、越南、印尼、菲律賓)。</p> <p>4.教師用圖卡秀出各個國家對應的節慶、食物。請同學正確指出。</p> <p>5.教師分別介紹各國的節慶特色米食。(各國舉一個當例子)</p> <p>6.教師歸納指導學生尊重多元文化以及認識保護自己原本的文化。</p> <p>~~~第二節課結束~~~</p>		五、十	
<p>一、活動名稱：手做麻糬體驗-米類大不同</p> <p>◆準備活動</p> <p>1.教師事先準備好材料如下：</p> <div data-bbox="226 1384 1056 1792" style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p><b>糯米麻糬：</b></p> <p>糯米(事先煮成糯米飯) 250g    糖粉 150g</p> <p>花生粉 75g    芝麻粉 75g    油 適量</p> <p><b>小米麻糬：</b></p> <p>小米(事先煮成小米飯) 250g    糖粉 150g</p> <p>花生粉 75g    芝麻粉 75g    油 適量</p> </div> <p>2.學生事前備好個人餐具。</p> <p>二、教學活動</p> <p>◆ 引起動機</p> <p>1.教師詢問學生，有沒有吃過麻糬?請學生分享吃麻糬的經驗。</p> <p>2.教師請學生猜猜麻糬的原料是什麼呢?麻糬是怎麼做出來的?</p>			實作 評量
		1. 附錄 一	
	5	2.圖卡	
	5	3.影片	
	1	4.教學 簡報	
	10	5.附錄 二、十 一	
	5		
	5		
	5	麻糬圖 片	口述 評量
	5		

<p>◆活動一</p> <p>1. 教師展示客家麻糬與原住民小米麻糬圖片詢問學生客家麻糬跟原住民小米麻糬有何不同?(顏色、大小、族群..等)</p> <p>2. 食材介紹:教師介紹今天要做的是麻糬，並說明各項食材。</p> <p>3. 料理器具介紹:教師指導學生木杵和白是如何拿來做麻糬的?</p> <p>4. 教師說明今天製作麻糬的流程。</p> <p>5. 將材料發下至各組，請學生洗手。</p> <p>~~~第一節課結束~~~</p>	5 5 5 10	搗白、 搗杵	
<p>◆活動二</p> <p>1. 教師請學生先將食用油薄薄的塗一層在白和杵上，避免後續製作麻糬時米飯沾黏。</p> <p>2. 將糯米飯(小米飯)分成四等份發給各組，請學生放在搗白裡，並且示範如何搗米。再讓學生開始進行搗米，要搗好至看不見米粒為止。</p> <p>3. 搗米的同時，請學生也將糖分別和花生粉及芝麻粉混合均勻成花生糖粉和芝麻糖粉兩盤。</p>	5 5 15	麻糬食 材 搗白、 搗杵、	實作 評量
<p>◆活動三</p> <p>1. 請學生戴上衛生手套，將搗好至看不見米粒的麻糬取出，分成兩份，放置在已放入花生糖粉和芝糖麻粉的盤中。</p> <p>2. 教師示範如何用筷子將麻糬分成小顆，也可讓學生帶手套將麻糬分成小顆。</p> <p>3. 完成之後，即可沾粉食用。</p> <p>4. 請學生分享糯米麻糬和小米麻糬口感上的不同及喜好感想。</p> <p>~~~第三節課結束~~~</p>	5 2 3 10	盤子、 個人衛 生手套	實作 評量  口述 評量