

教育部補助

111-2 學期高級中等學校及國民中學精選課程

種子學校教學實施計畫

成果報告書

申請學校：高雄市立正興國中

計畫聯絡人：陳怡君

輔導單位：南區基地大學（國立高雄師範大學）

計畫期程：111 年 8 月 1 日起至 112 年 7 月 31 日止

中華民國 112 年 8 月 24 日

目錄

壹、教學計畫概述

一、第一學期課程綱要與教學進度

二、第二學期課程綱要與教學進度

貳、課程執行內容

一、核定課程計畫調整情形

二、課程執行紀錄

三、教學研討與反思

四、學生學習心得與成果

壹、111 學年度第二學期精選課程內容與教學進度

| | |
|--|---|
| 實施年級：三年級 | 每週堂數： <input checked="" type="checkbox"/> 單堂 <input type="checkbox"/> 連堂 |
| 實施班級數：7 | 學生數：196 |
| 一年級授課教師：陳怡君 | 授課班級： <input checked="" type="checkbox"/> 普通班_7_班 <input type="checkbox"/> 美術班____班 |
| 二年級授課教師：_____ | 授課班級： <input type="checkbox"/> 普通班____班 <input type="checkbox"/> 美術班____班 |
| 三年級授課教師：_____ | 授課班級： <input type="checkbox"/> 普通班____班 <input type="checkbox"/> 美術班____班 |
| 美感構面類型勾選： 色彩 <input checked="" type="checkbox"/> 質感 比例 構成 構造 結構 | |
| 課程設定： <input type="checkbox"/> 發現為主的初階歷程 <input type="checkbox"/> 探索為主的中階歷程 <input type="checkbox"/> 應用為主的高階歷程 | |
| 課程名稱：手作傳情巧克力 | |
| 學生先修科目或先備能力： | |
| * 先修科目： | |
| * 先備能力：（概述學生預想現狀及需求） | |
| 1.體驗從手的觸感、吃的口感再進入到抽象情感轉化為具體質感的過程。 | |
| 2.藉由從食物的外觀觀察加深觀察力與學習動機。 | |
| 3.培養學生「質感美感」觀察能力，讓學生可以覺察到生活中自然物及非自然物的質感美。 | |
| 一、課程概述： | |
| <p>質感指的是對象物的表面性質，可經由觸摸或視覺經驗的聯想而感受到，首先放在引領學生認識「質感」的概念，開啟一扇體驗其美感的門；其次是引領學生嘗試不同質感的感受，觸覺及味覺的體驗；接下來針對自己的想贈送的對象，製作適合給對象的各種質感巧克力球；最後引導到生活中各式生活物品質感的討論及反思。</p> <p>讓學生知道生活中的質感，了解什麼是美的質感。要設定贈送的對象，事前分析對象的個性或喜好，充分了解對象後再思考適合的質感。贈送的巧克力內容統一以巧克力或餅乾來表現內裏的質感。外包裝統一用白色，但可選擇不同質感的紙質來搭配不同顏色的緞帶，讓裡外的質感有合宜性、一致性。</p> | |

二、課程目標

1. 學生將能從視覺、觸覺、味覺上覺知質感的差別。
2. 能描述不同的質感，進而知道怎樣的質感是美的。
3. 能做出不同的質感，並達到合宜性，完成美的質感。
4. 能對生活中的質感進行討論。
5. 能思考以質感表達抽象的情感。

三、教學進度表

| 週次 | 上課日期 | 項目 | 課程內容 |
|-----|---------|------|---|
| 1 | 第 3 周 | 單元目標 | 觸覺質感大體驗 |
| | | 操作簡述 | 準備一些外表材質觸感反差大的東西放在箱子內給同學摸，讓同學說說摸起來的感覺，他的外表應該是長怎樣的，用觸覺體驗質感表面的差異。 |
| 2 | 第 4 周 | 單元目標 | 吃的質感+眼睛觀察外表質感 |
| | | 操作簡述 | 準備一些不同口感的食物讓同學 蒙著眼睛 吃，並說出寫下自己的口感，用舌頭體驗不同質地口中的差異感覺。 |
| 3 | 第 5 周 | 單元目標 | 文字思考設計四顆巧克力 |
| | | 操作簡述 | 將試吃的結果與贈與對象個性作聯想，設計包裹的內餡（口感） |
| 4 | 第 6 周 | 單元目標 | 質感巧克力球試做 |
| | | 操作簡述 | 巧克力傳情，送一盒請巧克力給想贈送的對象，透過巧克力球的製作，表面材質差異處理及內裏質地差異處理，送一盒針對對象所設計的巧克力。 |
| 5.6 | 第 7.8 周 | 單元目標 | 質感巧克力球製作（一）（二） |
| | | 操作簡述 | 針對上周操作的問題做修正，已經會製作不同質感的巧克力球，再將外觀做修正，因為是禮物要送人，仍是要求美麗的外觀質感。所以有強調構成的要素。一周製作 2 顆。 |
| 7 | 第 9 周 | 單元目標 | 包裝綁上麻繩+回饋分享 |
| | | 操作簡述 | 分享對象收到禮物與品嚐完巧克力球後的感受。 |

四、預期成果：

1. 透過運用各種不同材質的物件，做出心目中想要的質感。
2. 能夠清楚分辨不同材質的感覺與差異，並清處的用語言表達。
3. 可以經由分析對象，能挑選出適合的味覺及視覺質感，以產生美的質感。藉由親自操作更能加深印象。

五、參考書籍：

- 1.巧克力的基本與關鍵大全 Essentiel du chocolat : MOF 親自傳授 1127 張詳細步驟圖解，巧克力的知識與技巧必備寶典者/售價 980 元
2. 味覺醒！小山進的頂級食感巧克力/售價 490 元

六、教學資源：

質感箱、盛裝材料器皿、投影機

貳、課程執行內容

一、核定課程計畫調整情形

- 1.有先花 4-6 周的前置作業，製作牛奶紙板的紙盒與透明蓋，完成的巧克力才有容器可盛裝。
- 2.第二周要矇眼睛吃東西的部分沒有執行，只有用眼睛觀察，再記錄吃起來的感覺。看不到是什麼再吃的時候感覺會更深刻，下次要確實執行會更好。
- 3.操作的時間有增加 1-2 節課，才能如期完成。

二、6 小時課程執行紀錄

課堂 1

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

每組每個人都要帶一樣質感物品，放置箱中，每組推派一人上來摸一物品並說出表面質感的形容詞，猜測是什麼東西。

C 課程關鍵思考：

透過手的感受與質感形容詞作聯想

課堂 2

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

將老師準備的食材，先將觀察的食材外觀記錄下來，吃完之後的口感也用形容詞記錄下來。

C 課程關鍵思考：

紀錄觀察看到的食材與吃到的食材

課堂 3

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

設計四顆要送給對象的巧克力，針對對方的個性搭配裡面要包裹的內餡作聯想

C 課程關鍵思考：

1. 內餡是對象的個性聯想
2. 外觀要有構成概念，整體感跟美感

課堂 4

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

選擇一其中一顆巧克力試作，先熟悉巧克力這個媒材的操作方式

C 課程關鍵思考：

如何操作巧克力本體

課堂 5

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

製作 2 顆巧克力，完成後，觀摩其他同學的作品，下周 2 顆巧克力還可以再作修正。

C 課程關鍵思考：

- 1.巧克力的表面面積很小，要放置的東西不要多。
- 2.用簡單的點線面構成，要有質感，不能髒。
- 3.撒上粉狀也不要多。

課堂 6

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

再製作 2 顆巧克力，4 顆最好要有主體的感覺。

C 課程關鍵思考：

四顆巧克力要有關聯性，才會更有質感

課堂 7

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

將完成的作品用麻繩包裝起來，欣賞完全班的作品之後，贈與班上當初設定的對象，同學吃完之後，分享心得。

C 課程關鍵思考：

從欣賞同學的作品中發現質感與美感。

三、教學觀察與反思

眼睛矇起來吃食材這次沒有執行，下次要執行才能讓學生更有感

四、學生學習心得與成果

① 個性: 溫和
 外表: 椰子粉, 精
 內在: 米香



剖面

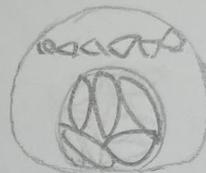


俯視

② 個: 堅強
 外: 腰果粒
 內: 南瓜子

30320 施佳敏(6)

試做



剖



俯

③ 個: 熱心
 外: 辣椒粉
 內: 橋皮



剖



俯

④ 個: 獨立
 外: 抹茶粉, 橋皮
 內: 青堤子



剖



俯

注意:

- ① 奶油量要夠
- ② 用一隻手指搓圓
- ③ 停留時間不要太長

試做心得:

XS

製做過程比想像的簡單, 一下子就完成了, 而且成功率很高, 外型小巧且可愛!!! 至於口感的部份, 我覺得味道都被巧克力本体所蓋住了, 沒有食材的味道。

什麼是質感?

99

高雅、高級、高尚且精緻之感。令人賞心悅目之事物。
東西表面給人的觸感、視覺感受、顏色。

指紋



試吃

1. 抹茶: 很苦, 外面很難吃。
2. 辣椒粉: 沒有味道, 只有巧克力本體的味。
3. 糖果: 就是堅果巧克力的味道。
4. 椰子粉: 吃起來像白色金沙。

很甜, 甜到
牙痛, 且剖面
圖跟實際不
太一樣, 因
為現實包
不了豐滿
的料, 所以
總結吃每
一顆都吃起
來差不多。

心得 —— 如何綁線

金箔的口感如何?
未說明, 所以無法
理解「白色金沙」?

我認為唯一的秘訣就是「緊, 抓緊, 再抓緊」,
每當做下一步時, 就要不停地回顧上一步的
動作是否有鬆落, 再來調緊, 不要害怕麻煩,
做不好就拆掉重來一遍抓緊, 如此一來即可
綁出完美的線圈。

真正成功 必經之路
不怕麻煩, 就能成功!

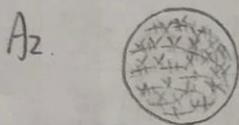
總心得

從一開始精密的割紙做盒子, 到絞盡腦汁的揣摩同學特質, 再到
考驗大家手巧細緻的綁線及製做巧克力, 都讓我學習到許多。
而最後的試吃巧克力, 更是有讓我感到 有苦盡甘來之感, 從前
辛苦一步一步地製做, 現在終於能吃得成果了, 成就感十足。 Good

Q1. 什麼是質感？

A1. 一個東西表面給人的觸覺和視覺。

Q2. 手的紋線？



的完全不同，甚至有另一半沒有料，而且味道都相同，沒什麼區別，吃了之後，超甜，都是巧克力本體的甜和黏，非常卡喉嚨，很想喝水，因為太濃了。
所以試吃味道呀把感受記錄下來，在設計呀要有一點想像，也有試吃，才能做修正。

Q3. 綁線的心得

A3. 一開始，發了每人一條麻繩，請自己先規畫一下要如何將盒子綁穩，要同時有美感，還有整齊，其實很難。試過了幾次後，它很不穩，沒有固定原因，拿起來的時候，會有晃晃，在經過一番努力，是有好美，可是很普通。

Q4. 總心得

A4. 做巧克力很好玩，但在結束時，手會油油黑黑的。這次又學到新的東西了，一開始，從質感是什麼？然後請我們帶具有質感的東西到學校，給同一組的觸摸，接著呢，觀察手心、手背的表理不同，是手的紋路，看著自己的手去畫線；不過，我最喜歡的部分是在試吃東西的那個時候，體驗了12種不同口感的食物，還有在做完巧克力時的包裝，真的很難綁，必須將盒子是穩的，不可以上下的十字架歪掉，超困難。這次的大主題是質感，所以學了很多不同質感的東西。

Q5. 試吃 ② 98

A5. 每一顆巧克力(4種)，切開的剖面圖和原先畫