

108 至 110 美感與設計課程創新計畫  
108 學年度第 1 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： 高雄市龍華國中  
執行教師： 鄭淑心 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   | 高雄市龍華國中   |
| 授課教師   | 鄭淑心   |
| 實施年級   | 二年級   |
| 課程執行類別 | 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<br><input checked="" type="checkbox"/> 國民中學<br><input type="checkbox"/> 普通型高級中等學校 |
| 班級數    | 8 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   | 240 名學生   |

### 二、課程綱要與教學進度

|  |   |      |   |      |   |
|--|---|------|---|------|---|
| 課程名稱：手捏飯糰玩質感   |   |      |   |      |   |
| 課程設定   | <input checked="" type="checkbox"/> 發現為主的初階歷程<br><input type="checkbox"/> 探索為主的中階歷程<br><input type="checkbox"/> 應用為主的高階歷程 | 每週堂數 | <input checked="" type="checkbox"/> 單堂<br><input type="checkbox"/> 連堂 | 教學對象 | <input checked="" type="checkbox"/> 國民中學 二 年級<br><input type="checkbox"/> 高級中學 年級<br><input type="checkbox"/> 職業學校 年級 |
| 學生先修科目或先備能力：<br>* 先修科目：<br><br><input checked="" type="checkbox"/> 曾修美感教育實驗課程：<br>學生在國一已具備認識色彩、調色及配色和形式美的構成等概念。<br><br><input type="checkbox"/> 並未修習美感教育課程<br><br>* 先備能力：<br><br>1.有美的形式概念。<br>2.有色彩的配色概念。<br>3.能耐心的觀察與思考。 |   |      |   |      |   |

## 一、課程活動簡介：

在本課程中，以活動設計引導學生發現質感之美為目標，先認識台灣的稻米種類和不同口感，並宣導台灣農業面臨的糧食危機。

Kit1 先讓學生觀察、觸摸、品嚐各種食材，建立學生的質感經驗。Kit2 是透過活動讓學生動手操作如何將不同食材和米飯結合。最後以上述兩個經驗，讓學生製作出不同質感的飯糰。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，並能理解合宜的材料選擇是質感之美的首要條件。

## 二、課程目標

- 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）
  1. 觸發美感知能：學生將建立「質感」美感，覺察到比例如何影響美感呈現。
  2. 累積美感知能：學生能以「質感」的視野觀察視覺對象物，累積美感經驗。
  3. 建構美感問題解決力：學生能把「質感」概念運用於日常生活中，增進生活的美感。
  
- 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）
  1. 能選擇、辨別所需的食材做不同的質感表現。
  2. 能將食材合宜的組合，展現自己喜歡的質感表現。
  
- 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）
  1. 所有事物的質感，影響著我們的視覺感受。
  2. 食物的美感，和外表讀材質質感有密切關係。
  3. 生活中的所有事物都涉及到質感的概念。
  
- 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）

## 三、教學進度表

| 週次 | 上課日期 | 課程進度、教學策略、主題內容、步驟 |      |
|----|------|-------------------|------|
| 1  | 12/8 | 單元目標              | 認識質感 |

|   |       |      |  |
|---|-------|------|--|
|   |       | 操作簡述 | 以六種不同群組(杯墊組、餐盤組、清潔工具組、種子組、餐墊組、食品包裝袋組)的物品讓學生了解質感的特性。  |
| 2 | 12/15 | 單元目標 | 認識台灣不同穀物的質感  |
|   |       | 操作簡述 | 以九種台灣穀物(白米、胚芽米、糙米、糯米、十穀米、紅米、黑米、小米、紅藜)讓學生了解不同穀物質感的特性。 |
| 3 | 12/22 | 單元目標 | 以不同食材裹敷飯糰表面表現不同質感                                    |
|   |       | 操作簡述 | 學生以白米飯捏製成球型飯糰，再以小碟子上不同食材沾敷裹敷在飯糰的外表，形成不同的質感。          |
| 4 | 12/29 | 單元目標 | 小組討論下回合飯糰質感如何表現                                      |
|   |       | 操作簡述 | 小組各自討論要表現什麼樣質感的飯糰，需要準備哪些合宜的食材。                       |
| 5 | 1/5   | 單元目標 | 以不同食材和米飯相拌在捏製飯糰表現不同質感                                |
|   |       | 操作簡述 | 學生將帶來的食材和白米飯拌勻，再捏製飯糰，表現不同質感，也可在飯糰外表再添加不同質感。          |
| 6 | 1/6   | 單元目標 | 了解「質感」存在於生活的各場域，影響著我們的審美感受。                          |
|   |       | 操作簡述 | 小組分享創作脈絡和形式，並說明飯糰的質感配置的美感，以及判斷各組飯糰質感的美感。             |

#### 四、預期成果：

希望透過課程的安排，重新探索生活中的質感配置，並能思考質感的美感所呈現的不同可能性。在課程中另外安排融入台灣的稻米種類和不同口感，並宣導台灣農業面臨的糧食危機等食農教育，並且藉由不同 KIT 的設計安排，讓這個課程可以讓學生在米食外認識質感，並能整合質感經驗來設計生活上的物品，並能發現和感受質感的美感。

五、參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

- 1.教你這樣做飯糰壽司(作者：王景茹、出版社：康鑑文化、出版日期：2015/10/29)
- 2.愛上米食：從認識稻米到做出美味米食料理(作者：何金源、出版社：葉子、出版日期：2017/06/05)
- 3.教你這樣做飯糰壽司+壽司圖鑑 321(作者：王景茹/ 藤原昌高、出版社：康鑑文化出版社、出版日期：2015/10/30)
4. 一起來·捏飯糰(作者:宜手作、出版社：積木文化出版社、出版日期：2019/8/14)

六、教學資源：

- 1.農糧署全球資訊網 <https://www.afa.gov.tw/cht/index.php?code=list&ids=668>
- 2.行政院農業委員會 <https://www.coa.gov.tw/ws.php?id=2503765>
- 3.美感入門電子書
- 4.美感入門網站 <http://www.aesthetics.moe.edu.tw/>
- 5.簡單漂亮綜合飯糰/Kawaii Rice balls| MASA の料理 ABC  
<https://www.youtube.com/watch?v=KbSMogPQYg0>
- 6.好吃又好玩的飯糰大百科  
<https://www.facebook.com/ytower01/videos/3194284457288998/>

## 實驗課程執行內容

### 一、核定實驗課程計畫調整情形

原本計畫九月開始施行的課程，因為經費撥款時程延後，加上國二學生的露營活動，故延後至十二月才開始施行。另外原本的課程教學進度也做了微調，把原訂的【米米皆是-1】和【米米皆是-2】，與【我與本丸-1】和【我與本丸-2】調整成【認識質感的特性】和【認識台灣穀物的質感】兩節課，來銜接【手作飯糰玩質感】和【飯糰質感再現】，最後再小組分享創作飯糰質感的美感。

## 二、6 小時實驗課程執行紀錄

### 課堂 1

#### A 課程實施照片：



#### B 學生操作流程：

在各組發下不同群組(杯墊組、餐盤組、清潔工具組、種子組、餐墊組、食品包裝袋組)的物品，讓學生觀察物品在視覺和觸覺上的質感，並藉由物品材質的不同，建立材質的性質和感官記憶的知覺資料庫：粗、細，滑、澀，軟、硬，蓬、實，厚、薄，挺、柔和暖、涼，乾、濕。為使學生有更多對於質感的體驗，交換物品做第二輪的觀察。

#### C 課程關鍵思考：

1. 質感在視覺和觸覺上的特性各有什麼特質?它們之間有關聯性嗎?
2. 物品的質感會不會影響美感?
3. 除了粗、細，滑、澀，軟、硬，蓬、實，厚、薄，挺、柔和暖、涼，乾、濕這些質感的特性外，還有哪些字詞可以形容質感?



## 課堂 2

### A 課程實施照片：



### B 學生操作流程：

老師介紹米質的特性和加工方法後，再讓學生每組都有一盤九宮格的台灣穀物(白米、胚芽米、糙米、糯米、十穀米、紅米、黑米、小米、紅藜)做視覺和觸覺上的質感觀察，也一併融入糧食自給率的問題，讓學生面對台灣的糧食危機，並討論我們能做些什麼。接著讓學生思考如何讓米飯可以聚合起來成為飯糰。

### C 課程關鍵思考：

- 1.不同的穀物除了視覺上，在觸覺上有什麼不同的質感呢？
- 2.面對台灣的糧食危機，我們在日常生活中能做些什麼？
- 3.如何讓米飯可以聚合起來成為飯糰？
- 4.飯糰的質感如何呈現？

### 課堂 3

#### A 課程實施照片：





## B 學生操作流程：

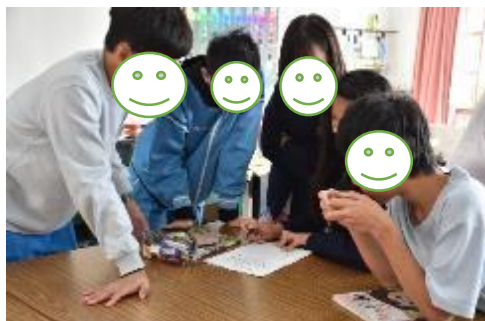
學生先用白米飯捏製成球型飯糰，各組再選擇不同食材進行飯糰外表的沾敷裹敷，再選擇合宜的盛裝餐盤完成擺盤，放置迷你攝影棚內拍照，留下紀錄後把自己手捏的飯糰食畢，整理用具和環境。

## C 課程關鍵思考：

- 1.飯糰要如何捏製成型，才有美感？
- 2.食材要如何沾敷裹敷在飯糰表面，才有美感？
- 3.不同食材在視覺上表現的質感有何不同？
- 4.不同食材在舌頭的觸覺上表現的質感有何不同？
- 5.不同質感的飯糰如何選擇盛裝的餐盤，表現合宜的美感？

## 課堂 4

### A 課程實施照片：



### B 學生操作流程：

老師要學生思考上回以裹敷的飯糰質感，可以用什麼樣不同的方式改變造型和飯糰質感的呈現。小組討論下回合飯糰質感如何表現，並各自討論要表現什麼樣質感的飯糰，需要準備哪些合宜的食材。最後跟老師討論確認己畫書是否合宜。

### C 課程關鍵思考：

- 1.飯糰除了捏製成球型還能有什麼造型可以呈現？
- 2.飯糰除了將食材在外表裹敷形成不同的質感，還能用什麼樣的技巧來表現質感？
- 3.飯糰的造型和質感會有關係嗎？
- 4.如何選擇食材來表現不同的質感？
- 5.食材要預先用什麼樣的處理方式材和飯糰榮合，成為要表現的質感呢？

# 課堂 5

## A 課程實施照片：





### B 學生操作流程：

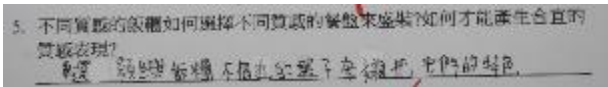
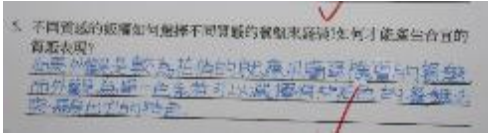
學生用自己準備好的食材和米飯相拌，放在保鮮膜上捏製塑型，再做最後的表面質感效果。各組根據飯糰風格選擇餐盤盛裝，放置迷你攝影棚內拍照，回座位享用，清潔用具和收拾環境。

### C 課程關鍵思考：

1. 食材要控制多少的份量和米飯相拌，飯糰才能成型？
2. 要捏製什麼造型的飯糰？
3. 飯糰最後表面質感如何處理？如果是包海苔，要包多大？包什麼樣的造型？要切記呈現質感，不是裝飾。
4. 完成這一組的飯糰，如何從眾多餐盤選擇，呈現合宜的質感表現？
5. 選擇餐盤時要注意些什麼？
6. 我捏製的飯糰，食材和米飯融合的質感在舌頭的觸覺和視覺上的感受是什麼？

## 課堂 6

### A 課程實施照片：



### B 學生操作流程：

先分享上週飯糰質感再現的照片，各組也分享創作的過程和脈絡，然後完成學習單。

### C 課程關鍵思考：

- 1.我捏製的飯糰，食材和米飯融合的質感在舌頭的觸覺和視覺上的感受是什麼？
- 2.第一次和第二次作的飯糰在質感的表現上有何不同？各有什麼特色？
- 3.這組的飯糰們在菜單上可以如何命名？
- 4.不同質感的飯糰如何選擇不同質感的餐盤來盛裝？如何才能產生合宜的質感表現？

## 三、教學觀察與反思

整個課程安排，都激發出學生學習的興趣，從認識觀察質感，到觀察台灣的穀物，對學生們來說都非常有趣，也藉由課程讓學生了解了台灣面臨的窘困，糧食自給率的問題，學生在自省之虞，盼能在日常生活中力行。手捏飯糰玩質感，老師需要花很多時間採買和做準備，為了讓學生可以體會觸覺和視覺上的質感變化，老師準備了 15 種數材。其他還需要張羅各式器皿，上課前洗米煮飯，課後收拾整理，所以如果有烹飪教室，或者以跨領域的統整課程來施行，會更加順暢。

#### 四、學生學習心得與成果

6. 從這個活動中，我學到了  
新穎的顏色和聲響要如何搭配才能讓人比較有感覺，  
材料和聲響如何配對才有和諧與美感。

5. 從這個活動中，我學到了  
每個人的聲感都不一樣，這在演奏人聲的時候就顯而易見，並不是只靠用著  
的還可以更換其他的。

6. 從這個活動中，我學到了  
挑選材料應該要怎麼選法正確的方法才能夠  
正確，正確用聲、聲音要怎麼「美」。

5. 從這個活動中，我學到了  
我學到了有時一些材料用眼睛看起來似乎差不多  
但實際聽起來的感覺卻大不相同。

6. 從這個活動中，我學到了  
的  
我學到了如何挑選材料的方法，能創作出  
怎樣的聲響效果可以更加豐富。