

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： 臺北市立蘭雅國中
執行教師： 翁千雅 教師
輔導單位： 北區 基地大學輔導

目錄

實驗計畫概述	1
一、 實驗課程實施對象	1
二、 課程綱要與教學進度	1
實驗課程執行內容	5
一、 核定實驗課程計畫調整情形	5
二、 實驗課程執行紀錄	5
三、 教學研討與反思	8
四、 學生學習心得與成果	8
經費使用情形	10
一、 收支結算表	10
同意書	
一、 成果報告授權同意書	11

實驗計畫概述

一、 實驗課程實施對象:本校八年級學生

二、 課程綱要與教學進度

是否有課程參考案例 ■有： 106 學年度第 一 學期， 北 區 臺北市立蘭雅國中來逛菜市仔看質感 參考課程名稱： <input type="checkbox"/> 無					
課程名稱：拾米質地					
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 八年級 <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： <input type="checkbox"/> 曾修美感教育實驗課程：(50~100字概述內容即可) <input checked="" type="checkbox"/> 並未修習美感教育課程 * 先備能力：(概述學生預想現狀及需求)					
一、課程活動簡介 (300字左右)：請參酌環境掃描內容 傳統市場是生活學習的教室,本學期希望帶學生走入菜市場，以美感觀察者身分打開五感，重新探索。而鄰近本校之士東市場在2017年五月有美好關係的「士東市場改造計畫」，為台灣市場的美學改造邁出美好一步，商鋪店家規劃設計出最理想的視覺、收納空間與作業環境，觀察市場中食物與質感搭配，並描述其質感搭配如光滑、粗糙、柔軟、堅硬，所呈現出的視覺感。 討論台灣節氣與傳統食物與盛物質感的關係，結合家政進行米食文化質感提升，與學生討論材質，以點、線、面是幾何學的基本概念，運將此設計要素展現於米食質感中，考慮外觀質感如鬆軟、脆、滑等口感。最後將食物搭配於合宜的自然盛物上，如竹編、粽葉等編織食器，感受到食物與恰當植感搭配時互相襯托的美。					

二、教學目標

學生將會：請參酌環境掃描內容

1. 能認識何謂質感，能以適當的語詞描述各類物件的質感理解質感搭配的合宜美感。
2. 能由攝影方式記錄質感在市場攤位中的應用。
3. 能分析辨別合宜質感與食材搭配。
4. 由實際執行米飯糰構成去感受質感搭配。
5. 由實際體驗自然材質去與食材搭配，提升材質的美感感知力。

理解事項/核心概念：

米食食材口感與質感搭配
陳列擺設中合宜的質感能提升美感
自然材質的質感搭配與應用

關鍵問題：

市場中合宜的質感會帶來何種美感提升?
用什麼樣的質感元素可搭配飯糰?
口感的改變
飯糰與哪一些自然材質搭配能相得益彰?

學生將知道/知識：一至三點（不超過五點為佳）

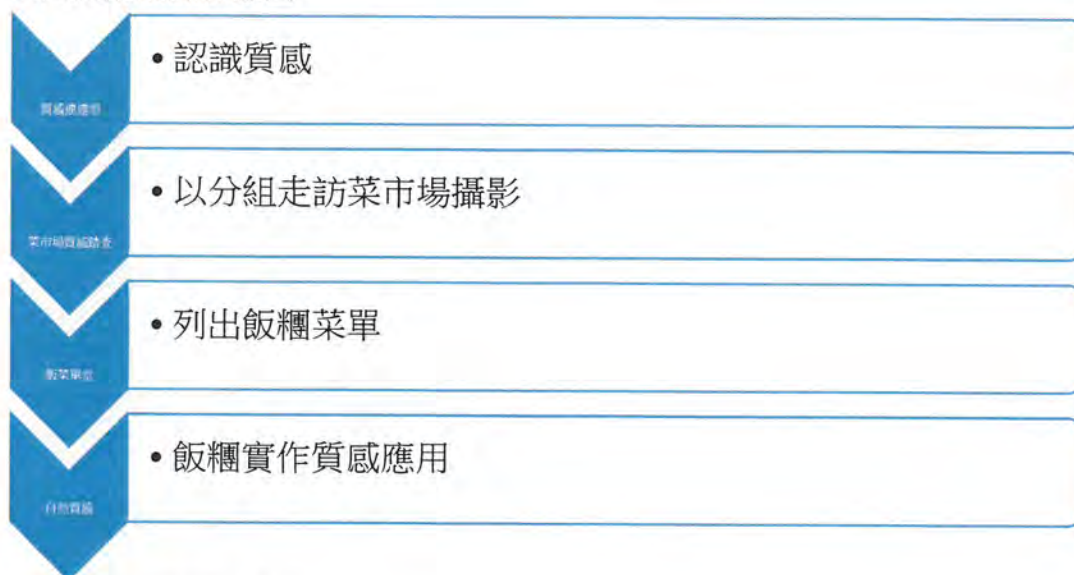
食材設計的構成美感
認識材質搭配的美感合宜性
能分析與闡述質感在生活中的美感差異

學生將能夠/技能：一至三點（不超過五點為佳）

學習米飯團的質材搭配
學會簡易竹葉與竹編

三、教學策略：【做】

1.簡要說明課程意圖



2.六堂課的步驟簡列：

- (1) 認識食物與質感搭配
- (2) 市場採集質感
- (3) 分享與分辨不同質感
- (4) 構思飯糰菜單
- (5) 思考自然質感與食材搭配
- (6) 飯糰實作美感擺

2.Show & Tell 提問與反思：

- (1) 在哪個當下你會說好有質感請說明
 - (1-1) 你生活中去做了什麼改變質感的事
 - (1-2) 怎樣的食物與自然材質搭配組合是你覺得很美的
- (2-1) 選出一家你喜歡的招牌、擺設、陳設，分析用了哪一些不同質感
- (2-2) 找一找有哪一些食物因自然材質搭配而相得益彰
- (2-3) 陳設擺物的功能與智慧為何
- (3-1) 能否提出你在市場看到哪一些有美感的地方
- (3-2) 說說看你對食物與質感搭配的看法
- (4-1) 手編物與食材搭配
- (4-2) 有哪一些自然材質可搭配飯糰
- (5) 如何作出視覺美味與口感兼具的飯團組合
 - (5-1) 什麼樣的質感配讓飯糰呈現美感
- (6) 請分析自己的食材與材質搭配

四、預期成果：請參酌環境掃描內容

藉由走進傳統市場中感受生活中的美感細節，在實際探訪的機會下去了解市場內食物擺設的生活智慧，了解不同質感擺設帶來的視覺效果，鼓勵同學進一步理解視覺美感氛圍，提升更要重視品質，讓學生由嘗試以自然質材與食物間的搭配中，認識質感所帶來的美感，並透過自然材質質感的體驗，認識飯糰口感與各類盛物質感搭配。

參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

菜市場美感 shopping:料理雜貨色彩時尚設計靈感的食色大狂想/漫遊者文化

免捏捲捲飯糰/宮澤史繪/悅知/2019

臺灣漬二十四節氣的保存食熱銷珍藏版/種籽文化

和風好味食堂:跟著節氣做漬物日是家傳80道養生食/大好書屋

教學資源：

士東市場、小市場計畫、Fb 筑子/藺子/月桃本事/美好關係、田裡學/樂學食堂

教學進度表

週次	上課日期	課程進度、主題與內容 <small>請勿將教學策略直接詳填入本欄</small>	
1	10/2	單元名稱	認識質感 質感聯想 器物質感
		單元簡述 <small>請勿超過50字</small>	觀看影片思考缺乏質感的飲食環境 在塑膠用完即丟的時代回溯在傳統生活中的質材拾起學生對自然質感的感覺。思考食物與材質搭配的合宜性，認識在地自然材質如月桃、竹、麻繩、藺草等自然材質。討論士東市場質感巡禮分組
2	10/9	單元名稱	市場質感採集
		單元簡述 <small>請勿超過50字</small>	由走訪市場，觀察食材擺設，藉由觀察讓學生能去記錄店鋪的質感。 觀察食材與材料合宜搭配；思考食物與材料的搭配，例如粽子、鮮魚放置。
3	10/16	單元名稱	質感採集報告
		單元簡述 <small>請勿超過50字</small>	分析店家與質感搭配的合宜性 歸納店家的質感與食材的質感搭配合宜性。分析攤位中所販售的食物不同盛物盛裝，要了解各質感材質在店鋪搭配的運用與合宜性。
4	10/23	單元名稱	認識器物材質
		單元簡述 <small>請勿超過50字</small>	提供各式材質如粽葉、竹子、檳榔俏、木頭，讓學生認識自然質感，並思考食材與自然材質搭配
5	11/7	單元名稱	飯糰食譜設計
		單元簡述 <small>請勿超過50字</small>	思考飯糰的味覺、視覺美感與自然擺物的搭配，列出組別所須食材，並畫出食材與質感搭配圖
6	11/7	單元名稱	飯糰食譜實作
		單元簡述 <small>請勿超過50字</small>	飯團食材製作並搭配自己簡易手編之自然材質盡行實作與擺設，以攝影記錄之。

實驗課程執行內容

一、核定實驗課程計畫調整情形

修正原初計畫中的竹編體驗改成認識各類材質，增加各類盛裝物增添學生認識各類質感認識，也增加擺盤豐富性。

飯糰的製作與家政課合作，讓學生去土東市場收集質感的任務更全方位，一來能賞析個攤位質感擺物，二來從食農教育米食文化的線認識稻米，最後並從逛市場去找尋製做飯糰的食物靈感，飯糰食譜的思考更為成熟，美感課能專注於飯糰質感與器物搭配的思考，並因家政課廚房技能訓練加乘美感課程的質感豐富性。

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：

- 1.以投影片先喚醒學生在飲食中食物與盛物的配對，例如粽子是黏稠的糯米配上葉子，究功能而言強度夠可塑形能包覆，在美感上三角形或長條形配上白色棉繩打開後大小適中兼具實用與美感。
- 2.認識質感，以手觸器物質地了解其粗、細、滑與交錯編織不規則紋理，並以質感形容詞配對卡放置在各類器物上。
- 3.認識店家質感，並思考食物與盛物關係，如豆腐易碎如何盛裝，如何襯托食物新鮮度。

質感觀察引導：以各類材質盛物促進學生思考，擺盤的美感不在擺滿，以西餐擺盤、懷石料理為例，讓他們思考食物擺設在盛物留下的空間是在襯托食物，而飯糰的大小、食材口感則是廚師因應盛物質感互相映襯。

課堂2

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

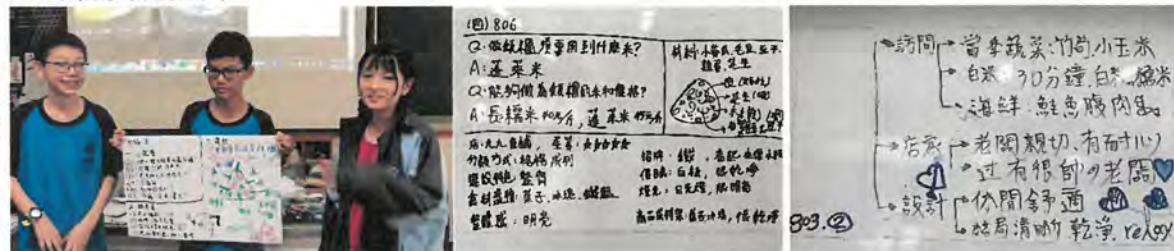
1. 走訪市場了解質感如何打造店家風格
2. 訪問店家了解米食知識
3. 尋找搭配飯團可用的各類口感食物

C 課程關鍵思考：

到市場看質感：在士東市場能讓學生學習看與賞析，過去孩子去市場的經驗只是匆匆來去買東西，未曾想過做一道料理須要搭配哪些食材，也未曾思考過不同類型的店家在店鋪設計上的差異，各類食物與盛物的智慧與美感，美感田野調查的分組合作能促進他們去覺察店家在食物與店面上設計的質感智慧與巧思

課堂3

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 分組上台描述自己組別的訪問內容、分析店家擺設的質感設計一個從當天逛市場所發現的食材組合
2. 開始思考自己組別飯糰設計

C 關鍵思考：

1.能由討論學習分析歸納自己的採訪，並以質感形容詞說出店家如何以質感映襯食物並營造氛圍。

課堂4

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

試吃不同不同口感小飯糰

認識飯糰設計並討論各類可放置於飯糰的食材

分組討論飯糰口感與盛物質感搭配並記錄於小白板上。

C 關鍵思考：

各組抽籤選出飯糰口感如清脆、滑嫩、Q彈、綿密之食材

選擇從粽葉、竹編、檳榔俏、木頭、竹便當盒、大理石、石板與月桃編中去感受盛物質感，並思考飯糰食材與自然材質搭配

課程5-6

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1.配合上週抽籤決定之器物與口感實做飯糰

2.飯糰擺盤搭配器物並發表

C 關鍵思考：

飯糰實做：飯糰要，從做中學以手捏飯糰感受稻米手捏後的扎實感並搭配如清脆、滑嫩、Q彈、綿密之食材去創發自己的飯糰，並在放置於盛物擺盤時能因應器物的形狀與尺寸大小去設計質感擺放，學習如何以擺盤相得益彰。

三、教學觀察與反思

本學期由於與家政老師合作，學生在製作的技術層面面上非常厚實，故到了美感課能完全展現創意而且非常專業，家政老師也表示因為美感課的加入讓飯糰美感擺盤的思考成真，過去家政課通常是實務走向，全班做一樣的口味，但與美感課協同後，學生能在基礎技能學習後因美感課而加乘。而本學期在跨學科合作反映在學生回饋中，樂見自己能從家政技術為基礎到美感課創意發揮，由於提供各類不同質感器物讓飯糰擺盤映襯，學生反應熱烈學習投入，美的力量引發學習動力增強學習信心。

四、學生學習心得與成果





蘭雅國中美感教育 X 家政心得
 班級 104 座號 5 姓名 陳宇翔

買過學習整體心得 (士東市場探訪、口感、飯糰設計、食器搭配)

從去士東市場探訪,我了解了每家店都有自己的擺設,店家設計,有些變成設計較好的店家,感覺觸感較多;在做飯糰時我學到如何讓擺盤來襯托食物的美味。

請說明你們在食材口感設計與構圖的搭配與調整,如何呈現美感 (圖文)

我們加了些甜不辣,水煮蛋蛋白,鮭魚卵來增 no.5 的口感,擺盤我們做了許多調整,從原本擺在一起的飯糰,調整成給每個飯糰都有自己空間的擺盤。

如果再進一步飯糰我會想做什麼調整?
 利用更多食物的顏色搭配

蘭雅國中美感教育 X 家政心得
 班級 104 座號 9 姓名 范世軒

買過學習整體心得 (士東市場探訪、口感、飯糰設計、食器搭配)

透過很專業,我知道了食器和食物要如何搭自己較有適合,也知道那些食材適合搭配那些食材,顏色搭配較適合,透過家長跟談,我知道了飯糰怎麼擺飯糰,食材怎麼搭配才好。

請說明你們在食材口感設計與構圖的搭配與調整,如何呈現美感 (圖文)

筒裝飯糰
 藍色的蛋黃配自己的飯配藍色的蛋黃配木頭
 顏色分明
 不太可取
 嘗試!!

如果再進一步飯糰我會想做什麼調整?
 顏色鮮明比更強烈,用紙紙。

經費使用情形

一、108學年度收支結算表 (詳見 Excel 表格附件)