

宜蘭縣中興國小 110 學年度第一學期

教育部部分領域課程雙語教學實施計畫二年級生活課程教案

課程名稱	Rice		
教材來源	康軒/ 自編	教案設計者	林依婷 陳珮芳 余晨熏
實施年級	二年級	授課時間	三週，9 節。
核心素養	<p style="color: red;">生活-E-B1</p> <p style="color: red;">使用適切且多元的表徵符號，表達自己的想法、與人溝通，並能同理與尊重他人想法。</p>		
學習重點	<p>學習表現 2-I-1 以感官和知覺探索生活中的人、事、物，覺察事物及環境的特性。</p> <p>2-I-4 在發現及解決問題的歷程中，學習探索與探究人、事、物的方法。</p> <p>3-I-1 願意參與各種學習活動，表現好奇與求知探究之心。</p> <p>3-I-2 體認探究事理有各種方法，並且樂於應用。</p> <hr/> <p>學習內容 C-I-1 事物特性與現象的探究。</p> <p>C-I-3 探究生活事物的方法與技能。</p> <p>F-I-2 不同解決問題方法或策略的提出與嘗試。</p>		
學習目標	<p style="color: red;">1.觀察稻子的外觀，辨識與一般食用白米的不同。</p> <p style="color: red;">2.透過活動，體認稻米種植的辛苦。</p> <p style="color: red;">3.自己動手做米食。</p>		
語言學習目標	本次語言學習的目標 Language of Learning		
	rice wash rice rice ball		
	幫助學習所需的語言 Language for Learning		

	What do you see? What is our staple food? How does rice grow? Where do we use rice? How do we wash rice? What can we put in the rice ball? How do we make a rice ball?						
教學方式	口頭提問、討論教學法、分組合作學習						
節次安排	<table border="1"> <tr> <td>Week 1</td> <td>Staple Food 主食</td> </tr> <tr> <td>Week 2</td> <td>Rice 米食</td> </tr> <tr> <td>Week 3</td> <td>Rice Ball 飯糰</td> </tr> </table>	Week 1	Staple Food 主食	Week 2	Rice 米食	Week 3	Rice Ball 飯糰
Week 1	Staple Food 主食						
Week 2	Rice 米食						
Week 3	Rice Ball 飯糰						

Week 1 Staple Food

教學流程	教學準備	評量方式
<p>【Warm-up】10'</p> <p>1.教師請學童觀察營養午餐菜單，並提問：「你發現我們的主食都吃些什麼呢？」</p> <p>T: What food can you see almost every day?</p> <p>學生可能的答案。</p> <p>(1)我們很常吃飯，幾乎都是是米做的，粥也是米煮。</p> <p>(2)板條雖然像麵，但是奶奶跟我說過，板條是米磨成漿做成的。</p>	簡報 稻米字卡 影片 圖卡 學習單 手套 帽子	聆聽 口頭 分組 紙筆

<p>教師小結學生答案，強調米是我們的主食。 T: Yes. Rice. The food we have almost every day is rice. Rice is our main food. It's very important. What is our main food? S: Rice. (有大聲回答的組別加分)</p> <p style="text-align: center;">【Activity】 25'</p> <p>2. 教師提問：「你知道米有哪些種類嗎？」 T: How many kinds of rice do you know? 學生可能的答案。 (1) 糙米。 (2) 白米。 (3) 紫米。 教師影片強調米的種類，再以實物請學生說說米的樣子。 https://www.youtube.com/watch?v=B6yGwzWPs5o</p> <p>3. 教師引導：「這邊有糙米、白米、糯米等，請大家說說看他們有什麼不一樣呢？」 Here are brown rice, rice, and sticky rice. What's their difference? 學生可能的答案。 (1) 糙米顏色黃黃的。 (2) 白米摸起來比較滑。 (3) 糯米看起來比較長。 (教師可以提醒學生使用句型: It is ...long/ white)</p> <p style="text-align: center;">【wrap-up】 5'</p> <p>教師小結學生回答，米的種類很多，口感也不一樣，可以製成很多美味的食物。 T: There are many kinds of rice. They taste different. They can be made into yummy food.</p> <p style="text-align: center;">-----End of the first class-----</p> <p style="text-align: center;">【Warm-up】 5'</p> <p>教師複習上次上課內容</p> <p style="text-align: center;">【Activity】 25'</p> <p>3. 教師利用影片向學童介紹稻米的成長過程，並利用</p>	<p>水壺</p>	
---	-----------	--

圖卡分類，請學生分別比較現在與以前的做法。

<https://www.youtube.com/watch?v=2JqEse7JffE>

現在機械化

<https://www.youtube.com/watch?v=AW9h5ckZO5c>

以前人工為主

T: Split the pictures into two groups.

No matter how it changes, it is a long way to have yummy rice.

Before



Now



4.教師引導：「有機器的幫忙，我們現在已經不用彎腰插秧，但是農夫依舊要下田調整秧苗，以及手工除掉雜草。我們現在來當當農夫，體驗看看。」

（天氣許可的話，到操場跑道拔雜草；
天候不佳，則利用教室，練習彎腰後退。）

【wrap-up】10'

學生發表感想。

(1)拔草好累喔。

(2)彎腰很酸。

教師小結學生感想，讓學生更能體會與理解種稻的過程與辛苦。

-----End of the second class-----

【Warm-up】5'

教師複習上次上課內容

【Activity】25'

5. 教師利用簡報提問：「請問簡報中，哪一個是稻米？現在請大家實際觀察看看這三種植物。」
（教師準備蔥、蒜苗、水稻，學生實體觀察）
學生發表觀察結果，教師給予回饋。

Rice

請仔細觀察，並完成表格。

名稱	蔥	蒜	稻
 It looks...			
 It smells...			
 it is...			

6. 教師利用簡報提問：「這邊是水稻，看一看，他應該是簡報中的哪一個圖片？」

T: Here's the rice. Take a look.

And tell me which picture matches.

（教師利用真實的稻子，請學生仔細觀察）

附註本時期宜蘭的稻作為休耕的狀態，採集而來的稻子植株為夏天收

成後的遺留品，算是二期稻作。

學生回答：是第3張圖片。

教師提問：「告訴我為什麼是第三張？」

T: Why is picture 3?

<p>學生回答：稻米已經長得很高，而且已經有稻穗，不是 1 和 2 張照片；可是稻穗還沒有變成金黃，也不會採收，所以就是第 3 張。</p> <p>教師提問：「拿起一個稻米撥開，裡面有什麼？」</p> <p>T: Good job! You're right. Last mission, everyone.</p> <p>Pick one rice, and pear it up. See what's in the rice?</p> <p>學生實作，教師巡視並於必要時給予協助。</p> <p>教師說明：「米的最外面是稻殼，我們吃的白米是脫光光的。」</p> <p>T: The rice hulls are the coats. And the barn is the underwear of the rice. The white rice we usually have is naked, removed every layer already.</p> <p>(教師應利用稻米結構圖片輔助本段說明，必要時使用中文解釋)</p> <p>【wrap-up】10'</p> <p>教師提問：「裡面白色的部分應該是？」</p> <p>T: Then, what is the white part?</p> <p>學生回答：還沒長大的米、稻米的花、胚芽.....</p> <p>教師總結：都有可能。不過這棵稻米應該不會呈現黃色，大部分會是空包彈。因為冬天時期蜜蜂等較少，也不是稻米的成長季，農夫也不會到休耕的田裡工作施肥，稻米就不容易長得好。現在要看到飽滿的稻穗，就要到台南那邊去，是台灣很重要的稻米產地。</p> <p>-----End of the third class-----</p>		
--	--	--

Week 2 Rice

教學流程	教學準備	評量方式
<p style="text-align: center;">【Warm-up】5'</p> <p>教師複習米的種類與結構</p> <p style="text-align: center;">【Activity】25'</p> <p>1. 教師引導：「米是我們的主食，我們還有在哪裡使用米呢？這邊有許多小點心，有一些是米製的，有一些不是。看一看，聞一聞，試一試。」</p> <p>T: Rice is our main food. Where do we use the rice?</p>	<p>簡報</p> <p>影片</p> <p>稻米字卡</p> <p>各式米食點心</p> <p>白米</p>	<p>聆聽</p> <p>口頭</p> <p>分組</p> <p>紙筆</p>

Here are some snacks.

鍋子

小白板
學習單

Some are made from rice, but some are not.

Try to find out. You can smell and even try it.

學生實作，教師巡視並於必要時給予協助。

教師引導：「我們現在來看看大家的答案。」

T: Okay, now let's see your answers.

Umm, pretty interesting. Tell me why.

學生可能答案。

1)吃起來口感都差不多，但是我們知道爆米花是玉米，爆米香是米。剩下的答案是大家討論的，我們也不確定...

2)我知道這個叫做米果，名字有米，應該是米做的。

2. 教師引導：「好的。我們都還不知道。來看看包裝上的說明吧。」

T: Alright. We don't know yet.

How about reading the ingredients on the package?

學生實作，教師巡視並於必要時給予協助。

教師引導：「我看到大家有更改答案，為什麼呢？」

T: Umm...I see some of you changing the answers. Why?

學生回答：因為包裝上有寫米，或者是米粉，我們就知道那個是用米做的。

【wrap-up】 10'

教師總結：「沒錯。很多點心是米製成的很難由外觀或口感判斷。所以懂得看成分表是很重要的。」

Yes. There are lots of snacks made from rice.

It's hard to know by its looks or tastes.

We have to read the ingredients.

-----End of the first class-----

【Warm-up】 10'

教師利用簡報展示各式食品請學生猜測是否由米做成

【Activity】 60'

3. 教師利用簡報說明：「看到簡報裡的圖片，也可以知道，米對我們很重要，我們把它做很多變化。」

T: Look at all these pictures. They are all made from rice.

Rice is really very important to us.


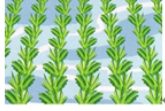


教師請學生清理桌面，並完成稻米與米製品的學習單。

Rice 米

Number: Name:

A: How does rice grow? Put the pictures in the right order.

你知不知道米實實是怎麼長大的嗎? 請寫出順序。

	
()	()
根: 都: 開: 抽: 分: 出: 枝: , 莖: 越: 來: 越: 多: 。	插: 秧: 。
	
()	()
莖: 的: 前: 端: 開: 抽: 長: 出: 稻: 穗: 來: , 開: 抽: 開: 花: 。	開: 抽: 結: 果: 實: , 稻: 穀: 的: 重: 量: 使: 稻: 穗: 往: 下: 垂: 。

B: What are made from rice? Please circle.

你知不知道哪些是米製品嗎? 請圈選。



4. 教師提問：「我們學了有關米的東西，現在要來學如何把米煮來吃！請問煮之前，我們要作什麼？」

T: Before we cook rice, what should we do first?

學生回答：洗米。

教師提問：「沒錯，洗米。要如何洗米呢？你以前有做過嗎？」

T: Yap. Wash rice. So, how do we wash rice?

Have you washed rice before?

學生可能答案

1)沒有，都是家裡的人洗。

2)有，我有幫忙過。

3)沒有，我們都吃外面。

教師請有洗過米的學生分享洗米的步驟跟需要的東西。

教師引導：「我們需要水，然後慢慢地攪拌。現在我們來看看學校廚房是怎麼做的。」

T: We need water. And stir the rice gently.

How about the kitchen in our school?

Let's see how Aunt does the washing.

5. 教師事先錄製廚房阿姨洗米的影片，於提問後撥放。

T: How does Aunt wash rice?

學生回答：阿姨裝三大杓的米，然後用水管裝水，最後要洗3次，直到水比較透明。

教師引導：「大家都有仔細看喔。我們每天都吃很多米，廚房阿姨很早就來學校做洗米的準備。現在是冬天，非常的冷。」

T: Great. You do watch carefully. We have lots of rice every day. Aunt does the washing in the early morning before you go to school. It's winter now. It's really cold.

學生回答：天氣很冷又很早。哇，阿姨好辛苦喔。

教師引導：「農夫辛苦種稻，阿姨辛苦幫我們煮米。我們應該要好好吃完飯，感謝他們的辛苦。」

T: Yes. Farmers plant the rice. Aunts wash and cook rice for us. We should finish our dishes because of their hard work.

6. 教師引導：「我們現在要自己洗米囉。記得剛剛阿姨是怎麼洗的，試試看。大家一起動手做，彼此幫忙。」

T: Now, you are going to wash the rice on your own. Remember how Aunt does it in the video.

Try to do it again. Group work. Help each other.

學生實作，教師巡視並於必要時給予協助。

7. 教師提問：「現在洗完米了，你發現什麼？」

T: After washing rice, what do you find out?

學生可能答案。

1) 天氣很冷，洗米很辛苦。

2) 剛剛我忘記步驟，同組的同學有協助我完成。

3) 把水瀝乾的動作，有時候需要其他人幫忙。

【wrap-up】 10'

8. 教師總結：「洗米看起來沒有很難。但是在這樣很冷的天氣，就會很困難。需要練習跟耐心。很开心大家都有完成任務。回家可以分擔洗米這件家事囉。」

T: Rice wash looks not hard at all.

However, on cold days, it becomes really tough.

It needs practice and patience.

I am so happy to see you learn it.

And you can help your family from now on.

-----End of the second and third class-----

Week 3 Rice Ball

教學流程	教學準備	評量方式
<p data-bbox="440 426 678 464">【Warm-up】10'</p> <p data-bbox="147 506 935 543">1. 教師引導：「我們知道如何洗米，接下來是什麼呢？」</p> <p data-bbox="180 548 691 585">T: We know how to wash rice already.</p> <p data-bbox="228 590 621 627">What are we going to do next?</p> <p data-bbox="172 627 386 665">學生回答：煮。</p> <p data-bbox="172 665 935 745">教師引導：「是的，煮。但是今天我們略過。因為現在只要電鍋一個按鈕，米就煮好了。我們要做一飯團。」</p> <p data-bbox="172 745 662 783">T: Yes, cook. BUT we'll skip it today.</p> <p data-bbox="212 783 894 821">We use the rice cooker. Just tough the "cook" button.</p>	<p data-bbox="1000 434 1097 472">海報紙</p> <p data-bbox="1000 489 1130 527">著色用具</p> <p data-bbox="1000 543 1130 581">飯糰材料</p>	<p data-bbox="1221 434 1286 472">聆聽</p> <p data-bbox="1221 489 1286 527">口頭</p> <p data-bbox="1221 543 1286 581">分組</p>

When it rings, the rice is ready to eat.

We are going to make rice balls.

飯球， rice ball ，飯糰。

學生回答：Ya! 飯糰， rice ball 。

【Activity】 60'

2. 教師引導：「請討論看看我們飯糰裡要放什麼？」

T: Please discuss what we can put in the rice ball first.

學生討論，教師巡視並於必要時給予協助。

教師小結：「我們可以放玉米、肉鬆、海苔，鮪魚等。甚至可以放美乃滋或起司來增加味道。我最喜歡加的是香鬆。」

T: Okay. We could put corn, pork floss, tuna, and seaweed.

Even cheese and mayonnaise to add flavors.

I have furikake, my favorite.

(教師說出食材的英文時，務必一一將實品高舉，避免學生不熟悉英文或混淆，無法進行接下來活動)

3. 教師說明：「每一組將製作自己的飯糰。每樣食材需要用點數來換。」

T: Each group is going to make your own rice ball.

The things you want to put in the rice ball need points.

The pork floss and tuna are 5.

The corn and seaweed are 3.

The cheese and mayonnaise are 2.

Count your points carefully.

And see what you can put in your team's rice ball.

學生討論，教師巡視並於必要時給予協助。

T: Time's up. Let me take a look at your choices. Good.

Your math is not bad.

4. 教師引導：「現在為你的飯糰畫張海報，讓大家認為你的飯糰最棒！」

T: Now, please make a poster of your rice ball.

Show everyone your rice ball is the best.

海報要包含 3 部分：

1. 飯糰的名稱
2. 飯糰裡放什麼
3. 製作的步驟--

使用國語學過的句型：首先/接著/然後/最後

學生實作，教師巡視並於必要時給予協助。

【wrap-up】 10'

學生上台發表，教師給予回饋。

T: Each team did a great job.

Let's see what your rice ball looks like.

(教師依舊必須提醒學生發表三步驟以及聆聽禮節)

-----End of the first and second class-----

【Warm-up】5'

教師展示學生製作的飯糰海報，並複習上次上課內容。

【Activity】25'

5. 教師引導：「哇！等不及要看大家的飯糰囉，依序到前面來拿大家需要的材料。」

T: Wow, can't wait to see your rice balls come out.

Let's get what you need.

學生實作，教師巡視並於必要時給予協助。

6. 教師引導：「每一組要多做一個飯糰，等等我們要評點最佳飯糰。」

T: Okay. Each team needs to make one more.

We are going to see which rice ball is the best.

學生實作，教師巡視並於必要時給予協助。

【Wrap up】10'

7. 教師引導：「這裡是各組的飯糰。請到前面來觀察看看。每一組都做得很好，請給自己掌聲鼓勵！」

T: Here are rice balls from each team.

Please come to the front and take a look.

I think we need to give each team a big hand.

You did A WONDERFUL JOB.

8. 教師總結學生的飯糰都做得非常有每組特色，並請大家說說飯糰的口味，最後請學生清理桌面。

-----End of the third class-----

