

## 米食推廣教育教學方案

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                           |                                                                                                                      |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 米穀粉的推廣                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 教 學<br>節 數                | 節 課                                                                                                                  |          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 教 學<br>對 象<br>(請勾選<br>一項) | <input type="checkbox"/> 國小 1-3 年級<br><input type="checkbox"/> 國小 4-6 年級<br><input checked="" 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                                                                                                                                                                                   |                           |                                                                                                                      |          |
| <p>一、設計理念</p> <p>為了推廣在地米食的多元性，及政府的米食政策，以米穀粉代替麵粉為口號，讓孩童能夠更認識在地米食文化，進而養成以「米」為主的飲食習慣。除此之外，讓學生了解米食的製作過程，能夠從農田裡採收到成為餐桌上的佳餚，是需要花費許多人的心血，藉此培養學生愛惜食物，培養出感恩的心。</p>                                                                                                                                                                                               |                           |                                                                                                                      |          |
| <p>二、學習目標</p> <p>(一)讓學生點出生活周遭有使用到米穀粉的產品。</p> <p>(二)米穀粉與麵粉的差別與其產品的關係。</p> <p>(三)介紹稻米原料特性與磨米方式。</p> <p>(四)藉由自己使用米穀粉製作食物，培養學生動手做的能力。</p> <p>(五)結合學校資源，推廣米食文化。</p>                                                                                                                                                                                          |                           |                                                                                                                      |          |
| <p>三、活動摘要</p> <p>本課程會以 5~6 人為一組，搭配學習單、簡報與影片方式，吸引學生學習，並且加入實際操作課程，讓學生體驗製作的樂趣，並且體會過程的辛苦，最後再以分組評分的方式，驗收學習成效，期待能夠在本課程中除了獲取知識以外，還能夠加強家庭教育的觀念。</p>                                                                                                                                                                                                             |                           |                                                                                                                      |          |
| 教學活動設計                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 時間<br>(分)                 | 教學<br>資源                                                                                                             | 教學<br>評量 |
| <p>壹、教學活動名稱：米穀粉</p> <p>一、活動名稱：有哪些常見的米穀粉產品？</p> <p>◆準備活動</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>學生可以事先分好組別。</li> <li>教師需先準備 PPT 介紹不同的米穀粉產品。</li> </ol> <p>◆引起動機</p> <p>1. 請學生猜猜看日常生活中有哪些食品是用米穀粉做的？或請學生說出他們最愛吃的米食，然後有大家來猜猜看是不是用米穀粉做的？藉此增加學生對於本課程的興趣。</p> <p>◆活動一</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>分組討論各類米食是哪一種米做的，並將其分類方式寫在學習單上。</li> </ol> | 10                        | 1. 相關教學簡報<br>2. 小組分配表<br>3. 附錄一、附錄四                                                                                  | 口頭發表、學習單 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                      |                                          |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------|-----------|
| 2. 老師可以在學生討論的過程中巡視並加以提示輔助。<br>3. 每組派一員發表學習單的答案。<br>◆活動二<br>1. 教師利用簡報介紹蓬萊米、在來米、糯米的組成與特性。<br>2. 教師利用簡報介紹不同種類的米穀粉產品。<br>3. 預留 5 分鐘讓學生分享心得感想。<br>~~~一節課結束~~~                                                                                                                                                                                                                                              | 5<br><br>30<br><br>5 |                                          |           |
| 二、活動名稱：米穀粉 VS 麵粉及米穀粉的磨製<br>◆準備活動<br>1. 教師事先準備好 PPT 準備教學。<br>2. 準備市售的米穀粉與麵粉。<br>◆引起動機<br>1. 充斥在生活圈的麵粉製品，是否可以用米穀粉取代。<br>◆活動一<br>1. 老師介紹米穀粉與麵粉的差別與應用。<br>2. 讓同學透過視覺、嗅覺、味覺實際感受米穀粉與麵粉。<br>◆活動二<br>1. 帶同學了解乾磨與水磨的方式。<br>2. 老師播放教學影片。<br>米粉の製粉に挑戦！70 ミクロンの微粉を作る業務用製粉機<br>「SSC15T-SU」<br><a href="https://www.youtube.com/watch?v=NHfSz5t-448">https://www.youtube.com/watch?v=NHfSz5t-448</a><br>~~~一節課結束~~~ | 20<br><br>30         | 1. 相關教學簡報<br>2. 小組分配表<br>3. 附錄五<br>4. 影片 |           |
| 三、活動名稱：動手實作米穀粉食品<br>◆準備活動<br>1. 實作課程的材料及設備準備。<br>2. 準備附錄二的食材配方。<br>◆引起動機<br>1. 請同學說說看印象中吃過最好吃的蘿蔔糕和麻糬，它們的口感是怎樣的？透過實際操作的方式，讓學生體驗做食物的樂趣，並能體會操作的辛苦，養成惜福的好習慣。<br>◆活動一<br>1. 米穀粉製品的介紹（蘿蔔糕、麻糬）<br>（蘿蔔糕-在來米粉、麻糬-糯米粉）<br>2. 動手實作（配方及製程於附件二）<br>3. 賞味大師：品嚐各組的米穀粉作品，說出其優劣特點。<br>4. 課後報告（需有產品名稱、製作流程、過程照片及組員心得）<br>~~~兩節課結束~~                                                                                     | 20<br><br>80         | 1. 相關教學簡報<br>2. 附錄二                      | 學習態度、書面報告 |
| 終補充教材<br>1. 附錄一-米製品學習單                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                      |                                          |           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 2. 附錄二-手做食品配方及製程表<br>3. 附錄三-校外參訪學習單<br>4. 附錄四-不同的稻米種類講義<br>5. 附錄五-不同研磨粿粉製作與特性講義<br>終參考資料<br>1. 教育部-食品加工科學習加油站<br><a href="https://market.cloud.edu.tw/content/vocation/food_production/tn_ag/rice1.htm">HTTPS://MARKET.CLOUD.EDU.TW/CONTENT/VOCATION/FOOD_PRODUCTION/TN_AG/RICE1.HTM</a><br>2. 宜蘭大學米麵食加工講義<br>3. 米粉の製粉に挑戦！70 ミクロンの微粉を作る業務用製粉機「SSC15T-SU」<br><a href="https://www.youtube.com/watch?v=NHFSZ5T-448">HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=NHFSZ5T-448</a> |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

