

108 至 110 美感與設計課程創新計畫
108 學年度第 2 學期 學校實驗課程實施計畫
種子教師

成果報告書

委託單位： 教育部 師資培育及藝術教育司
執行單位： 新竹縣立忠孝國民中學
執行教師： 杜心如 教師
輔導單位： 北區 基地大學輔導

目錄

實驗計畫概述

- 一、 實驗課程實施對象
- 二、 課程綱要與教學進度

(可貼原有計畫書內容即可，如有修改請紅字另註)

實驗課程執行內容

- 一、 核定實驗課程計畫調整情形
- 二、 實驗課程執行紀錄
- 三、 教學研討與反思
- 四、 學生學習心得與成果 (如有可放)

實驗計畫概述

一、實驗課程實施對象

申請學校	新竹縣立忠孝國民中學
授課教師	杜心如
實施年級	九
課程執行類別	三、中等學校(國民中學暨普通型高級中等學校)之單一構面美感通識課程 ■國民中學
班級數	12班
班級類型	■普通班 □美術班 □其他_____
學生人數	360名學生

二、課程綱要與教學進度(以下紅字部分為舉例說明)

課程名稱：有碗家常菜					
課程設定	<input checked="" type="checkbox"/> 發現為主的初階歷程	每週堂數	<input type="checkbox"/> 單堂 <input type="checkbox"/> 連堂	教學對象	<input type="checkbox"/> 國民中學 年級 <input type="checkbox"/> 高級中學 年級 <input type="checkbox"/> 職業學校 年級
學生先修科目或先備能力：					
* 先修科目：					
<p>■曾修美感教育實驗課程：108-1 有結構基礎，三張紙與五顆柳丁，在九上課程中，以活動設計引導學生發現結構之美為目標，了解生活中的器物或建築，其美感可能正來自於結構，適當的結構設計能讓平面的紙張產生空間與硬度等質性上的改變，因此在這個單元習作中規定最多使用三張教師提供的八開西卡紙紙，運用摺或是捲等組合方式，使其成為一個能夠盛裝 3-6 顆柳橙，能方便拿取、順利搬移而不會滾落、崩塌的容器也藉此體認現實的生活中，設計者往往要考量限制條件(如成本預算、材料、尺寸)進行設計，挑戰了設計者的創意，也讓美感成為產品增加價值的重要功臣。</p> <p>□並未修習美感教育課程</p>					
* 先備能力：(概述學生預想現狀及需求)					
<p>新接下來的九年級生，七八年級時由不同的代課老師上課，但因為有要求代課老師上一些簡單的美感概念(但不知道上得如何)，所幸有視覺藝術的全年級架構，因此每個年級都有應具備的基礎能力，但沒有歷經美感課程的九年級仍然會是一個挑戰。打算在一開始測試一下基礎能力，並且在學期初補救一些美感的基礎概念，以便於後續的課程操做。</p>					

一、課程活動簡介 (300 字左右的整體課程介紹):

課程主軸以“用味覺資料保存家的記憶”為目標。首先在 108-1 期末進行前導課程，閱讀張曼娟的文章-黃魚聽雷，思考食物除了給人飽足和味道之外，是否還有其他的意義，再於寒假過年期間，蒐集自己的各種家傳菜資訊，進行資料紀錄；108-2 開學後正式開始進行美感課程：以介紹“各國家庭餐桌上的風光”攝影作品，引導學生思考家人準備料理與外食之間，情感與心態上的差異，再搭配資訊圖表的介紹，將構成的概念導入課程操作，並以攝影師 Gregg Segal 全球兒童食譜攝影為例，分析其畫面構成方式，討論全球家庭的飲食文化。最後將自己“家常菜”的意義、做法、特色、菜色由來.....等，經由學習構成的概念後，以資訊圖表的方式，表現出家中特色飲食製成特色食譜，同時也能理解各族群飲食文化差異背後所投射的意涵，期待此課程中的食物除了“吃”之外，更蘊含了人的價值觀以及時代變遷的意義，讓學生以美感來呈現出家傳文化的價值。

二、教學目標

既有目標/能力指標：(指學生在該構面預期已經有的能力)

學生是新接的班級，之前未有美感相關課程，但有基本構成概念

學生將會：

美感觀察（從生活、物件或環境中觀察的對象，請列舉一至三點）

家常菜是每個人生命記憶的一種滋味

各國各族群的家庭料理的多元與差異

家傳菜的故事

美感技術（課程中學生學習的美術設計工具或技法，請列舉一至三點）

資訊成為視覺化的表現方式

圖像與文字在畫面中排列組合的方式

色彩系統化的方式

美感概念（課程中引導學生認識的藝術、美學或設計概念，請列舉一至三點）

資訊圖表在生活中的應用

從攝影鏡頭下看見世界各地兒童食譜的信息

設計與主題相關的內容，用視覺化的文字與圖像作為溝通表達的方式

其他美感目標（配合校本、跨域、學校活動等特殊目標，可依需要列舉）

生命教育

家庭教育

核心概念：

1.善用多元感觀，察覺感知藝術與生活的關聯，以豐富美感經驗。

2.嘗試設計思考，探索藝術實踐解決問題的途徑。

3.了解生活中的構成運用。

關鍵問題：

1. 家常菜內容所表達的信息？

2. 思考如何以構成來表達溝通訊息？

3. 資訊視覺化的表現方式有哪些？

學生將知道/知識：

1. 文字與圖像作為表達的方式

2. 圖像與文字在畫面中排列組合的方式

學生將能夠/技能：

1. 能使用美感來表現個人觀點

2. 能應用設計思考及藝術知能，因應生活情境尋求解決方案

3. 色彩系統化的方式	3. 能以構成的概念創作作品
-------------	----------------

三、教學策略：

美感構成-有碗家滋味 班級: _____ 座號: _____ 姓名: _____

三、你的家鄉資料調查:

名稱	有何其他名稱(請填下)?	歷史(或典故)?

你知道出產要由哪些材料(適合種類)?

四、親朋家鄉菜料理的方式與流程

1-1 準備菜餚的人選出(可選多位)?	1-2 選擇準備菜餚的器具(可選多位)?	1-3 選擇準備菜餚的烹調時間?

五、小組討論下列問題(四~六)寫在小白板並發表:

5-1 料理方式與器皿選擇的關係?	5-2 料理方式與器皿選擇的關係?	5-3 料理方式與器皿選擇的關係?

六、各國家餐桌上上的風光:

6-1 花雕酒類	6-2 泡釀酒類	6-3 烈酒類	6-4 烈酒類
與其他的關係?	與營養的關係?	與分析的關係?	與分析的關係?
正比?	正比?	正比?	正比?

七、你覺得在家準備料理與外食之間，人的心態有何差異:

補充說明: 請小組討論外食與在家準備料理的差異，並寫在小白板上發表。

八、所謂資訊圖表:

史高維爾程度表

1. 主題明確，標題清楚，內容詳盡
2. 資料來源可靠，經過核實與分析
3. 內容豐富，主題明確，不遺餘力
4. 內容清晰，圖文並茂，易於理解
5. 內容豐富，主題明確，不遺餘力

九、寫下你的家鄉構想

步驟一: 選擇主題(家鄉構想)	步驟二: 收集資料(家鄉構想)	步驟三: 內容編排(家鄉構想)	步驟四: 內容修飾(家鄉構想)

十、全球兒童食譜攝影，請解釋下列四題，小組討論後在小白板上答案完成發表

10-1 全球兒童食譜攝影，請解釋下列四題	10-2 全球兒童食譜攝影，請解釋下列四題	10-3 全球兒童食譜攝影，請解釋下列四題	10-4 全球兒童食譜攝影，請解釋下列四題

十一、分析下面資訊圖表(圖文)構成的形式: Δ \square \square \square



- Show & Tell 提問與反思：
1. 家常菜講義內容所表達的信息？
 2. 思考如何以構成來表達溝通訊息？
 3. 資訊視覺化的表現方式有哪些？

四、預期成果：

- 1.學生能認識何謂構成
- 2.能運用構成做到視覺化的文字與圖像作為溝通表達的方式
- 3.發現並感受家文化的重要
- 4.從理性的思考功能，進而轉化成有情意的美感
- 5.能認識家庭料理的多元與差異

參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

設計師玩食譜：DESIGN×COOK

教學資源：

1. <https://kknews.cc/photography/63pe5bv.html>
2. http://onefunnyjoke.com/2011/04/07/%E5%90%84%E5%9C%8B%E5%AE%B6%E5%BA%AD%E6%99%9A%E9%A4%90%E9%A4%90%E6%A1%8C%E4%B8%8A%E7%9A%84%E9%A2%A8%E5%85%89/?fbclid=IwAR3lizyCW7ZRq2o_xBYUz50FHbQxX7AkutlCkejAAZHT7YYoK8PeQfbDk9k
3. <https://filial-piety.cloud.ncnu.edu.tw/images/calendars/news/new/5-3%20%E5%AE%B6%E5%82%B3%E8%8F%9C.pdf>
4. <https://www.pinterest.com/guiddata/%E9%A3%9F%E7%89%A9/>
5. <https://www.pinterest.com/guiddata/%E6%89%8B%E7%B9%AA%E6%95%B8%E6%93%9A%E5%8F%AF%E8%A6%96%E5%8C%96/>
6. https://www.youtube.com/watch?v=D0tO0E0J2uY&list=FL2qxnfsseg5we_MV9qnAuZjA&index=2&t=191s
7. <https://www.bnext.com.tw/article/33512/BN-ARTICLE-33512>

教學進度表

二、教學進度表 (依需要可自行增加)

週次	上課日期	課程進度、教學策略、主題內容、步驟	
1	3/30-4/10	單元目標	家常菜資料蒐集

	(春假及段考順延)	操作簡述	<ol style="list-style-type: none"> 1. 分享家常菜資料蒐集 2. 小組討論及發表 3. 自學影片【小時光麵館】三刀流肉燥麵-陳先生的晚餐危機 統一麵 4. 小組討論並填寫講義題目
2	4/13-4/17	單元目標	何謂資訊圖表
		操作簡述	<ol style="list-style-type: none"> 1. 介紹資訊圖表 2. 資訊圖表在生活中的應用 3. 圖文的構成內容 4. 依照前述蒐集資料，寫下家常菜的食譜構想
3	4/20-4/24	單元目標	構成中的“在一起”
		操作簡述	<ol style="list-style-type: none"> 1. 介紹攝影師 Gregg Segal 全球兒童食譜攝影作品 2. 圖解畫面圖文構成在一起的關係 3. 畫出幾何塊面的圖文構成 4. 小組發表
4	4/27-5/1	單元目標	資訊圖表的主從位置
		操作簡述	<ol style="list-style-type: none"> 1. 依據自己的家常菜食譜設計資訊標題 2. 寫下關鍵字及設計適合主題的內容 3. 找出數種圖文構成版面的方式
5	5/4-5/8	單元目標	資訊圖表的格線及系統化關係
		操作簡述	<ol style="list-style-type: none"> 1. 將圖像與文字排列組合在適合的版面上 2. 選取相關的顏色做系統化的區別
6~7	5/11-5/22	單元目標	資訊圖表的排列與組合
		操作簡述	<ol style="list-style-type: none"> 1. 繪製並完成作品 2. 發表個人作品

B 學生操作流程：

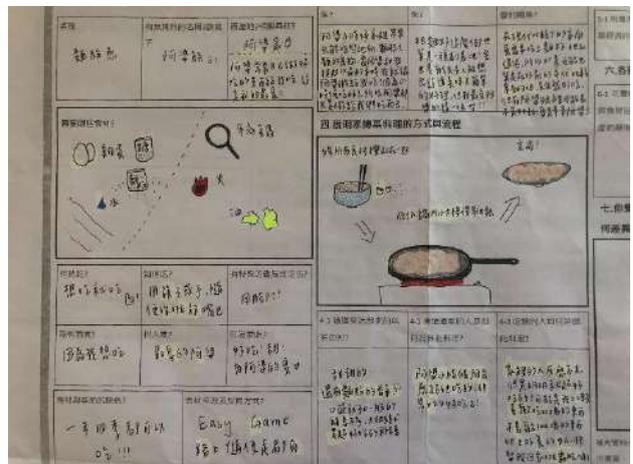
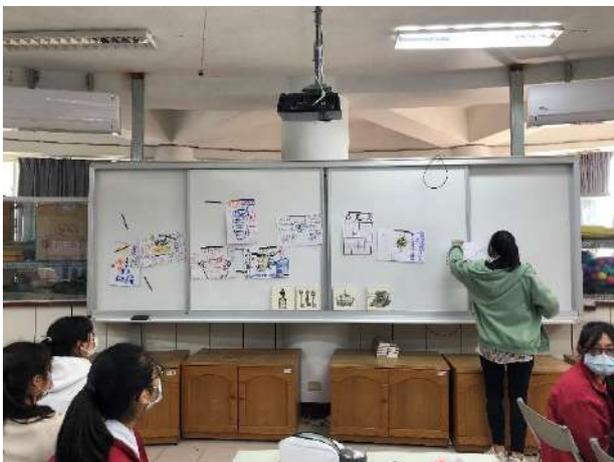
1. 分享家常菜資料蒐集
2. 小組討論及發表
3. 自學影片【小時光麵館】三刀流肉燥麵-陳先生的晚餐危機 | 統一麵
4. 小組討論並填寫講義題目

C 課程關鍵思考：

1. 講義中作者覺得黃魚酸菜煲美味的原因?分析與小組討論。
2. 看完自學素材後，食物除了給人飽足與營養之外，還能帶來些甚麼?小組發表。
3. 個人發表家傳菜資料調查，說明家傳菜料理的方式與流程

課堂 2

A 課程實施照片：





B 學生操作流程：

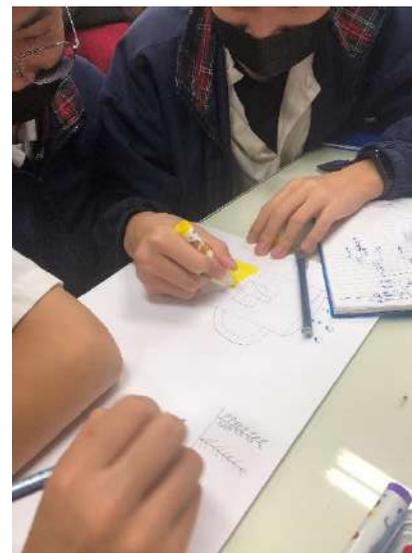
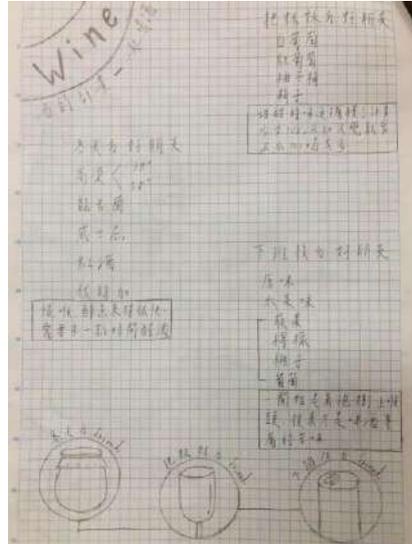
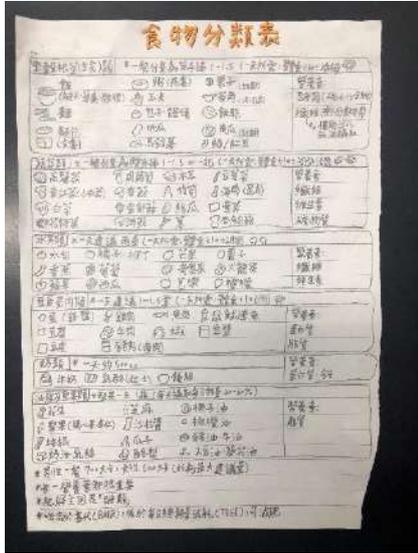
1. 介紹資訊圖表
2. 資訊圖表在生活中的應用
3. 圖文的構成內容
4. 依照前述蒐集資料，寫下家常菜的食譜構想

C 課程關鍵思考：

1. 資訊圖表在生活中的應用
2. 資訊圖表的思考方式與操作步驟

課堂 3

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

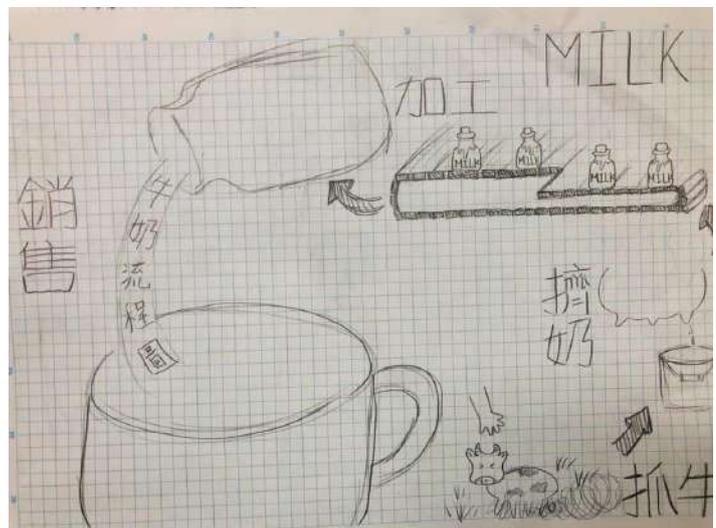
1. 介紹攝影師 Gregg Segal 全球兒童食譜攝影作品
2. 圖解畫面圖文構成在一起的關係
3. 畫出幾何塊面的圖文構成
4. 小組發表

C 課程關鍵思考：

1. 全球化趨勢下，各國兒童飲食都有共同的傾向
2. 貧富差距與飲食習慣之間有何關係？
3. 圖文構成的方式？
4. 看過別人的作品後，我可以有哪些改進的部分？

課堂 4

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 依據自己的家常菜食譜設計資訊標題
2. 寫下關鍵字及設計適合主題的內容
3. 找出數種圖文構成版面的方式

C 課程關鍵思考：

1. 依據自己的家常菜食譜設計資訊標題
2. 選取講義中關鍵字及設計適合主題的內容
3. 找出適合自己圖文構成版面的方式。

課堂 5

A 課程實施照片：





B 學生操作流程：

1. 將圖像與文字排列組合在適合的版面上
2. 選取相關的顏色做系統化的區別

C 課程關鍵思考：

1. 將圖像與文字排列組合在的版面上，是否合於閱讀者的觀看與理解？
2. 選取相關的顏色做系統化的區別，如何有系統有邏輯的分類與整理？

課堂 6

A 課程實施照片：



阿婆的味道

客家鹹湯圓



食材

- 1. 汤圆粉
- 2. 熟油
- 3. 韭菜
- 4. 香菇
- 5. 猪肉
- 6. 葱
- 7. 姜
- 8. 盐
- 9. 酱油
- 10. 胡椒粉

做法

1. 将猪肉、香菇、葱、姜、胡椒粉、酱油、盐等食材切碎，搅拌均匀。
2. 将汤圆粉揉成团，分成小剂子。
3. 将小剂子压扁，包入馅料，收口捏紧。
4. 锅中烧水，水开后放入汤圆，煮至浮起即可。
5. 捞出汤圆，淋上熟油，撒上韭菜末，即可食用。

故事

阿婆知道这碗汤圆吃起来最香，所以每年都会煮一大锅，让全家人一起吃。这碗汤圆不仅好吃，还寓意着团圆和幸福。阿婆说，只要一家人在一起，这碗汤圆就是最香的。

脚踏车教草

1. 脚踏车
2. 脚踏车
3. 脚踏车
4. 脚踏车
5. 脚踏车

材料

- 1. 脚踏车
- 2. 脚踏车
- 3. 脚踏车
- 4. 脚踏车
- 5. 脚踏车

注意

脚踏车是一种交通工具，可以帮助我们锻炼身体，还可以保护环境。在使用脚踏车时，要注意安全，遵守交通规则。

美感構成-有碗家傳菜

日期: 7/11 星期: 22 姓名: 子琪

菜名	材料	做法	故事
春捲 (Chà Giò)	春捲皮、蝦仁、豬肉、白菜、香菇、蔥、姜、胡椒粉、鹽、醬油、花生油	1. 將蝦仁、豬肉、白菜、香菇、蔥、姜、胡椒粉、鹽、醬油等食材切碎，搅拌均匀。 2. 將春捲皮鋪平，包入馅料，收口捏紧。 3. 油溫八成熱時，放入春捲，炸至金黃即可。	春捲是越南人最喜歡吃的食物之一。它不僅好吃，還寓意着團圓和幸福。阿婆說，只要一家人在一起，這碗春捲就是最香的。

春捲 Chà Giò

原產地

越南曾是中國的屬國，後來在1955年的中法戰爭後才脫離法國。所以現在看到的河粉、春捲都承襲著中國、法國、越南的特色。

別名

依者法分為「春卷」和「春捲」。

時代

早期春捲只能是皇室貴族才能享用的，當法國人嚐到時因為這料理方式簡單，便給它起名為「皇家餡餅」，一個華麗的名字。

家族關係

媽媽是越南人，所以從接觸到許多越式食物，其中春捲就是我們最常出現的一道菜。

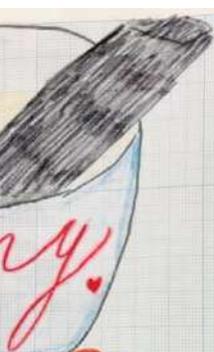
地區關係

因為越南離中國近，深受中國文化影響，這道菜的原理和中國春捲類似，但它們各有特色。

社會關係

春捲是越南人最喜歡吃的食物之一。它不僅好吃，還寓意着團圓和幸福。阿婆說，只要一家人在一起，這碗春捲就是最香的。

阿嬤



Warm

阿嬤把愛全都放入了這碗湯裡，每一個品嘗過後的人，都被阿嬤給的溫暖給抱圍住。

有一種愛叫默默付出，不求回報，正是因為如此這碗湯才如此真誠、珍貴。

1. 川燙鴨
2. 火少寒殼
3. 將所有食材鍋中
4. 一開始大火
5. 煮至肉軟

有碗下水湯

雞的 食材 類似 鴨魚圓 內臟 蝦子 蒜頭 鹽 味精 香菇

原產地：海鹽、鹽水、鴨、魚、圓、內臟、蝦子、蒜頭、鹽、味精、香菇

方式 劑表 作 流程

1. 拿鍋子裝水，看要多少一般的水
2. 等水滾了之後，放入蔥、香菇、蒜頭
3. 待香菇快熟時放入海鮮、蝦子、剝好殼
4. 最後放入雞的內臟，湯的香味漸漸散發
5. 關火前加入一些調味料，例：鹽巴、味精(不加)
6. 關火後把鍋蓋蓋上，保溫，也給它悶一下

裝湯時，可拿湯匙撈一撈，混合一下東西，湯會更好喝~

令人念念不忘 像開煮一樣慢慢熬的 料好吃 不會太濃 味道很香 鹹甜的很美味

美味構成-有碗家傳菜

菜名	原產地	主要食材	調味料	烹調方法	營養成分	健康功效
有碗下水湯	海鹽、鹽水	鴨、魚、圓、內臟、蝦子、蒜頭	鹽、味精、香菇	燉煮	蛋白質、脂肪、碳水化合物	滋補強身、開胃健脾

阿嬤的米飯

小故事：吃過的人沒有一個說不好吃的！

如阿嬤說：阿嬤煮的米飯，吃過的人沒有一個說不好吃的！

阿嬤的米飯，吃過的人沒有一個說不好吃的！

鄉味饅頭

材料：麵粉、酵母、水、糖、油、鹽、蔥、香菇、肉末

做法：將麵粉和酵母混合，加入水和糖，揉成光滑的麵團。加入蔥、香菇、肉末，包成饅頭。蒸熟即可。

特點：外皮暄軟，內餡鮮美，是鄉間最家常的點心。

懶人麵

評價：簡便、快捷、美味、營養

因為：方便、快捷、美味、營養

因為：方便、快捷、美味、營養

布農族一山羊肉

布農族一山羊肉，是布農族最傳統的料理。它選用上等羊肉，加入山胡椒、鹽、油等調味料，經過長時間的燉煮，使羊肉變得酥軟可口，山胡椒的香氣也滲透到肉中。

每次回布農的時候，奶奶的母親(姑姑)都會很熱情的到遠處的一個專門賣山羊肉的地方，那裡賣的其實都是一些年輕一點的獵人，一早到山上獵的。

紅糟肉

別稱：米曹嫩肉 原產地：福建廣東一帶

1. 煮熟糯米攪碎
2. 加米酒、紅糟米
3. 放到密封的瓶子裡
4. 把煮好的米酒分兩天加入

吃過的人如評價：非常下飯，因為入口味，不是只有酒香，因為紅糟的味道的確在跟嘴裡慢慢散發出。



B 學生操作流程：

1. 繪製並完成作品
2. 發表個人作品

C 課程關鍵思考：

1. 作品完成發表後，能發現其他人作品的優點有哪些？
2. 我的作品有還有哪些可以修正調整的地方
3. 作品是否還有其他表現的方式？

三、教學觀察與反思

蔣勳曾言:人的一生，會經歷許多味覺，這些味覺停留在記憶中，成為生命的滋味，雖然每個人生活飲食不同，但是卻都有對於食物的味覺記憶。這是關於一份家常菜的資訊圖表，同時也帶領著學生跨領域去認識其他國家的飲食現象，經由美感構成的方式去設計，保存成為家族食譜圖表，並且引導學生思考對於家的感受與記憶。