

嘉義縣 110 學年度食農教育優良教案甄選

搗出傳統好滋味-鄒族的糯米糕

教案資料

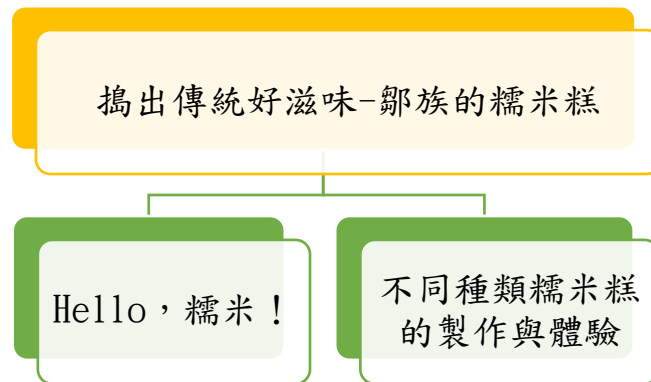
## 嘉義縣 110 學年度食農教育教案目錄

壹、課程理念.....	3
貳、課程架構.....	3
參、教學方法.....	3
肆、評量方式.....	4
伍、教學活動.....	4
陸、教學成果.....	9
柒、教學省思.....	14

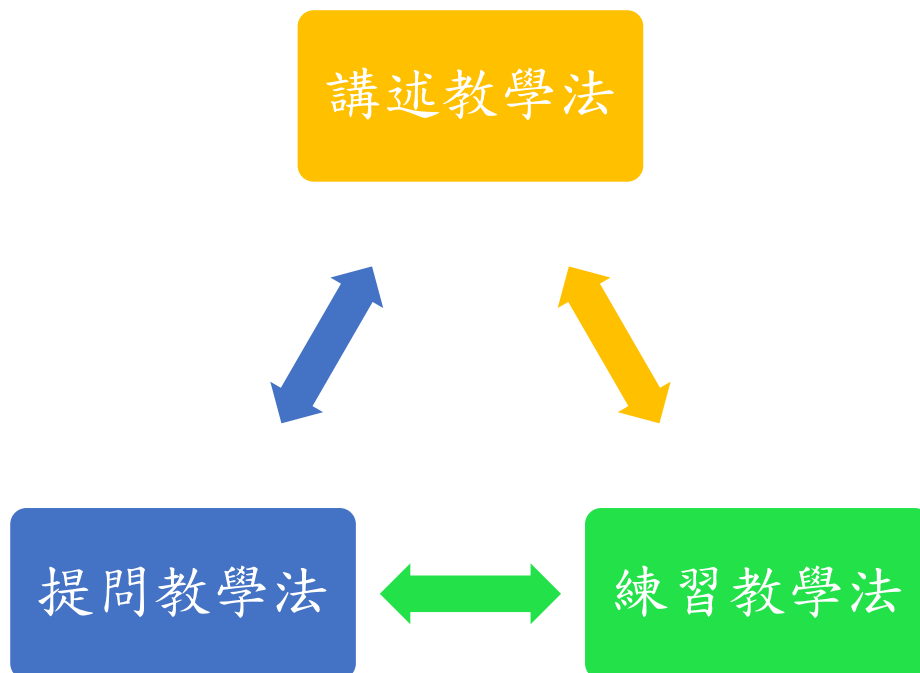
## 壹、課程理念

糯米是鄒族傳統的主食之一，從很久以前鄒族族人就自己種植來做日常主食食用，而且在鄒族的戰祭和小米祭這兩大重要節日中一定會使用的祭祀食物。隨著飲食文化的轉變，鄒族族人幾乎不再種植糯米，但是這樣的傳統主食在現今的祭典中、婚宴的聘禮或重要貴賓來臨仍然扮演著重要的腳色。所以課程主軸除了讓學生認識糯米之外，以體驗學習並結合操作來對糯米及其產物能更加認識與體會，促進學生了解糯米在鄒族文化中為什麼佔有一席之地。

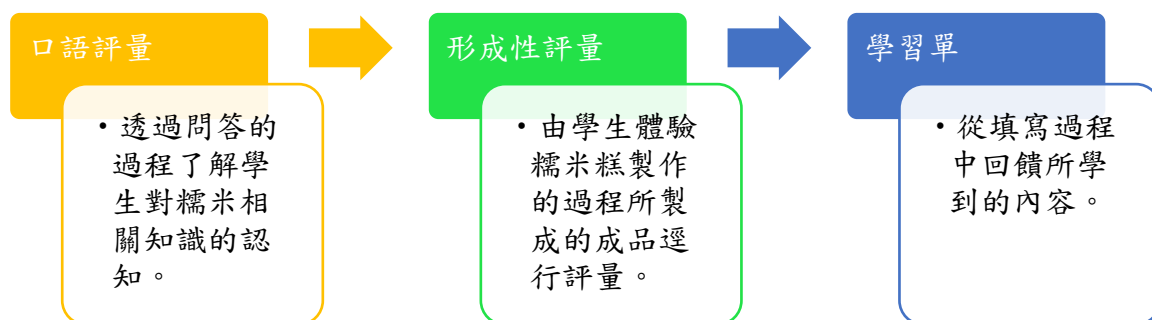
## 貳、課程架構



## 參、教學方法



## 肆、評量方式



## 伍、教學活動

領域/科目	彈性課程/文化	
實施年級	四~六年級	
主題名稱	搗出傳統好滋味-鄒族的糯米糕	
主題內容 勾選 可複選	<input checked="" type="checkbox"/> 農事教育、 <input checked="" type="checkbox"/> 人類與糧食生態永續、 <input type="checkbox"/> 產銷履歷 <input type="checkbox"/> 綠色生產與消費、 <input type="checkbox"/> 碳足跡、 <input type="checkbox"/> 食品安全 <input checked="" type="checkbox"/> 健康飲食、 <input type="checkbox"/> 午餐禮儀、 <input checked="" type="checkbox"/> 感恩惜物、 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 <u>傳統飲食文化</u>	
<b>設計依據</b>		
學習 重點	學習表現	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ai-III-3 參與合作學習並與同儕有良好的互動經驗，享受學習科學的樂趣。</li> <li>● 1a-II-1 展現自己能力、興趣與長處，並表達自己的想法和感受。</li> <li>● 1b-II-1 選擇合宜的學習方法，落實學習行動。</li> </ul>
	學習內容	<ul style="list-style-type: none"> <li>● INf-III-4 人類日常生活中所依賴的經濟動植物及栽培養殖的方法。</li> <li>● Aa-II-3 自我探索的想法與感受。</li> <li>● Cd-II-1 生活中環境問題的覺察。</li> </ul>
核心 素養	總綱	<ul style="list-style-type: none"> <li>● E-A1 具備良好的生活習慣，促進身心健全發展，並認識個人特質，發展生命潛能。</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>● E-A2 具備探索問題的思考能力，並透過體驗與實踐處理日常生活問題。</li> </ul>
	<b>領綱</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 自-E-B3 透過五官知覺觀察周遭環境的動植物與自然現象，知道如何欣賞美的。</li> <li>● 綜-E-A2 探索學習方法，培養思考能力與自律負責的態度，並透過體驗與實踐解決日常生活問題。</li> <li>● 綜-E-C2 理解他人感受，樂於與人互動，學習尊重他人，增進人際關係，與團隊成員合作達成團體目標。</li> </ul>
<b>議題融入</b>	<b>實質內涵</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 環-E1 參與戶外學習與自然體驗，覺知自然環境的美、平衡、與完整性。</li> <li>● 環-E14 覺知人類生存與發展需要利用能源及資源，學習自生活中直接利用自然能源或自然形式的物質。</li> </ul>
	<b>所融入之單元</b>	<p>Hello，糯米！</p> <p>不同種類糯米糕的製作與體驗</p>
<b>與其他領域/科目的連結</b>	健體、自然	
<b>教材來源</b>	米的種類 <a href="http://www.lnes.tp.edu.tw/site4rice/aboutrice.htm">http://www.lnes.tp.edu.tw/site4rice/aboutrice.htm</a>	
<b>教學設備/資源</b>	糯米食物、問題字卡、搗糯米工具	

<b>教學單元活動設計</b>			
<b>單元名稱</b>	Hello，糯米！		<b>時間</b> 40 分鐘
<b>學習重點</b>	<b>學習表現</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 1a-II-1 展現自己能力、興趣與長處，並表達自己的想法和感受。</li> <li>● 1b-II-1 選擇合宜的學習方法，落實學習行動。</li> </ul>	
	<b>學習內容</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● INf-III-4 人類日常生活中所依賴的經濟動植物及栽培養殖的方法。</li> <li>● Aa-II-3 自我探索的想法與感受。</li> <li>● Cd-II-1 生活中環境問題的覺察。</li> </ul>	
<b>學習目標</b>	一、學生能學習到傳統作物糯米的種類與栽種的歷史。 二、學生能分享自身的糯米經驗與大家分享。		

	<p>三、學生能理解糯米用在哪些重要的日子。</p> <p>四、學生能了解飲食文化的改變。</p>
<b>領綱核心素養</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 自-E-B3 透過五官知覺觀察周遭環境的動植物與自然現象，知道如何欣賞美的。</li> <li>● 綜-E-A2 探索學習方法，培養思考能力與自律負責的態度，並透過體驗與實踐解決日常生活問題。</li> </ul>
<b>核心素養呼應說明</b>	學生能運用感官來分辨不同的糯米，並觀察出不同糯米的差異。透過探索學習得方式，來學習糯米的文化在族群中會和佔有一席之地。
<b>議題融入說明</b>	<p>環 E1 參與戶外學習與自然體驗，覺知自然環境的美、平衡、與完整性。</p> <p>原 E1 學習原住民族語言文字的基本生活溝通。</p> <p>原 E14 學習或實作原住民族傳統採集、漁獵、農耕知識。</p>
<b>第一節：教學活動內容及實施方式</b>	
	<b>備註</b>
<p><b>【引起動機】</b></p> <p>一、教師提問：「有沒有人知道老師手中的是什麼呢？有人知道它能做出什麼食物嗎？」</p> <p>學生可能回答：白米或是糯米。能做出糯米飯或糯米糕。</p> <p>二、教師提問：「有人知道老師手上這一包又是誰呢？有人知道它能做出什麼食物嗎？」</p> <p>學生可能回答：糯米。能做出糯米飯或糯米糕。</p> <p>三、教師提問：「其實兩種都是糯米，但是有人知道差異是什麼呢？」</p> <p>學生可能回答：長短不同。</p>	<p><b>【時間】</b></p> <p>10 分鐘</p> <p><b>【評量重點】</b></p> <p>一、能分辨不同的糯米並說出兩者差別。</p> <p>二、能說出兩種糯米可做出什麼食物。</p>
<p><b>【發展活動】</b></p> <p>一、教師介紹兩種糯米的植物角度上的差異性。</p> <p>(1) 分為長糯米和短糯米。</p> <p>二、教師介紹兩種糯米製作成食物時兩者的區別是什麼。</p> <p>(1) 糯性高與糯性低。</p> <p>三、教師介紹糯米會用在什麼重要的日子中。</p> <p>(1) 戰祭、小米祭和結婚喜事。</p> <p>四、教師介紹糯米為何被稱為傳統食物。</p> <p>(1) 糯米並非外來引進的植物，從很久以前族人已經開始種植。</p>	<p><b>【時間】</b></p> <p>20 分鐘</p> <p><b>【評量重點】</b></p> <p>一、能了解為什麼不同糯米做出的食物差別。</p> <p>二、能清楚知道什麼日子會用到糯米。</p>

		三、了解傳統食物的歷史。	
<b>【綜合活動】</b> 一、教師發下學習單讓學生完成。 二、教師請學生分享自己對糯米的經驗與體驗。 三、教師統整本節課的學習重點。		<b>【時間】</b> 10 分鐘	<b>【評量重點】</b> 一、了解這節課的學習內容。 二、分享自己的經驗與體驗。
<b>教學提醒</b>	米行可以買到不同種類的糯米，且小量或大量都行。		
<b>參考資料</b>	米的種類 <a href="http://www.lnes.tp.edu.tw/site4rice/aboutrice.htm">http://www.lnes.tp.edu.tw/site4rice/aboutrice.htm</a>		
<b>附錄</b>	學習單		
<b>教學單元活動設計</b>			
<b>單元名稱</b>		不同種類糯米糕的製作與體驗	<b>時間</b> 80 分鐘
<b>學習重點</b>	<b>學習表現</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ai-III-3 參與合作學習並與同儕有良好的互動經驗，享受學習科學的樂趣。</li> <li>● 1b-II-1 選擇合宜的學習方法，落實學習行動。</li> </ul>	
	<b>學習內容</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Aa-II-3 自我探索的想法與感受。</li> <li>● Cd-II-1 生活中環境問題的覺察。</li> </ul>	
<b>學習目標</b>		<p>一、學生了解製作糯米糕的前置作業準備。</p> <p>二、學生親自體驗製作出三種不同的糯米糕。</p> <p>三、學生品嚐三種不同的糯米糕並提出自己的想法。</p> <p>四、學生分享製作糯米糕的心得。</p>	
<b>領綱核心素養</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 綜-E-A2 探索學習方法，培養思考能力與自律負責的態度，並透過體驗與實踐解決日常生活問題。</li> <li>● 綜-E-C2 理解他人感受，樂於與人互動，學習尊重他人，增進人際關係，與團隊成員合作達成團體目標。</li> </ul>	

<b>核心素養呼應說明</b>	學生透過實作的過程來體驗製作糯米糕的製作流程，並且分工合作與同學完成糯米高的製作，並分享同學自己對於製作糯米糕的心得。	
<b>議題融入說明</b>	環 E1 參與戶外學習與自然體驗，覺知自然環境的美、平衡、與完整性。 原 E1 學習原住民族語言文字的基本生活溝通。 原 E14 學習或實作原住民族傳統採集、漁獵、農耕知識。	
<b>第一節：教學活動內容及實施方式</b>		<b>備註</b>
<b>【引起動機】</b> 一、教師提問：「有沒有人知道怎麼製作糯米糕呢？」 學生可能回答：需要工具和浸泡。 二、教師提問：「那有人知道製作糯米糕需要什麼工具？」 學生可能回答：木臼和杵。 三、教師提問：「那有人知道製作糯米糕的流程嗎？」 學生可能回答：煮糯米和搗糯米。		<b>【時間】</b> 10 分鐘  <b>【評量重點】</b> 一、了解糯米糕需要什麼工具來製作。 二、了解糯米糕的製作流程。
<b>【發展活動】</b> 一、準備製作糯米高的前置作業。 (1) 浸泡糯米、浸泡小米、削地瓜並切片、蒸煮。 二、開始製作三種不同的糯米糕。 (1) 原味糯米糕、小米糯米糕、地瓜糯米高。 三、品嚐三種不同的糯米糕。 (1) 分辨出三種糯米糕的差別並選出最喜歡的糯米糕。		<b>【時間】</b> 55 分鐘  <b>【評量重點】</b> 一、體驗並完成糯米糕的製作。 二、分辨三種糯米糕的差異。
<b>【綜合活動】</b> 一、教師發下學習單讓學生完成。 二、教師請學生分享自己製作心得與最喜歡的糯米糕。 三、教師統整本節課的學習重點。		<b>【時間】</b> 15 分鐘  <b>【評量重點】</b> 一、分享糯米糕的製作心得。 二、說出自己最喜歡的糯米糕。
<b>教學提醒</b>	製作糯米糕的工具比較難準備。	
<b>參考資料</b>	部落中的長輩(口述)。	
<b>附錄</b>	學習單	



陸、教學成果（勿出現學校、作者之文字、圖像或是照片）

一、教學過程（含照片）

（一）第一節課



糯米分辨的教學



學生學習的過程



教師使用圖卡進行教學



學生回答教師提問的問題

（二）第二節課



準備製作的前期教學



學生輪流操作期前作業





教師指導搗糯米



學生輪流搗糯米

(三) 第三節課



使用飯匙沾食用油把糯米糕裝盤



把製作好的糯米糕裝盤



把搗好的地瓜糯米糕裝盤



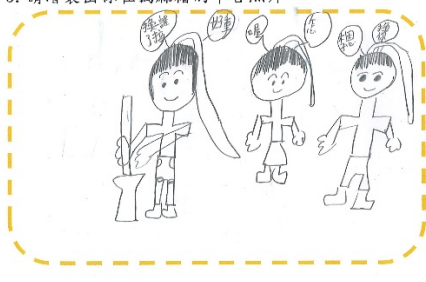
師生開心品嚐不同種類的糯米糕

二、學生作品（學習單或其他）

五甲安侯又滿 6號

搗出傳統好滋味-鄒族的糯米糕 學習單

- 鄒族糯米糕的製作是用哪種糯米呢?  
圓糯米
- 我們在什麼重要日子會用到糯米糕呢?  
小米祭
- 製作的三種糯米糕你最喜歡那一種?  
小米餅
- 請簡單說明上一題為什麼你會選它呢?  
因為好吃
- 請繪製出你在搗麻糬的辛苦照片。

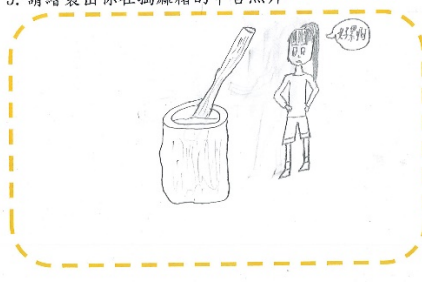


學生1學習單

五甲班 4號 高怡心

搗出傳統好滋味-鄒族的糯米糕 學習單

- 鄒族糯米糕的製作是用哪種糯米呢?  
純糯米
- 我們在什麼重要日子會用到糯米糕呢?  
戰祭、小米祭、喜事
- 製作的三種糯米糕你最喜歡那一種?  
地瓜糯米糕
- 請簡單說明上一題為什麼你會選它呢?  
因為它比較有味道
- 請繪製出你在搗麻糬的辛苦照片。




學生2學習單

五甲安侯又滿 6號

搗出傳統好滋味-鄒族的糯米糕 學習單

- 鄒族糯米糕的製作是用哪種糯米呢?  
籐米
- 我們在什麼重要日子會用到糯米糕呢?  
戰祭、小米祭
- 製作的三種糯米糕你最喜歡那一種?  
原味
- 請簡單說明上一題為什麼你會選它呢?  
因為原味的加上自己料比較好吃。
- 請繪製出你在搗麻糬的辛苦照片。



學生3學習單

五甲班 翹

搗出傳統好滋味-鄒族的糯米糕 學習單

- 鄒族糯米糕的製作是用哪種糯米呢?  
純糯米
- 我們在什麼重要日子會用到糯米糕呢?  
戰祭、小米祭
- 製作的三種糯米糕你最喜歡那一種?  
地瓜糯米
- 請簡單說明上一題為什麼你會選它呢?  
因為很好吃
- 請繪製出你在搗麻糬的辛苦照片。




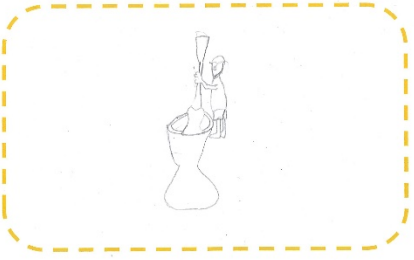
學生4學習單



59 / 號 第 2 期

搗出傳統好滋味-鄒族的糯米糕 學習單

- 鄒族糯米糕的製作是用哪種糯米呢?  
圓米糯米
- 我們在什麼重要日子會用到糯米糕呢?  
小米祭、豐收祭
- 製作的三種糯米糕你最喜歡那一種?  
地瓜米糯米糕
- 請簡單說明上一題為什麼你會選它呢?  
最有味道
- 請繪製出你在搗麻糬的辛苦照片。






學生5學習單

59 / 號 第 2 期

搗出傳統好滋味-鄒族的糯米糕 學習單



- 鄒族糯米糕的製作是用哪種糯米呢?  
圓糯米
- 我們在什麼重要日子會用到糯米糕呢?  
小米祭、豐收祭
- 製作的三種糯米糕你最喜歡那一種?  
原味
- 請簡單說明上一題為什麼你會選它呢?  
因為他不會甜
- 請繪製出你在搗麻糬的辛苦照片。

學生6學習單

搗出傳統好滋味-鄒族的糯米糕 學習單



- 鄒族糯米糕的製作是用哪種糯米呢?  
圓米糯米
- 我們在什麼重要日子會用到糯米糕呢?  
小米祭、招待貴客
- 製作的三種糯米糕你最喜歡那一種?  
土瓜米糯米
- 請簡單說明上一題為什麼你會選它呢?  
因為很好吃、有嚼勁
- 請繪製出你在搗麻糬的辛苦照片。

學生7學習單

搗出傳統好滋味-鄒族的糯米糕 學習單

- 鄒族糯米糕的製作是用哪種糯米呢?  
圓米糯米
- 我們在什麼重要日子會用到糯米糕呢?  
小米祭、豐收祭的時候
- 製作的三種糯米糕你最喜歡那一種?  
如地瓜的
- 請簡單說明上一題為什麼你會選它呢?  
因為它有嚼勁且甜中帶黑土地瓜香
- 請繪製出你在搗麻糬的辛苦照片。






學生8學習單

六甲年 智慧

搗出傳統好滋味-鄒族的糯米糕 學習單



- 鄒族糯米糕的製作是用哪種糯米呢?  
籐米。
- 我們在什麼重要日子會用到糯米糕呢?  
戰祭、小米祭、結婚、客人來到部落。
- 製作的三種糯米糕你最喜歡那一種?  
地瓜口味糯米糕。
- 請簡單說明上一題為什麼你會選它呢?  
吃起來比較香甜。
- 請繪製出你在搗麻糬的辛苦照片。

六甲年 智慧

搗出傳統好滋味-鄒族的糯米糕 學習單

- 鄒族糯米糕的製作是用哪種糯米呢?  
籐糯米。
- 我們在什麼重要日子會用到糯米糕呢?  
小米祭、戰祭、結婚。
- 製作的三種糯米糕你最喜歡那一種?  
小米糯米糕。
- 請簡單說明上一題為什麼你會選它呢?  
口感好。
- 請繪製出你在搗麻糬的辛苦照片。


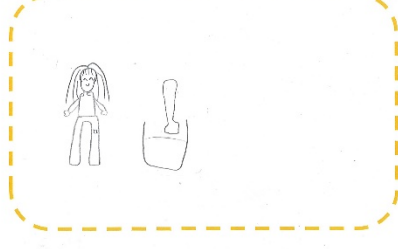
學生9學習單

學生10學習單

四甲年班 3號 再會鄒

搗出傳統好滋味-鄒族的糯米糕 學習單


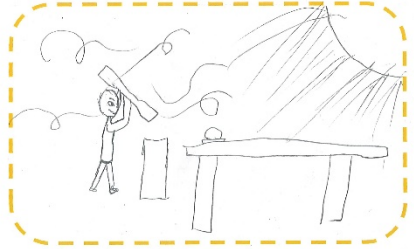
- 鄒族糯米糕的製作是用哪種糯米呢?  
籐糯米、長糯米、小米。
- 我們在什麼重要日子會用到糯米糕呢?  
戰祭、小米祭、招待客人、喜宴。
- 製作的三種糯米糕你最喜歡那一種?  
地瓜糯米。
- 請簡單說明上一題為什麼你會選它呢?  
味道比較有味、比較好吃。
- 請繪製出你在搗麻糬的辛苦照片。

四甲年班 2號 楊瑞皓

搗出傳統好滋味-鄒族的糯米糕 學習單

- 鄒族糯米糕的製作是用哪種糯米呢?  
籐糯米、長糯米、小米。
- 我們在什麼重要日子會用到糯米糕呢?  
小米祭、戰祭、招待客人、喜宴。
- 製作的三種糯米糕你最喜歡那一種?  
地瓜糯米。
- 請簡單說明上一題為什麼你會選它呢?  
味道比較香。
- 請繪製出你在搗麻糬的辛苦照片。

學生11學習單

學生12學習單

## 柒、教學省思（教學者反思）

糯米是鄒族傳統的食物之一，可是隨著飲食文化的改變，已不再是日常食用的食物了。不過透過教學的過程讓學生了解糯米的種類有不同之外，也讓學生了解到在製作上的差異和製作的流程，並且了解在現今中會用在哪些的重要日子上。雖然學生知道有不同種類的糯米糕成品，但是常見的還是單純的原味糯米糕。此次的教學中，學生體驗製作小米糯米糕和地瓜糯米糕，其中還是蠻多學生都沒有製作這兩種糯米糕的經驗。製作完成三種糯米糕後，學生品嚐除了比較常吃的原味糯米糕之外，另外兩種糯米糕也成為許多學生第一次嚐鮮的體驗。

透過這樣的學習體驗過程，除了讓學生更加了解糯米之外，對於製作原味糯米糕、小米糯米糕和地瓜糯米糕的流程也更加熟悉，並透過學生分享各自的心得和選出最喜歡的糯米糕，讓學生更加了解為什麼糯米是鄒族的傳統食物。