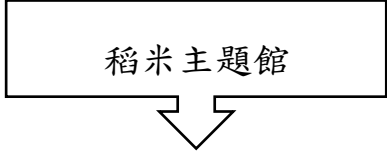


桃園市社子國小學校本位課程教學活動設計單

領域/ 科目	主題議題	設計者	吳文綺
課程主軸	<input type="checkbox"/> 客庄 <input checked="" type="checkbox"/> 農庄 <input type="checkbox"/> 學庄 <input type="checkbox"/> 綠庄		
實施年級	二年級	教學時間	<u>2</u> 節課 <u>80</u> 分鐘
單元名稱	桃園三號米		
設計理念	初以日常的飲食習慣—米食而認識米，透過觀察米粒的外形進而認識不同種類的米種和其含有的營養素，同時輔助工具藉此訓練觀察力，將學習到的知識與日常生活做聯結。而後以家鄉的桃園三號米延伸探討家鄉的可貴之處，終以培養認同家鄉與珍惜食物的概念為目標。		
學習重點	學習表現	學習內容	<p>生 1-I-1 探索並分享對自己及相關人、事、物的感受與想法。</p> <p>生 2-I-1 以感官和知覺探索生活，覺察事物及環境的特性</p> <p>國 5-I-4 了解文本中的重要訊息與觀點。</p> <p>國 5-I-7 運用簡單的預測、推論等策略，找出句子和段落明示的因果關係，理解文本內容。</p> <p>健體 4a-I-2 養成健康的生活習慣。</p> <p>生 A-I-2 事物變化現象的觀察。</p> <p>生 C-I-1 事物特性與現象的探究。</p> <p>國 Ac-I-3 基本文句的語氣與意義。</p> <p>國 Ca-I-1 各類文本中與日常生活相關的文化內涵。</p> <p>健體 Da-I-1 日常生活中的基本衛生習慣。</p>
核心素養	總綱核心素養	領綱核心素養	<p>生活-E-A1 透過自己與外界的連結，產生自我感知並能對自己有正向的看法，進而愛惜自己，同時透過對生活事物的探索與探究，體會與感受學習的樂趣，並能主動發現問題及解決問題，持續學習。</p> <p>健體-E-A1 具備良好身體活動與健康生活的習慣，以促進身心健全發展，並認識個人特質，發展運動與保健的潛能。</p> <p>生活-E-A2 學習各種探究人、事、物的方法並理解探究後所獲得的道理，增進系統思考與解決問題的能力。</p>

		<p>國-E-A2 透過國語文學習，掌握文本要旨、發展學習及解決問題策略、初探邏輯思維，並透過體驗與實踐，處理日常生活問題。</p> <p>生活-E-B2 運用生活中隨手可得的媒材與工具，透過各種探究事物的方法及技能，對訊息做適切的處理。</p> <p>國-E-C3 閱讀各類文本，培養理解與關心本土及國際事務的基本素養，以認同自我文化，並能包容、尊重與欣賞多元文化。</p>
教材來源	自編	
教學資源	簡報、米粒、平板、行動顯微鏡、學習單。	
學習目標	<p>1. 透過學習稻米的知識，從中培養觀察力，並建立飲食需攝取營養的習慣。</p> <p>2. 以家鄉桃園三號米，推測優勢條件，進而認同家鄉與保有珍惜的心情。</p>	
教學活動設計		
教學活動內容及實施方式		時間
<p style="text-align: center;">  稻米主題館 </p> <p>壹、準備活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 上課簡報 平板、行動顯微鏡 <p>貳、發展活動</p> <p>一、引起動機</p> <ol style="list-style-type: none"> 觀看影片《從穀粒到米粒》，網址： https://www.youtube.com/watch?v=CwFf6WmNBGE&t=96s 觀看影片《水稻的一生 一粒米的旅行》，網址： https://www.youtube.com/watch?v=pq-drU0tCmI 教師總結：歷經 120 多個日子，秧苗終於蛻變成餐桌上的美食。 <p>二、主要活動</p> <p>臺灣米種類</p> <p>(一) 以米質特性來區分，台灣稻米可分為三大類，分別是：粳稻、秈稻、糯稻。</p>		

1. 粳稻的俗稱就是「蓬萊米」，粳米的形狀圓短、顏色透明，部分品種米粒有局部白粉質，是我們最常吃的米種，煮熟後「有點黏又不會太黏」，Q軟適中。
2. 秈稻俗稱為「在來米」，秈米形狀細長、透明度高，煮熟後吃起來口感硬硬的，較乾、較鬆、不黏。
3. 而「糯米」顏色呈現不透明狀，以形狀區分為圓短的「粳糯」和細長的「秈糯」，煮熟後米飯較軟、較黏。

(二) 若以加工方式區分，米也分為三類，分別是：糙米、胚芽米、白米。

1. 所有的稻穀，不管是粳稻、秈稻還是糯稻，只要稻穀僅經過脫殼步驟的便稱為「糙米」
2. 脫殼後又經過去除部分米糠層便成為「胚芽米」
3. 如果脫殼後又去掉所有米糠層、胚芽的就是我們最常見的「白米」。

(三) 誰的營養價值高

1. 白米口感最佳、最香甜，但營養最低，只剩下澱粉與少量蛋白質。
2. 糙米保留了最完整的營養，雖然吃起來口感粗粗的，但富含纖維、維生素B1、E及礦物質。
3. 胚芽米則介於糙米與白米之間。

吃米學問大

- (一) 糙米營養最完整
- (二) 糖尿病患可吃全穀米飯
- (三) 全穀類有助於預防心血管疾病
- (四) 痛風、腎臟病患 不宜吃全穀米飯
- (五) 避免脹氣 應細嚼慢嚥
- (六) 經常更換品牌產地 分散風險

參、綜合活動

(一) 觀察米part1

1. 播放影片：

<https://www.youtube.com/watch?v=7VAGaemjKv8>

2. 教導行動顯微鏡使用方式，並先觀察皮膚和服飾

(二) 觀察米part2

1. 實際利用行動顯微鏡觀察米。
2. 發表利用行動顯微鏡與用肉眼觀察的差別。

……………第一節課 結束……………

桃園三號米

壹、準備活動

1. 上課簡報
2. 桃園三號米

貳、發展活動

一、引起動機

1. 教師拿出桃園三號米。
2. 請學生說說看，認識這個米品種嗎？

二、主要活動

(一)香米大探究

1. 香米是一種具有特殊香氣的稻種，不管是在田間的種植或者是收穫，以及儲藏與碾製還有煮飯跟品嚐，都會有一個芳香的氣味或是食味，這是該香米所散發的特殊味道。
2. 香氣主要是受到遺傳影響，但是環境也會影響它的香味多寡。在水稻成熟的時候，若是溫度比較低的話香氣則會較濃郁。由於香氣是屬於揮發性的，所以若是溫度高則香氣就經由揮發而散失。

(二)介紹桃園三號米

- 朗讀新聞摘要—【米的故事】土生土長桃園3號米。
- 從內文標題，預測實際內容。

(三)探討家鄉—新屋的芋香米：為什麼有名？環境上有什麼優勢(埤塘)？命名的由來(芋頭香氣)？

1. 桃園3號則是利用臺稔4號當母本，並以臺稔2號作為父本，來進行雜交。
2. 香米育種的緣起，主要是消費者對良質米的需求日趨殷切。所以桃園農改場也從事香米育種。育種的構想是來自轄區內產銷班的需求。因為轄區是採用臺稔4號做成小包裝米，並以「新屋芋香米」為商品名行銷
3. 桃園3號在民國93年（2004年）命名，經過兩年後，在95年就針對其註冊一個商標，名稱為「新香」寓意為新屋的香米。

4. 「新香」是桃園場所申請註冊的商標，無償的提供給轄區的農會使用，就是如果包裝上標示「新香米」，表示裡面一定是桃園3號這品種所產出的白米。

(四)播放影片：

https://www.youtube.com/watch?v=R_B7E4bqRMk

三、認識CNS優質米

1. 當廠商的品質管理合乎國際規範，而且產品符合中華民國國家標準（英文縮寫：CNS）時，代表著其品質符合中華民國的國家標準且經過中華民國政府的審查，較為可靠。
2. CNS一等米是依照『米粒充實飽滿』『粒形均一』、『光澤鮮明』做為等級依據
3. 以米來說都分為三等級，一等為等級中最優者，其次為二等及三等，等級的判定就是依據碾米過後內含的「水分」和「不良米」所佔的百分比。

四、認識米標籤

4. 拿出你手中的包裝米，你看到了什麼？
5. 你手上的包裝米，有哪些標示項目？

找出「新屋桃園三號包裝米」標示項目：

品質規格	產地	碾製日期	有效日期	糧商名稱
服務專線	傳真	地址		

參、綜合活動

- 一、學習單
- 二、一

稻田好幫手

壹、準備活動

1. 簡報
- 2.

貳、發展活動

- 一、引起動機
 1. 聽聽看周杰倫《稻香》，猜猜看歌曲的稻田是在哪裡？
 2. 地點在新屋
- 二、主要活動

(一)稻田生態

1. 說說看歌曲中有哪些是稻田的生態?
2. 看過稻田有哪些動植物

(二)稻子好幫手

古代的農具介紹(詳如簡報檔)

1. 犁
2. 牛軛
3. 鋤頭
4. 秧盆
5. 秧披
6. 打穀機
7. 風穀
8. 畚箕
9. 蓑衣
10. 鐮刀
11. 斗笠
12. 竹籬
13. 謝籃
14. 石臼

現代農具介紹

1. 牽引機
2. 插秧機
3. 脫穀機
4. 收割機

(四)說說看，現代化農具與古代農具有何不同？

參、綜合活動

- 一、稻田的生態。
- 二、繪出稻田的春夏秋冬。

參考資料：

google 知識與圖片

影片：

行動顯微鏡開箱：<https://www.youtube.com/watch?v=7VAGaemjKv8>

談米的澱粉結構：<https://www.youtube.com/watch?v=cyKpdWUd3Hg>

〔桃園 新屋〕一起割稻去：https://www.youtube.com/watch?v=R_B7E4bqRMk

小稻米大秘密：<https://www.youtube.com/watch?v=KwBue5KS6ao&t=138s>

有機米冠軍桃園 3 號新香米飄"濃芋香"：<https://www.youtube.com/watch?v=X-sU1qjnWWQ>

民報—新聞(【米的故事】土生土長桃園 3 號米)：

<https://www.peoplenews.tw/news/e577053a-02e6-4dc1-b365-e9b4fff7ab57>

台灣經典好米比較整理：

<https://food.ltn.com.tw/article/2786>