

105 至 108 美感教育課程推廣計畫

107 學年度第 1 學期 高雄市陽明國中 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： 高雄市立陽明國民中學

執行教師： 邱于欣 教師

輔導單位： 南區 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

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

實驗計畫概述

一、 實驗課程實施對象

申請學校	高雄市立陽明國中
授課教師	邱于欣
實施年級	國中二、三年級
班級數	4 班
班級類型	<input checked="" type="checkbox"/> 普通班 <input type="checkbox"/> 美術班 <input type="checkbox"/> 其他_____
學生人數	約 120 名學生

二、 課程綱要與教學進度

課程名稱：食物質感探索體驗					
課程設定	<input checked="" type="checkbox"/> 發現為主的初階歷程	每週堂數	<input checked="" type="checkbox"/> 單堂 <input type="checkbox"/> 連堂	教學對象	<input checked="" type="checkbox"/> 國民中學 二、 三年級 <input type="checkbox"/> 高級中學 年級 <input type="checkbox"/> 職業學校 年級
<p>學生先修科目或先備能力：</p> <p>* 先修科目：</p> <p><input type="checkbox"/>曾修美感教育實驗課程：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>並未修習美感教育課程</p> <p>* 先備能力：</p> <p>學生在國一已具備認識色彩、調色及配色的概念。</p>					
<p>一、課程活動簡介：</p> <p>在本課程中，以活動設計引導學生發現質感之美為目標，了解生活中，合宜的材料選擇是質感之美的首要條件。</p> <p>首先在課程中觀察、觸摸、品嚐各種食材，建立學生的質感經驗。其次指導學生了解米飯的特性，以及把米飯結合的方法。最後，請學生結合質感經驗與技法，設計出表面、質地與包覆內餡的三款質感各異的飯糰。透過學生彼此發表討論心得，讓學生理解質感來自合宜的選擇與組合，質感之美在生活中隨處都可以發現。</p>					

二、教學目標

既有目標/能力指標：

透過飯糰的設計、製作、品嚐，體認質感的意義。並經由同學彼此成品的觀摩，發現質感合宜的美。

學生將會：

1. 認識質感的概念
2. 發現與欣賞生活週遭的質感呈現
3. 理解質感的優劣除了主觀性感受外，材料的選擇是否合宜也相當重要
4. 能把自己過去的經驗，經由學習，整合對材料質地與美學品質的關係，並產生優劣的意識

核心概念：

關鍵問題：

1. 質感 構面的美感
 2. 合宜的 質感 構面
- 體認質感的美感來自物件的視覺、觸覺、口感等各種感官上感覺的綜合呈現

1. 飯糰的製作材料選擇與組合有那些限制
2. 有那些生活中的應用可以由此學習而轉化
3. 在同學們的設計中，你喜歡那一個？你覺得那一個最合宜？

學生將知道/知識：

學生將能夠/技能：

1. 各種食物的視覺、觸覺與味道的特性
2. 能整合食物質感探索的經驗
3. 能合宜的組合所選擇的材料

1. 能選擇、辨別所需的食材
2. 能將食材合宜的組合
3. 能嘗試失敗並改進技術與方法

三、教學策略：

1. 六堂課的階段步驟簡列：

Lesson 1: 材料質地的認識：讓學生分組觀察、觸摸、品嚐各式食材。

Lesson 2: 表面練習：介紹米飯的特性與它們的結合方式。

Lesson 3: 介紹飯糰製作。

Lesson 4: 製作飯糰。

Lesson 5: 寫出製作心得。

Lesson 6: 發表、觀摩彼此的看法。

2. Show & Tell 提問與反思：

a) 飯糰的製作有那些技巧要注意？

b) 如何把食材合宜地組合起來？

c) 製作飯糰的歷程還可以運用在生活中的那裏？

d) 你曾注意過生活週遭各種物品的質感嗎？那種質感令你覺得舒適？那種質感使人無法領教？可以說出原因嗎？

e) 班上同學的飯糰中，你最喜歡那一個？為什麼？

3. 以上請簡要說明，課程意圖。

使學生能了解並發現生活美感中質感的重要。以質感的探索、認識，整合成質感經驗。並培養學生判斷材料特性的能力，能合宜地使用材料與方法，發揮質感的優點，製作出美觀又好吃的食物。

四、預期成果：(描述學生透過學習，所能體驗的歷程，並稍微描述所造成的影響)

期盼這六堂課能給學生：

1. 認識何謂質感

2. 能整合質感經驗來設計生活上的物品

3. 發現並感受質感的美

4. 能正確地使用材料和合適的方法，展現個人風格與品味

四、預期成果：

期盼這六堂課能給學生

1. 認識何謂質感

2. 能整合質感經驗來設計生活上的物品

3. 發現並感受質感的美

參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

教學資源：

教學進度表		
週次	上課日期	課程進度、內容、主題
1		讓學生分組，並攜帶任一平常會加在飯上直接吃的食材，如海苔、肉鬆、堅果、醬菜等。透過觀察、觸摸、品嚐食材，並在學習單上寫下體驗報告。
2		介紹米飯的特性與如何結合的方法，如捏、揉、煎、烤等四種方法得出的米飯糰有什麼不同的質感。
3		用投影片介紹飯糰與製作方法，並請生結合認識的食材與米飯糰的製作方法。分成表面、質地、包覆食材三層次，分組設計三款飯糰。
4		分組製作飯糰。
5		分組繪製飯糰製作過程與心得。
6		分組發表，彼此分享看法，評斷飯糰質感的優劣。

實驗課程執行內容

一、核定實驗課程計畫調整情形

Lesson 1: 讓學生分組，並攜帶任一平常會加在飯上直接吃的食材，如海苔、肉鬆、堅果、醬菜等。透過觀察、觸摸、品嚐食材，並在學習單上寫下體驗報告。

第一課：請學生發展他們的經驗值與想像力，寫出他們的夢幻好吃飯糰，並說出飯糰必需具備什麼特質，他才覺得好吃。他們寫著、討論著，口水都快流出來了。最後以看「食尚玩家」介紹飯糰的節目作結尾，為第二節課的試吃直播作準備。

Lesson 2: 介紹米飯的特性與如何結合的方法，如捏、揉、煎、烤等四種方法得出的米飯糰有什麼不同的質感。

第二課：每天的早自修，造訪學校附近各個早餐店，購買不一樣的飯糰，上次「夢幻飯糰」寫最好或畫最好的前三名，有機會試吃飯糰，並在課堂直播試吃報告。播放三種飯糰製作的影片，學生必須把三種製作方法紀錄下來。

Lesson 3: 用投影片介紹飯糰與製作方法，並請生結合認識的食材與米飯糰的製作方法。分成表面、質地、包覆食材三層次，分組設計三款飯糰。

第三課：質感體驗試吃，本週登場。準備 6 種不同口味的食材，每班兩杯米，一鍋飯。由每桌六人，每人出來滾一次飯糰，滾完後六種口味都齊全，六種飯糰做好後，他們必須仔細觀察，寫下或畫下他們的心得。在下課前 10 分鐘，每人一顆分配好的飯糰（當然他們經過激烈的討論誰吃哪個），細細品味食材的質感與味道，寫下自己的體驗，並跟同桌的同學分享。

Lesson 4: 分組製作飯糰。

第四課：設計自己的美感飯糰，並分配下次自己要攜帶的食材。

Lesson 5: 分組繪製飯糰製作過程與心得。

第五課：分組製作飯糰，把做好的飯糰擺盤，送到簡易攝影棚拍照，最後享用飯糰。

Lesson 6: 分組發表，彼此分享看法，評斷飯糰質感的優劣。

第六課：飯糰照片分享，製作美感飯糰報告書。

3. 他們想像中的夢幻飯糰，其實就是集合他們最想吃的食物！看他們的想像，有時很好笑。
4. 美食節目的試吃部分，其實是在對孩子示範質感的發現、體驗與如何描述。孩子們常常接觸這些節目，但只是把它當娛樂來看，其實裡面包含許多的感知。再撥放影片的同時，老師會在旁邊提醒孩子，該注意觀察哪個點。

課堂 2

A 課程實施照片：



飯糰的製作



B 學生操作流程：

1. 課前造訪學校附近各個早餐店，購買不一樣的飯糰，當作本次上課試吃飯糰。
2. 上次「夢幻飯糰」寫最好或畫最好的前三名，有機會試吃飯糰，並在課堂直播試吃報告，學生必須先聞味道、第一口品嚐飯的口感、第二口直播吃到甚麼、甚麼味道？好吃嗎？甚麼口感？你喜歡嗎？下次還會想吃嗎？
3. 看三種飯糰製作的影片，小飯糰、三角飯糰、蛋糕飯糰，他們必須把三種製作方法紀錄下來。

C 課程關鍵思考：

1. 學生簡直無法相信美術課與吃飯糰有何關係，更何況老師變出真的飯糰讓他們吃，所以吃飯糰吃得很高興。當然，老師要適當的選擇可以帶動氣氛的學生來製造效果，來吸引學生注目，老師快成為綜藝節目主持人了。
2. 觀看飯糰製作影片時，必須適時提醒學生，他們實際製作時可能會遇到甚麼問題。

課堂 3

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

質感體驗試吃，本週登場。

1. 我準備 6 種不同口味的食材，每班兩杯米，一鍋飯。
2. 請學生到外面盆栽每桌採摘一片山蘇葉，洗淨、擦乾備用。
3. 由每桌六人，每人出來滾一次飯糰，滾完後六種口味都齊全，
4. 而且他們的自己做的自己吃掉，哈哈，無法嫌棄別人。
5. 六種飯糰做好後，他們必須仔細觀察，寫下或畫下他們的心得。
6. 在下課前 10 分鐘，每人吃一顆分配好的飯糰，細細品味食材的質感與味道，寫下自

己的體驗，並跟同桌的同學分享。

7. 還剩下 5 口飯，寫得好的人，可以任選食材滾來吃。

C 課程關鍵思考：

1. 自己做的飯糰自己吃掉，哈哈，無法嫌棄別人。
2. 原本的器材準備是可丟棄的紙圓盤，為了課程銜接快速不得已的選擇。但看起來沒質感，一點也不美。後來經過多方汲取經驗，看到外面山蘇盆栽，靈機一動，我不發盤子給他們了，每桌請他們到外面山蘇走廊（我家山蘇園可食用的那種山蘇），剪一片山蘇葉，洗淨、擦乾讓他們當盤子用。當他們把飯糰一一做好擺放上去，看起來真不錯。
3. 有些班孩子偏食有點小嚴重，對於沒接觸過或不吃的食材，連試都不試。徵狀輕一點只是說難吃，嚴重的直接不吃。健康的無調味燕麥片百分之 95 不受歡迎，所以當一個女同學來告訴我，燕麥吃到最後甜甜的，我知道她有認真品嚐到食物的原味了，真感動。
4. 其實這一步，是為了增加他們第四課的飯糰設計與第五課的飯糰製作的經驗值，沒有用手捏過飯糰，下次實作飯糰如何成形？
5. 兩杯米，一鍋飯，31 人，我們仔細的品嚐食物的原味。這愉快的美感質感課！
6. 連續兩個星期 run 的飯糰第三課：飯的質感體驗，每天在煮飯，每天在思考，每天調整教學過程與方法。所以五個班，同一個課程，每班都有微調，都不一樣，只是越來越好（老師自我感覺良好，哈哈）。
7. 課程操作更精準、更聚焦在飯與配料的質感體驗。在飯本身的質感上多加了一道工，請同學把飯糰在手中揉 5 分鐘到看不到飯的顆粒（當然他們是洗乾淨的手加韓國昂貴芝麻油下去戳揉）時再加上料。吃起來的飯糰，其實跟鬆軟的飯糰是不一樣的，更像是麻糬。

課堂 4

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 我的美感飯糰設計，為下次的飯糰實作作小組準備與討論。
2. 小組成員必須決定飯糰的外觀、內餡、口感與製作方法。
3. 小組成員必須作工作分配與食材的準備。

C 課程關鍵思考：

1. 孩子們天馬行空設計一堆食材，不知道是否真的能帶來？
2. 下次要實作飯糰，老師再次複習飯糰的製作方法，提醒他們流程，因為只有一節課，要把飯糰做好、擺盤、拍照、享用，最後教室收拾乾淨。大工程。

課堂 5

A 課程實施照片：





B 學生操作流程：

1. 飯糰做好、
2. 擺盤、
3. 拍照、
4. 享用、
5. 教室收拾乾淨

C 課程關鍵思考：

1. 五個班飯糰實作的課程成功完成，其實經過前 4 節課的醞釀，學生非常期待這堂實作課，流了 4 節的口水，終於可以止飢。
2. 我們學校的學生家境普遍不錯，父母皆很熱意幫孩子完成課前的食材準備。比如，肉類要事先烹調好、蔬果類要事先切好、特殊工具要自己帶，孩子們準備充足，份量更驚人的多，這節課他們忙得很，也吃得很開心。
3. 開始的幾個班，帶來的承裝容器不優，導致擺盤效果不佳。後來的班已經有顯著改善。
4. 學生帶來的餡料太多，他們不顧分量的多寡、吃起來的口感、看起來的樣子、味道的鹹淡，全部包進飯糰中，結果有些飯糰太鹹，料太多，吃起來並不好吃。

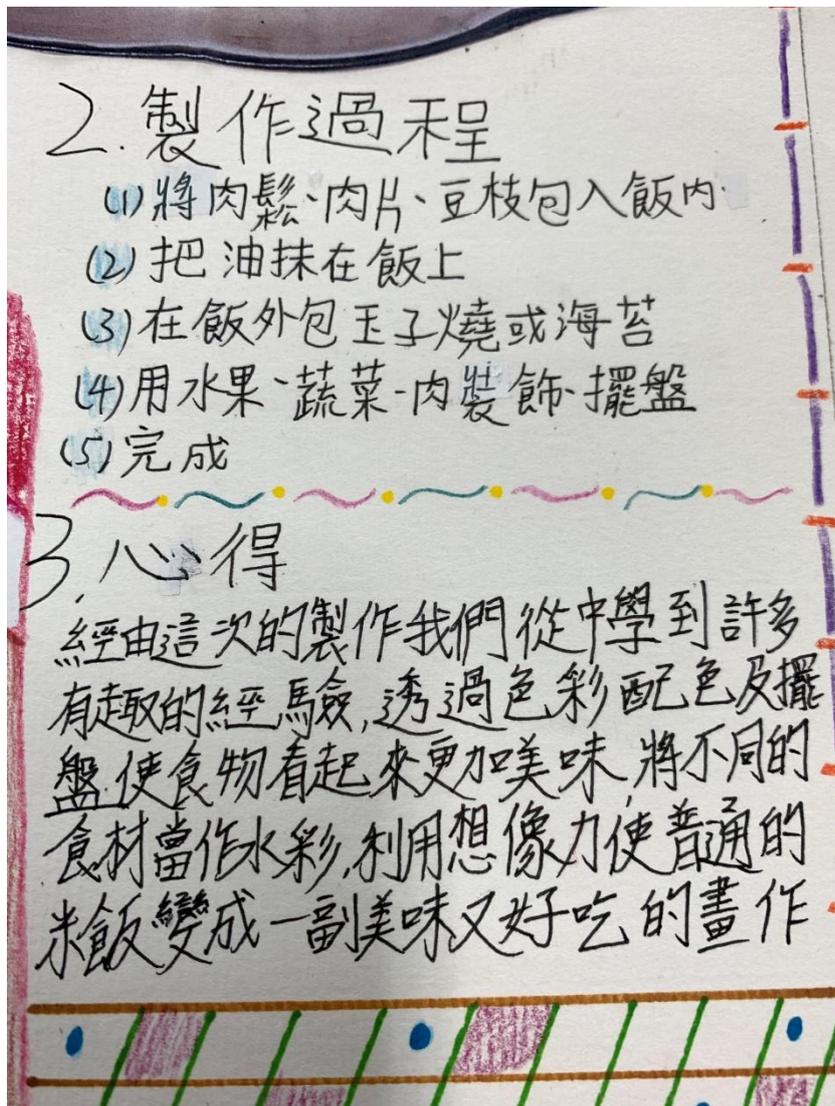
三、教學觀察與反思

1.因為課程執行在國中二、三的五個班，課程很受歡迎，學生上課的參與度、配合度很高，老師很有成就感，但很累。

2.只有實際執行 6 節課，節數明顯不足，目前還未上完，預計需 8 節以上。

四、學生學習心得與成果

(學生學習回饋)



心得

起初想作蛋糕飯糰是源於
其外形特殊且有創意,讓人有
種想要嘗一口的感覺。

制作的過程中雖遇窘境,但
最後化險為夷克服了大玻璃盒
的問題,懂得付出的辛苦才能感受
得到的快樂。

最後試吃的結果雖無當初
想像中那麼好吃,但付出的
汗水遠勝於失敗的感傷

「做飯團」對我們
來說是極為新鮮的
課程,從一開始的
構想至製作,全都
是因親身體驗才有
深刻的感悟,也能
切身體會飯團師傅
的辛勞,一切當知來處不易

心得

我認為在做這個飯團時的樂趣就是能夠體會到
在製做時的歡笑,雖然有時候在包的時候,散的到處
都是,但最後還是有特其勉強做好啦!不過沒有到
很好吃,不過有到能接受的程度啦~而把飯團包
的像一個黑盒子,也是一個不錯的新造型啦~