

113 至 115 年美感與設計課程創新計畫
114 學年度第二學期美感智能閱讀計畫

成果報告書

主辦單位：教育部 師資培育及藝術教育司

執行單位：宜蘭縣冬山鄉順安國小

執行教師： 陳蘆媛 教師

目錄

一、 美感智能閱讀概述

1. 基本資料
2. 課程概要與目標
3. 執行內容與反思

二、 同意書

1. 成果報告授權同意書
2. 著作權及肖像權使用授權書

美感智能閱讀概述

一、基本資料

辦理學校	宜蘭縣冬山鄉順安國民小學
授課教師	陳蓓媛
教師主授科目	自然科學
實際授課班級數	三忠
實際教授學生總數	19 名學生

二、課程概要與目標

課程名稱	米的變身術：大福製作趣				
報紙使用 期數及頁數	第 23 期・第 3 頁		文章標題	香噴噴！用食材說故事	
課程融入 議題	☐ 性別平等教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 能源教育 ☐ 資訊教育 ☐ 無特定議題 ☐ 原住民族教育 ☐ 人權教育 ☒ 家庭教育 ☐ 安全教育 ☐ 其他_____ ☐ 生涯規劃教育 ☒ 環境教育 ☐ 品德教育 ☐ 防災教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 海洋教育 ☐ 生命教育 ☐ 戶外教育 ☐ 科技教育 ☐ 法治教育 ☐ 國際教育				
施作課堂	自然課	施作總節數	6	教學對象	☒ 國民小學 三 年級 ☐ 國民中學 _____ 年級 ☐ 高級中學 _____ 年級 ☐ 職業學校 _____ 年級

1. 課程活動簡介

本課程帶領學生認識稻米的生長歷程、米的種類及臺灣豐富的米食文化，了解糯米與一般白米的差異及其應用。透過食農教育與實作體驗，學生將親手製作日式大福，從調製糯米糰、包入香甜內餡到完成成品，透過實際參與，一同體驗米食文化，珍惜糧食並支持在地農業。

2.課程目標

- (1)認識稻米的生長歷程與臺灣米食文化。
- (2)了解糯米與一般白米的差異。
- (3)學習米食加工與應用方式。
- (4)體驗日式大福製作的樂趣。
- (5)培養珍惜糧食與支持在地農業的觀念。

三、執行內容與反思

1. 課程實施照片與成果



▲教師介紹安妮新聞報紙讓學生認識報紙內容。



▲透過安妮新聞報紙，讓學生了解食材的原料。



▲課程結合食農教育，邀請農業專家到校介紹稻米的種類。



▲課程結合食農教育，邀請農業專家到校介紹稻米的成長過程。



▲ 學生親手操作食材，製作大福外皮。



▲ 學生親手操作食材，體驗米食加工的過程。



▲手作大福成果大合照。

米_の的_の變_の身_の術_の：大_の福_の製_の作_の趣_の

三年_の忠_の班_の 座_の號_の：18 姓_の名_の：李_の禹_の熾_の

小_の朋_の友_の，讓_の我_の們_の一_の起_の認_の識_の一_の粒_の米_の的_の旅_の程_の，探_の索_の稻_の米_の文_の化_の，了_の解_の糯_の米_の特_の色_の，並_の親_の手_の製_の作_の大_の福_の，透_の過_の觀_の察_の和_の體_の驗_の活_の動_の，感_の受_の米_の食_の的_の美_の味_の與_の樂_の趣_の，且_の了_の解_の珍_の惜_の食_の物_の的_の重_の要_の性_の！

一、認_の識_の米_の粒_の大_の發_の現_の（勾_の選_の題_の）

1. 從_の活_の動_の中_の，我_の認_の識_の的_の米_の有_の哪_の些_の？（可_の複_の選_の）

☒ 白_の米_の ☒ 糙_の米_の ☒ 糯_の米_の ☐ 小_の麥_の

2. 稻_の米_の成_の長_の的_の順_の序_の，哪_の一_の個_の是_の正_の確_の的_の？

☒ 播_の種_の → 插_の秧_の → 生_の長_の → 收_の割_の
☐ 收_の割_の → 播_の種_の → 插_の秧_の → 生_の長_の
☐ 插_の秧_の → 收_の割_の → 播_の種_の → 生_の長_の

3. 下_の列_の哪_の一_の種_の米_の的_の黏_の性_の最_の高_の，常_の用_の來_の製_の作_の大_の福_の？

☐ 白_の米_の ☐ 糙_の米_の ☒ 糯_の米_の ☐ 玉_の米_の

4. 製_の作_の大_の福_の需_の要_の哪_の些_の材_の料_の？（可_の複_の選_の）

☒ 糯_の米_の粉_の ☒ 內_の餡_の ☐ 水_の ☐ 洋_の芋_の片_の

5. 製_の作_の大_の福_の時_の，正_の確_の的_の步_の驟_の是_の哪_の一_の個_の？

☐ 包_の入_の餡_の料_の → 整_の形_の → 準_の備_の外_の皮_の

☒ 準_の備_の外_の皮_の → 包_の入_の餡_の料_の → 收_の口_の整_の形_の

6. 珍_の惜_の米_の食_の的_の方_の法_の有_の哪_の些_の？（可_の複_の選_の）

☒ 吃_の多_の少_の拿_の多_の少_の ☒ 不_の浪_の費_の食_の物_の ☐ 隨_の意_の倒_の掉_の剩_の飯_の
☒ 感_の謝_の農_の夫_の的_の辛_の苦_の

7. 畫_の一_の畫_の我_の的_の米_の食_の創_の意_の：

如_の果_の可_の以_の設_の計_の一_の種_の新_の口_の味_の大_の福_の，我_の想_の加_の入_の：



米的變身術：大福製作趣

三年級 忠 班 座號：14 姓名：游學青

小朋友，讓我們一起認識一粒米的旅程，探索稻米文化，了解糯米特色，並親手製作大福，透過觀察和體驗活動，感受米食的美味與樂趣，且了解珍惜食物的重要性！

一、認識米粒大發現（勾選題）

1. 從活動中，我認識的米有哪些？（可複選）

☒ 白米 ☒ 糙米 ☒ 糯米 ☐ 小麥

2. 稻米成長的順序，哪一個是正確的？

☒ 播種 → 插秧 → 生長 → 收割
☐ 收割 → 播種 → 插秧 → 生長
☐ 插秧 → 收割 → 播種 → 生長

3. 下列哪一種米的黏性最高，常用來製作大福？

☐ 白米 ☐ 糙米 ☒ 糯米 ☐ 玉米

4. 製作大福需要哪些材料？（可複選）

☒ 糯米粉 ☒ 內餡 ☐ 水 ☐ 洋芋片

5. 製作大福時，正確的步驟是哪一個？

☐ 包入餡料 → 整形 → 準備外皮
☒ 準備外皮 → 包入餡料 → 收口整形

6. 珍惜米食的方法有哪些？（可複選）

☒ 吃多少拿多少 ☒ 不浪費食物 ☐ 隨意倒掉剩飯
☒ 感謝農夫的辛苦

7. 畫一畫我的米食創意：

如果可以設計一種新口味大福，我想加入：



▲學生學習單。

2. 課堂流程說明

一、認識米粒與稻米文化：

結合食米教育課程，邀請農業專家到校介紹稻米的種類與成長過程，透過米粒觀察與互動問答，認識白米、糙米、糯米的差異，了解稻米的來源與生長過程，培養珍惜糧食的觀念。

二、探索米食生活：

介紹臺灣常見米食文化，如飯糰、粽子、湯圓、麻糬等，認識米在日常生活中的多元應用，了解米食與生活的連結。

三、認識糯米與大福製作：

介紹糯米的特性、大福的由來及製作材料，透過教師示範讓學生了解大福製作流程與操作技巧。

四、小小點心師—大福 DIY：

學生親手進行大福製作，完成外皮整形、包入餡料、收口塑形等步驟，體驗米食加工的樂趣與創作成就。

五、成果分享與米食教育回饋：

展示作品並分享製作心得，透過品嚐活動回顧學習內容，引導學生感謝農民辛勞，建立珍惜食物與愛護土地的態度。

3. 教學觀察與反思

本次活動透過觀察、介紹與實作的方式，引導學生認識稻米與米食文化。教學過程中發現，學生對於米的來源及種類充滿好奇，尤其透過實際觀察白米、糙米與糯米時，能主動提出問題並分享生活經驗，顯示結合生活情境的教學方式能有效提升學生學習興趣。

在大福製作活動中，學生對於動手操作展現高度參與感，從揉製外皮、包入餡料到完成作品，每個步驟都願意嘗試並互相協助。部分學生初次接觸糯米糰時，遇到沾黏、包餡不均或外型不完整等問題，但透過教師示範與同儕合作，學生逐漸掌握技巧，也從過程中培養耐心與解決問題的能力。

此次教學實作活動能有效連結知識與生活經驗，使學生不只是學習米食知識，更能感受到食物製作的不易與農業價值。未來在課程設計上，可增加更多米食文化探索、在地食材介紹及創意料理延伸活動，讓學生從認識一粒米開始，培養珍惜食物、尊重土地與關懷環境的態度。