

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. 你的家鄉菜料調查：

菜類	有別其他的菜類(請填下)?	原產地(或原產)?	習俗(或起源)?
----	---------------	-----------	----------

四. 親朋家鄉菜料理的方式與流程

五. 小組討論下列問題(四~六)寫在小白板上發表：

5-1 料理方式與常態性關係?	5-2 料理方式與節日關係?	5-3 料理方式與節日關係?
-----------------	----------------	----------------

六. 各國家餐桌上的擺設：

6-1 花與花籃	6-2 花瓶與盤	6-3 碗出花圈
----------	----------	----------

七. 你覺得在家準備料理與外食之間，人的心態有何差異：

八. 所謂資訊圖表：

史高維爾程度表

九. 寫下你的家鄉構想

步驟一：環境的想像與描述	步驟二：想像與環境的關係	步驟三：內容的構思與描述
--------------	--------------	--------------

十. 全球兒童資訊攝影。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 全球兒童攝影，你從兒童攝影中發現了什麼?	10-2 兒童攝影與兒童攝影之間的關係?	10-3 兒童攝影在兒童攝影中扮演什麼角色?	10-4 兒童攝影的資訊化與攝影的關係?
---------------------------	----------------------	------------------------	----------------------

十一. 分析下面資訊圖表(圖文)構成的形式：△□◇○

- 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://onfunnyjoke.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

實驗課程執行內容

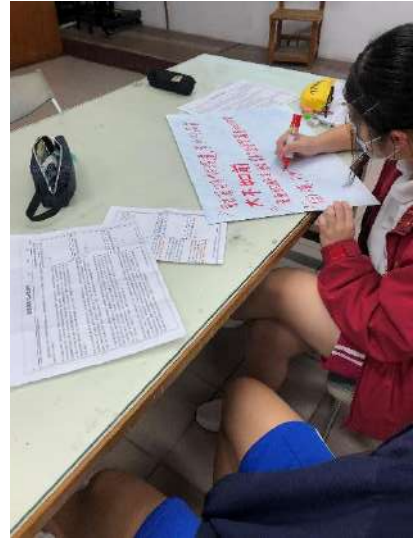
一、核定實驗課程計畫調整情形

將原定六週課程，因進度延宕，調整延長為七週(5/11~5/23)完成

二、6 小時實驗課程執行紀錄

課堂 1

A 課程實施照片：



<p>4-1 這道菜吃起來的味道如何?</p> <p>鮮工的醬汁如火山中岩漿，灑在米飯上送入口中，一陣天搖地動香與辣在口中爆發，刺激味蕾，讓人大呼過癮!</p>	<p>4-2 煮這道菜的人是如何習得此料理?</p> <p>外公祖父遠赴四川學做川菜，師娘煮給他吃，外公祖父覺得此菜非常美味，便向師娘學習並將食譜傳回臺灣，流傳至今。</p>	<p>4-3 吃過的人如何評價此料理?</p> <p>外公祖父：這是何等美味，何等銷魂的極品啊！我一定要習得此藝術，傳揚世上。 外公：父親的食譜果然厲害！我一定將它傳給後世，不能辜負父親的厚望！ 媽媽：這醬汁比外面餐館的醬汁更辣、更香！但過程太長時間我還是用醬油代替了。 我：吃著走路的麻婆豆腐，自行月宵不飽。</p>
--	---	---

<p>三、我的臺灣菜科課程</p> <p>主題：麻婆豆腐</p> <p>地點：(Chia Gio)</p> <p>時間：(Chia Gio)</p> <p>調味料：(Chia Gio)</p> <p>步驟：(Chia Gio)</p>	<p>1. 準備好所有的材料</p> <p>2. 將材料放入鍋中</p> <p>3. 煮開後，加入調味料</p> <p>4. 煮至熟透，即可食用</p>	<p>5. 將醬汁倒在米飯上</p> <p>6. 撒上蔥花</p> <p>7. 完成！</p>	<p>五、我的臺灣菜科課程</p> <p>主題：麻婆豆腐</p> <p>地點：(Chia Gio)</p> <p>時間：(Chia Gio)</p> <p>調味料：(Chia Gio)</p> <p>步驟：(Chia Gio)</p>
---	--	---	---

B 學生操作流程：

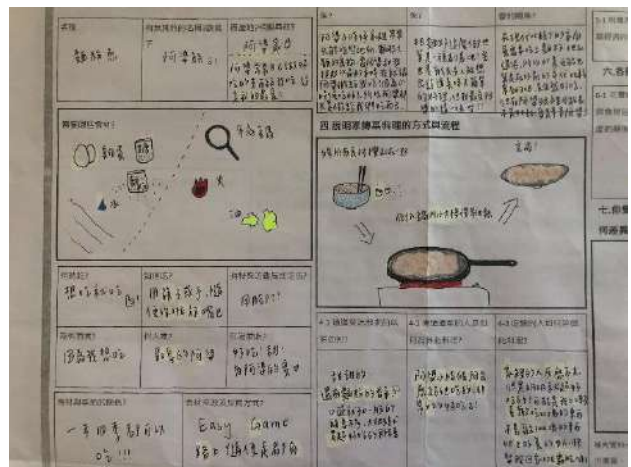
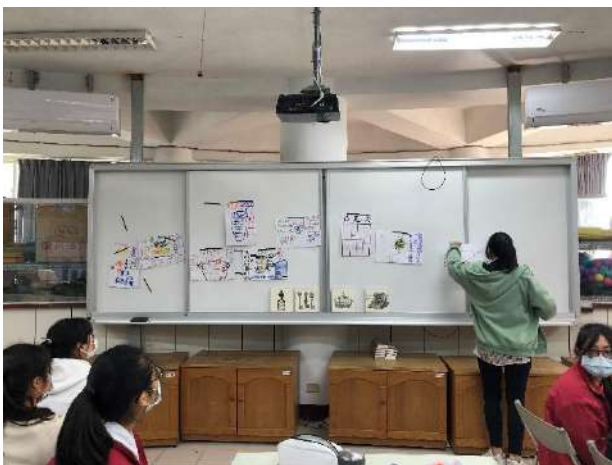
1. 分享家常菜資料蒐集
2. 小組討論及發表
3. 自學影片【小時光麵館】三刀流肉燥麵-陳先生的晚餐危機 | 統一麵
4. 小組討論並填寫講義題目

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：



The infographic '婚姻百態' (Marriage 100 Faces) includes the following sections:

- 全球結婚、離婚率** (Global Marriage and Divorce Rates): A world map showing marriage and divorce rates by country.
- 同性婚姻立法國家** (Countries with Same-Sex Marriage Legislation): A list of countries that have legalized same-sex marriage, including Taiwan.
- 結婚紀念日** (Wedding Anniversary): A list of traditional anniversary gifts for each year from 1st to 60th.
- 蜜月最愛去哪裡** (Where to Go for the Honeymoon): A list of popular honeymoon destinations.
- 童婚的悲慘數字** (Sad Statistics on Child Marriage): A bar chart showing the number of child marriages in various countries.
- 童婚對女孩的影響** (Impact of Child Marriage on Girls): A diagram showing the negative effects of child marriage on girls' health, education, and economic status.

B 學生操作流程：

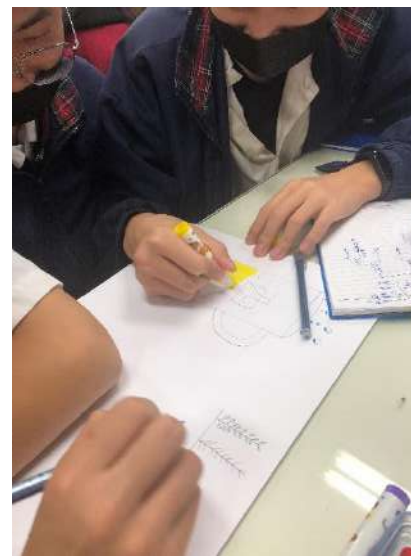
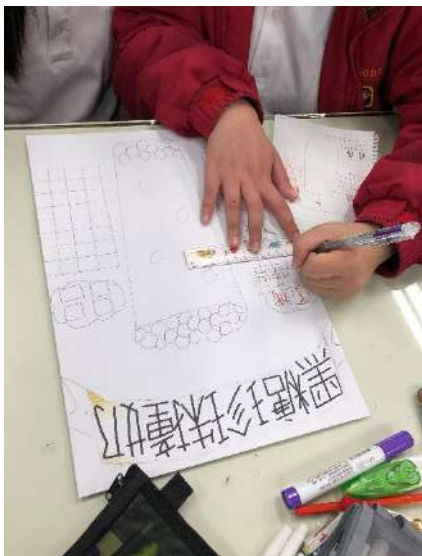
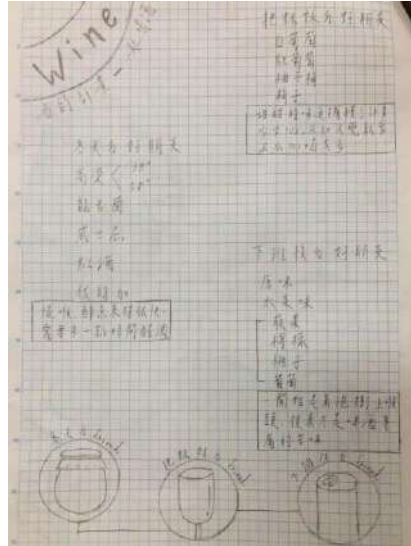
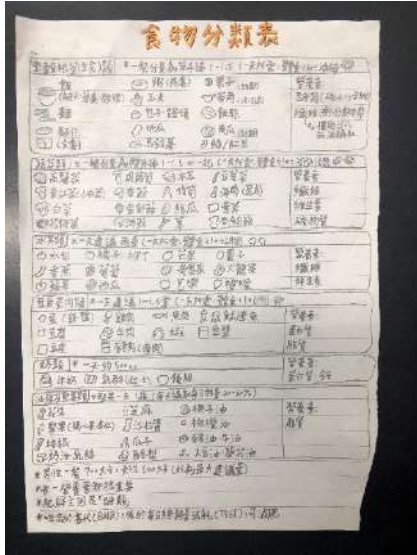
1. 介紹資訊圖表
2. 資訊圖表在生活中的應用
3. 圖文的構成內容
4. 依照前述蒐集資料，寫下家常菜的食譜構想

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：

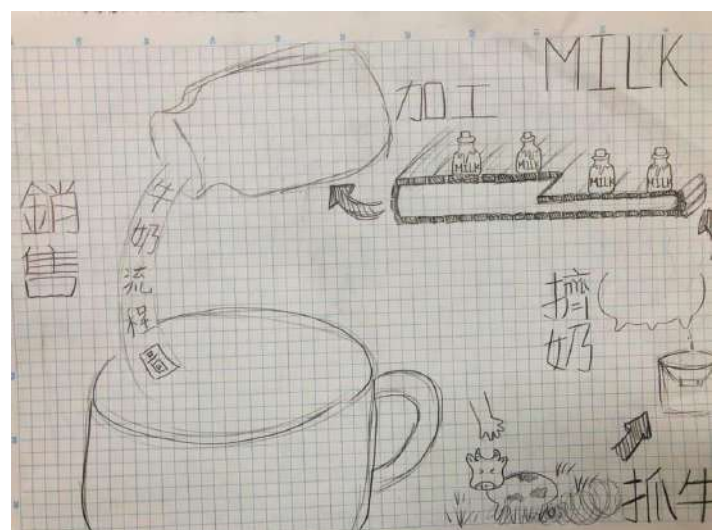
1. 介紹攝影師 Gregg Segal 全球兒童食譜攝影作品
2. 圖解畫面圖文構成在一起的關係
3. 畫出幾何塊面的圖文構成
4. 小組發表

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. 茼蒿
2. 白菜
3. 芹菜
4. 香菇
5. 肉末
6. 鹽
7. 油

做法

1. 茼蒿、白菜、芹菜、香菇切碎，肉末炒熟。
2. 加入鹽、油，攪拌均勻。
3. 加入糯米粉，揉成團。
4. 搓成圓球，煮熟即可。

故事

這碗阿婆知道我們喜歡吃，流著淚，每一碗都是她的心血。這碗湯圓，吃過的人，都被阿婆給的溫暖給抱圍住。

踏踏教做草粿



1. 準備材料
2. 煮水
3. 加入材料
4. 攪拌
5. 煮好

注意：煮水時要大火，加入材料時要小火，攪拌時要順時針，煮好後要立刻關火。

美感構成-有碗家傳菜

菜名	材料	做法	故事
春捲	春捲皮、肉末、白菜、香菇、蝦仁、雞蛋、鹽、油	1. 肉末炒熟，白菜、香菇切碎。 2. 加入雞蛋、鹽，攪拌均勻。 3. 捲入春捲皮，煎熟即可。	春捲是越南人，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。
春捲	春捲皮、肉末、白菜、香菇、蝦仁、雞蛋、鹽、油	1. 肉末炒熟，白菜、香菇切碎。 2. 加入雞蛋、鹽，攪拌均勻。 3. 捲入春捲皮，煎熟即可。	春捲是越南人，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。

春捲

Chả Giò



原產地：越南

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力式整齊，便給它起名為「皇家餡餅」，一個華麗的名字。

社會關係：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。

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。

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. 火少煮殼
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 滬寧一帶

發明地 滬寧一帶

口味 鹹甜

烹調方法 煮

類別 湯

製作流程

1. 拿鍋子裝水
2. 等水滾了之後
3. 待香菇快熟時放
4. 最後放入雞的內臟
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
7. 裝湯時，可拿湯匙撈一撈，混合底

看要多少一般水 放入蔥、香菇、蒜頭、海鮮、蝦子剝好殼。湯的香味漸漸散發。

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	口味	烹調方法	類別
下水湯	滬寧一帶	鹹甜	煮	湯

阿嬤的米飯

小故事

吃過的人沒有一個說不好吃的

阿嬤的米飯

阿嬤的米飯

阿嬤的米飯

鄉味饅頭

材料

麵粉 酵母 糖 鹽 油

製作

將麵粉和酵母、糖、鹽、油混合，加入水揉成團，揉至光滑，放在案板上，壓扁，擀成圓形。

餡料

新鮮肉末、蔥、香菇、鹽、香油、胡椒粉。

注意

餡料要炒熟，加入鹽、香油、胡椒粉。

蒸

將饅頭放入蒸籠，大火蒸15分鐘，即可食用。

懶人麵

評價：簡便、快捷、美味、飽足。

懶人不懶！

懶人不懶！

懶人不懶！

布農族一山羊肉

原產地 布農族

口味 鹹甜

烹調方法 煮

類別 肉類

製作

將羊肉切塊，加入水、鹽、糖、胡椒粉，大火煮開，轉小火燉煮。

注意

羊肉要切塊，加入水、鹽、糖、胡椒粉。

紅糟肉

別稱：米曹娘肉

原產地：福建廣東一帶

紅糯米 4 米酒

1 圓糯米 70

3 五花肉

1. 煮熟糯米攪碎

2. 加米酒、紅糯米

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，因帶入味，不是只有酒香，因最純美的味道已在喉嚨裡慢慢散發出。

何人煮，一阿婆

為何愛吃，一酒味，一肉味，一飯香。



美觀構成-有國家傳菜

菜名	主料	配料	調味料	製作方法
紅燒蹄膀	蹄膀	蔥、姜、蒜	醬油、糖、料酒	1. 蹄膀焯水去腥。 2. 炒糖色。 3. 蹄膀放入鍋中，加入蔥、姜、蒜、醬油、糖、料酒，大火燒開，轉小火燉爛。

美觀構成-有糖水粥菜

菜名	主料	配料	調味料	製作方法
紅豆紫米粥	紅豆、紫米	冰糖	水	1. 紅豆、紫米浸泡一晚。 2. 放入鍋中，加入水，大火燒開，轉小火燉爛。 3. 加入冰糖，攪勻即可。





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。