

113 年至 115 年美感與設計課程創新計畫
114 學年度第 2 學期 學校課程實施計畫

高級中等學校及國民中學
設計教育課程 / 基本設計 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：臺北市立民權國民中學

執行教師：王曼如教師

輔導單位：北區 基地大學輔導

壹、課程計畫概述 (可複製原有計畫書表單，依實際授課情形修正內容)

一、課程實施對象

申請學校	臺北市立民權國民中學		
授課教師	王曼如		
申請類別	☒ 設計教育課程 (至少 6 小時) ☐ 基本設計 (18 小時)		
課程執行類別	☒ 國民中學 ☐ 普通型高中 ☐ 技術型高中 ☐ 綜合型高中		
授課年級	☐ 國一 ☒ 國二 ☐ 國三 ☐ 高一 ☐ 高二 ☐ 高三		
班級類型	☒ 普通班 ☐ 美術班		
高中課程類型	☐ 多元選修 ☐ 加深加廣 ☐ 其他： _ _ _ _ _		
班級數	_ 1 _ 班	學生數	_ 30 _ 名學生

二、課程綱要與教學進度

課程名稱	米食轉型
操作構面 (可複選)	☐ 色彩 ☒ 質感 ☐ 比例 ☒ 構成 ☐ 結構 ☐ 構造
重大議題 (勾選一或兩項)	☐ 特別聚焦： _ _ B11.永續城鄉 _ _ (若有，請填寫 1 項) ☐ 相關觸及： _ _ _ _ _ (若有，請填最多 3 項)
課程主題 選填項目 (填入上方欄位)	【A】教育部 108 課綱之 19 項重大議題 A1.性別平等、A2.人權、A3.環境、A4.海洋、A5.品德、A6.生命、A7.安全、A8.家庭教育、A9.生涯規劃、A10.資訊、A11.科技、A12.法治、A13.國際教育、A14.閱讀素養、A15.防災、A16.能源、A17.多元文化、A18.戶外教育、A19.原住民族教育。 【B】SDGs 聯合國「2030 永續發展目標」 B1.終結貧窮、B2.消除飢餓、B3.健康與福祉、B4.優質教育、B5.性別平權、B6.淨水及衛生、B7.可負擔的潔淨能源、B8.合適的工作及經濟成長、B9.工業化/創新及基礎建設、B10.減少不平等、B11.永續城鄉、B12.責任消費及生產、B13.氣候行動、B14.保育海洋生態、B15.保育陸域生態、B16.和平/正義及健全制度、B17.多元夥伴關係。

創新課程說明	☐ 延續本人課程： _____ 學期，課程名稱 _____ _____ 學期，課程名稱 _____ ☐ 參考他人課程： _____ 學期，_____ 學校，_____ 老師，課程名稱 _____ _____ 學期，_____ 學校，_____ 老師，課程名稱 _____ (可複選，可自行增加) 本次課程設計創意作法： 1. 與大橋頭社區米食文化相結合。 2. 與大橋頭社區踏查相結合。 3. 街區產業發展。 4. 食物永續。 5. 應用於對於在地文化的認同和感受。
一、課綱核心素養 (請勾選符合項目)	
A.自主行動	☐ A1.身心素質與自我精進 ☒ A2.系統思考與解決問題 ☐ A3.規劃執行與創新應變
B.溝通互動	☒ B1.符號運用與溝通表達 ☐ B2.科技資訊與媒體素養 ☒ B3.藝術涵養與美感素養
C.社會參與	☐ C1.道德實踐與公民意識 ☐ C2.人際關係與團隊合作 ☒ C3.多元文化與國際理解
二、學生先修科目或先備能力 (300字左右)	
* 先修科目： ☒ 曾修美感教育實驗課程： 曾參與美感教育實驗課程，如「大橋頭飲食記憶」課程，以在地飲食文化為主題，透過社區踏查、真人圖書館、飲食故事蒐集及策展實作，引導學生觀察地方特色、探究文化內涵，並運用藝術創作與設計思考回應社區需求，培養美感素養與在地認同。 ☐ 並未修習美感教育課程： * 先備能力： 學生已具備國七視覺藝術課程的基礎知能，能透過觀察、比較與討論等方式分析作品，並理解比例、構圖、質感、色彩等基本視覺元素與表現原理。在過去課程中，曾接觸素描、平面設計、版畫及立體造形等創作活動，能運用基本媒材與技法完成作品，並具備初步的美感判斷與創作能力。此外，學生已具有分組合作、口頭分享及作品欣賞的經驗，能透過同儕交流表達個人想法並回應他人意見。 然而，學生的創作仍多侷限於課堂練習或教師指定任務，較少主動觀察生活環境、連結在地文化或思考藝術如何回應真實情境，將所學知識轉化為解決問題的能力仍有發展空間。因此，本課程將以生活情境與在地議題為出發點，透過觀察、探究、討論、設計與實作，引	

導學生運用既有的藝術知能分析環境特色，發展創意思考與美感表達能力，並培養將藝術知識應用於日常生活、社區文化及公共議題的素養，提升自主學習、合作溝通與問題解決的能力。

三、課程概述（300字左右）

從過往積累的記憶之中，臺灣各地累積著在地專屬的故事，本課程結合本校權民學習校本課程社區部分，接軌大橋頭在地永續，跟著達人去小旅行，探訪老店轉型，以傳統手藝為本，加入新思維，再搭配新潮的店面，給人一種「來吃傳統美食也能很潮」享受的林貞粿行，在走讀粿仔街中，讓學生其中體驗精巧、精緻的擺盤美感，並且了解其文化、生態環境、製作方式等方面的知識。回到校園以「五感：嗅覺、觸覺、味覺、聽覺、視覺」作為美感設計主軸，藉由擺盤的藝術著重於構圖比例、色彩設計及創意，發想永續實業美感再生創作，運用食材本身所具有的色彩、質感，引導學生認識生活中的美感元素，了解構成方法。

四、課程目標

美感觀察	1.學生將能觀察到擺盤及色彩運用。 2.學生將能觀察到不同的構成安排會影響食材搭配的口感效果。 3.學生將能觀察到構成方式所產生的美感視覺效果
美感技術	1.學生能透過五感 DIY 實作，認識米食。 2.學生能運用轉換方式來增加口感的美好搭配。 3.學生將能運用美感構成的方式進行合宜美好的擺盤。（課程中學生學習的美術設計工具或技法，請列舉一至三點）
美感概念	1. 學生能了解食材的特色與色彩的關聯。 2. 能運用構成方法讓米食也可以很潮，擺盤布置美學。 3. 質感在視覺和味覺的關聯變化。
其他美感目標	融入重大議題：B11.永續城鄉 配合校本：權民學習社區主題 跨域： 1.家政科食材烹飪 2.歷史科大橋頭文化介紹

五、課程大綱、教學進度（課程週次請依課程需求增減）

週次/序	上課日期	課程目標	內容綱要/操作描述
1	3/09	認識粿仔街歷史緣由	粿仔街位於臺北市大同區迪化街二段一帶，曾是北臺灣最大的米食批發中心之一。本地區鄰近淡水河下游肥沃平原，稻米資源豐富，自日治時期以來便聚集許多碾米廠與小型米食加工廠。隨著產業發展，各式粿品的製作與批發逐

			漸形成地方特色，「粿仔街」也因此得名，見證大橋頭地區米食產業的興盛與庶民飲食文化。 
2	3/16	走訪林貞粿行	聽店家說歷史、看文青風空間，享受店內環境設計充滿文青風格，感受座位和榻榻米的設置的不同，體驗營造出愉悅的用餐環境。 
3	3/16	走訪林貞粿行	品嚐不同風味的蘿蔔糕，搭配3種不同「林貞粿行」沾醬。感受精湛技藝和用心製作的同時，體驗不同於機器大量製作的口感，還可以練習擺拍。和講師討論創意的可行性和小組所需材料和可搭配擺拍的物件。 
4	3/23	米食 DIY	1從講師教授的技巧和之前走訪「林貞粿行」，分組完成小組討論變身後的米製品， 2根據不同的主題（如節慶、季節等）來設計米食的創新呈現方式，並介紹米食的多樣性。
5	3/23	米食擺盤及品嚐	1設計不同時代風格的擺盤或創意料理。 2分組完成小組討論變身後的米製品，觀摩小組誠品及品嚐成果。 
6	3/30	分享及心得報告	1.學生思考，如果以此為目標，我現在可以做些什麼事？小組分享。 2.學生整理課程成果，回顧過程中的收穫、成長、製作作品集，並進行最終的展示和分享。
六、預期成果			

米食的種類很多，傳統米製品並非人人都愛，如何避免剩食，希望藉由課程對食材的認識，改變質地口感，讓期華麗變身讓學生了解永續永續設計，可從個人從生活觀察中做起，最終應用於環境、社會、經濟，發展出可持續性的設計方法及永續運作。

擺盤則是另一個希望學生學到的，美麗的擺盤會讓食物看起來更美味。如何讓食物色香味俱全外，豐富視覺感受，提升商品價值，讓顧客感覺「貴的有理」，跳動味蕾迎接好心情。未來能套用在其他地方，成為帶著走的能力。

七、參考書籍 (請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

1. 《療癒木擺盤 木盤、砧板這樣用！》，常常生活文創編輯部，常常生活文創股份有限公司，2019/08/20。
2. 《擺盤藝術: 構圖比例 X 色彩設計 X 創意發想, 39道 Fine Dining 擺盤基礎全圖解》，Les Assiettes de Cuisinaddicte，亞烈士·維諾里，林惠敏譯，麥浩斯資訊股份有限公司，2018/12/08。
3. 《料理擺盤入門圖解事典: 名店主廚 Step by Step! 食器基礎搭配200式》，麥浩斯資訊股份有限公司，2013/08/22。
4. 食物設計 (DVD) Food & Design (DVD)，蔡牧民，牽猴子整合行銷股份有限公司，2024/05/24。

八、教學資源

1. 自製 PPT
2. 做粿材料、用具和餐具
3. 講師分享
4. 網路影片

貳、課程執行內容

一、核定課程計畫調整情形

(請簡要說明課程調整情形即可)

因計畫經費撥款時程較原預期延後，部分課程實施時間配合調整，並依學生學習進度與實際操作情形，適度調整課程內容與活動順序。課程除原規劃的米食文化認識與創意米食製作外，增加「新聞採訪與報導」活動，引導學生從參訪、訪談及課堂學習中蒐集資料，以學生視角進行新聞撰寫與版面設計；並透過米食轉型實作，從口感、造型與擺盤等面向進行創意發想，完成學生自創米食作品，深化對傳統米食創新與永續發展的理解。

二、課程執行紀錄(請依據課程小時數複製下表，並依課程順序填寫執行內容)

課堂 1 認識粿仔街歷史緣由

A 課程實施照片：



B 學生操作流程

- 1.觀看老照片、古地圖
- 2.比較古今街景
- 3.認識米食種類

C 課程關鍵思考：

飲食與地方生活

- 1.為什麼同樣是米，可以變成這麼多不同食物？

粿仔街形成原因

- 2.一條街為什麼會因為「粿」而存在？

課堂 2 走訪林貞粿行

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

- 1.店家導覽 → 觀察製作流程 → 紀錄材料 → 訪談老闆 → 完成「職人觀察紀錄」
2. 引導學生記錄
原料 → 製作流程 → 保存方式 → 品牌故事 → 傳承精神

C 課程關鍵思考：

- 1.一塊糰，看起來簡單，為什麼可以傳承超過百年？
- 2.理解地方產業與文化保存

課堂 3 走訪林貞粿行

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

試吃不同米食→分析口感、香味、外觀、顏色
討論：「哪裡可以改？」
提出創新構想完成→「米食改造提案」

C 課程關鍵思考：

發現問題→分析市場需求→設計思考

- 1.米食也能創新嗎？
- 2.如果年輕人不愛吃傳統米食，可以怎麼改變？

課堂 4 米食 DIY

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 認識林貞嫻行創新，案例分析不同族群飲食需求
2. 小組討論如何改變，例如吃法、口味、外型、搭配方式。
3. 設計創意料理
4. 完成料理製作

C 課程關鍵思考：

1. 傳統米食除了節慶食用外，還可以有哪些新的吃法？
2. 永續、減少浪費
3. 重新設計食物

課堂 5 米食 DIY

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

- 1.欣賞餐廳擺盤，分析→色彩→高低→留白→食器
- 2.重新設計自己的料理→拍攝作品→互評

C 課程關鍵思考：

- 1.為什麼同一道料理，有的看起來比較想吃？
- 2.如何透過擺盤與設計，讓更多人願意品嚐傳統米食？
3. 是否有色彩對比、是否有主角、是否有視覺焦點、是否提升食慾

課堂 6 分享及心得報告

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

- 1 享整理參訪、訪談及 DIY 歷程
2. 以小組合作完成「大橋頭米食報」版面設計
3. 發表作品，介紹設計理念
4. 同儕回饋與反思

C 課程關鍵思考：

- 1.如果你是店家，如何讓更多人願意吃傳統米食？
- 2.如果你是一位小記者，
(1)要如何讓更多人認識大橋頭的米食文化，
(2)傳統米食如何透過創意設計重新受到大家喜愛？
3. 我們改造了什麼？解決什麼問題？為什麼這樣設計？永續價值在哪裡？

三、教學觀察與反思

課程初期，多數學生認為傳統米食僅適合節慶食用，與日常生活距離較遠。透過走訪林貞粿行、職人分享及創意料理設計，學生逐漸理解，文化的傳承不只是保存既有形

式，更需要因應現代生活需求進行創新。學生在設計過程中學習從消費者角度思考，嘗試改變米食的口味、食用方式、擺盤，使傳統米食兼具文化特色與市場吸引力。

在創作初期，部分學生容易只追求造型新奇，忽略設計與文化內涵的連結。教師透過案例分析、提問引導及小組討論，引導學生回到「如何讓更多人願意接觸傳統米食」的核心問題，讓設計兼顧美感、文化與實用性。

課程最後透過《大橋頭米食報》的版面設計，學生整理參訪、訪談及創作成果，以圖文報導的方式介紹粿仔街歷史、職人故事、米食創新及剩食再利用，從學習者轉變為地方文化的傳播者，培養資訊整理、圖文編排、設計表達與公共溝通能力，也讓課程成果更具分享與推廣價值。

未來可持續結合地方店家、青年創業團隊或社區活動，辦理成果展、市集或校園展覽，讓學生作品走入社區，與居民交流互動，深化文化傳承與永續實踐。同時亦可延伸結合品牌設計、包裝設計、攝影及數位媒體等跨領域課程，培養學生運用設計回應生活問題、推廣地方文化，並將美感與永續理念實踐於日常生活中的能力。

四、學生學習心得與成果

採教師整理方式六堂課心得如下：

第一堂課：原本只知道大橋頭有很多好吃的米食，經過課程才知道粿仔街和地方發展有密切關係。我們認識不同種類的米食，也了解每種米食背後都有節慶、信仰及生活文化，希望更多人知道大橋頭不只有美食，更有豐富的文化故事。

第二堂課：走進林貞粿行後，我們發現一塊粿從選米、製作到販售，每個步驟都充滿職人的用心。以前只覺得它是一種食物，現在知道它也是地方文化的一部分，更了解傳承需要堅持與創新。

第三堂課：我們發現林貞粿行沒有改變米食的精神，而是透過新的口味、包裝和吃法，讓更多人願意嘗試。我們開始思考，文化不是一成不變，而是可以透過設計重新走進現代人的生活。

第四堂課：我們把傳統米食設計成不同的創意料理，發現只要改變搭配方式和食用情境，原本節慶才會吃的米食，也能成為平常生活中的美味料理，讓傳統飲食有更多新的可能。

第五堂課：我們學會利用色彩、高低層次、餐具搭配及擺盤方式，讓料理看起來更有吸引力。原來美感設計不只是好看，也能提升食物的價值，讓更多人願意品嚐傳統米食。

第六堂課：我們整理參訪、創作及學習成果，完成《大橋頭米食報》，用自己的角度介紹米食文化與創新料理。我們希望透過圖文設計與報導，讓更多人認識大橋頭的特色，也讓更多年輕人願意接觸傳統米食。