

教育部補助  
112 學年度第 1 學期  
高級中等學校及國民中學精選課程  
種子教師  
成果報告書

申請學校：高雄市立正興國民中學

申請教師：陳怡君 老師

輔導單位：南區基地大學(國立高雄師範大學)

計畫期程：112 年 8 月 1 日起至 113 年 1 月 31 日止

中華民國 113 年 2 月 23 日

# 目錄

## 壹、教學計畫概述

### 一、第一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、各學期教學計畫概述

### 一、112 學年度第一學期精選課程內容與教學進度

實施年級：八年級	每週堂數： <input checked="" type="checkbox"/> 單堂 <input type="checkbox"/> 連堂
實施班級數：7 個班	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
<p>一、《美感行動誌》挑選示例：</p> <p>美感構面類型勾選：<input type="checkbox"/>色彩 <input checked="" type="checkbox"/>質感 <input type="checkbox"/>比例 <input checked="" type="checkbox"/>構成 <input type="checkbox"/>構造 <input type="checkbox"/>結構 <input type="checkbox"/>綜合</p> <p>課程設定：<input checked="" 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</p> <p>課程名稱：<u>手作傳情巧克力 許甄云老師</u></p>	
<p>學生先修科目或先備能力：</p> <p>* 先修科目：</p> <p>* 先備能力：( 概述學生預想現狀及需求 )</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1.未上過美感課程。</li><li>2.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。</li><li>3.藉由從食物的外觀觀察來加深觀察力與學習動機。</li><li>4.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</li></ol>	
<p>一、課程概述：</p> <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，事前觀察並分析對象的個性，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老師準備的食材及自己若可能的食材來表現內裏的質感。外包裝統一用白色牛奶紙來製作盒子，盒子製作的過程要求精準度與精緻度，這兩項也是質感要求的特點。統一使用麻繩來綁，讓裡外的質感單純有合宜性、一致性。</p>	

## 二、課程目標 (若有融入重大議題或配合校本、跨域、學校活動，可列舉)

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 11 週	單元目標	發現質感
		操作描述	請學生帶自己覺得有質感的物品 3 個，並先行寫下自己的質感定義是什麼。並寫下帶這 3 件物品的理由。老師再上質感的定義，最後觀察同學帶來的物品，總結質感的定義。
2	第 12 週	單元目標	甜點視覺質感欣賞
		操作描述	教師分享甜點質感製作的例子及簡單的技巧說明。
3	第 13 週	單元目標	吃的質感
		操作描述	準備一些不同口感的甜點食材讓同學試吃，觀察外觀並寫下自己的口感，用舌頭體驗不同質地口中的差異感覺。
4.5	第 14.15 週	單元目標	巧克力設計
		操作描述	將欲搭配的個性與食材做聯想並將表面裝飾的構成與側面圖及剖面圖畫出來
6.7.8	第 16.17.18 週	單元目標	紙盒製作—乾淨無殘膠
		操作描述	使用牛奶紙板製作盛載巧克力的紙盒，並用透明片製作蓋子。簡單的物品需要越精緻才能表現質感。
9	第 19 週	單元目標	質感巧克力球試做與享需要修正的地方
		操作描述	巧克力傳情，送一盒巧克力給想贈送的對象，透過巧克力球的製作，手直接接觸巧克力本體，藉由抹上奶油，揉捏搓圓的過程，體驗食材的肌理在手上的感受，加上表面材質差異處理及內裹質地的巧克力。試做後並且分享欣賞同學做的巧克力質感，最後紀錄要修正的地方。
10	第 20 週	單元目標	質感巧克力球製作

	周	操作描述	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。食採擺放上去要明確知道視覺上的構成要怎麼擺才有精緻的感覺。
11	第 21 周	單元目標	欣賞作品與回饋分享
		操作描述	用麻繩包裝好後同學互相欣賞作品並贈與給設計的對象(若對方願意品嚐)，將收到禮物與品嚐完巧克力球後的感受分享。若對方不敢嘗試，就自己吃完後根據設定的的食材跟品嚐後的口感做印證，並且嘗試將修正的方法記錄下來。

#### 四、預期成果：

- 1.透過運用各種不同材料的構成，做出心目中想要的巧克力質感。
- 2.能夠清楚分辨不同材質的感覺與差異，並清楚的用語言表達。
- 3.可以經由分析對象後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。
- 4.了解巧克力外表構成的簡單方法與呈現有質感的操作方法。
- 5.體驗製作盒子的過程，知道什麼是精準(乾淨俐落整齊)精緻，美的質感是跟精緻有某種程度的關係。

#### 五、參考書籍：

1. 質感甜點層層解構【立體剖面全圖解】：世界冠軍教你 50 款人氣甜點，從初階到進階分層拆解製程、配方與美味的關鍵技巧作者：彭浩, 開平青年發展基金會

出版社：台灣廣廈 售價:599 元

#### 2. 6 大甜點師親授！IG 吸睛蛋糕裝飾&設計技巧

人気パティスリーのデコレーション&デザイン技法

譯者：羅淑慧

編者：オフィス SNOW

出版社：瑞昇 訂閱出版社新書快訊 新功能介紹

售價:550 元

#### 六、教學資源：

質感箱、盛裝材料器皿、巧克力製作食材等相關工具、投影機

## 貳、課程執行內容

### 一、核定課程計畫調整情形

無。

## 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：

將帶來的三樣物品放在桌上互相觀察並用手觸摸，記錄摸起來及看起來的感覺

#### C 課程關鍵思考：

1. 什麼是質感？
2. 材質的種類
3. 觸感與質感記憶的認知

## 課堂 2

### A 課程實施照片：



### B 學生操作流程：

看老師分享的例子並為下節課的質感巧克力設計觀摩構成的方式

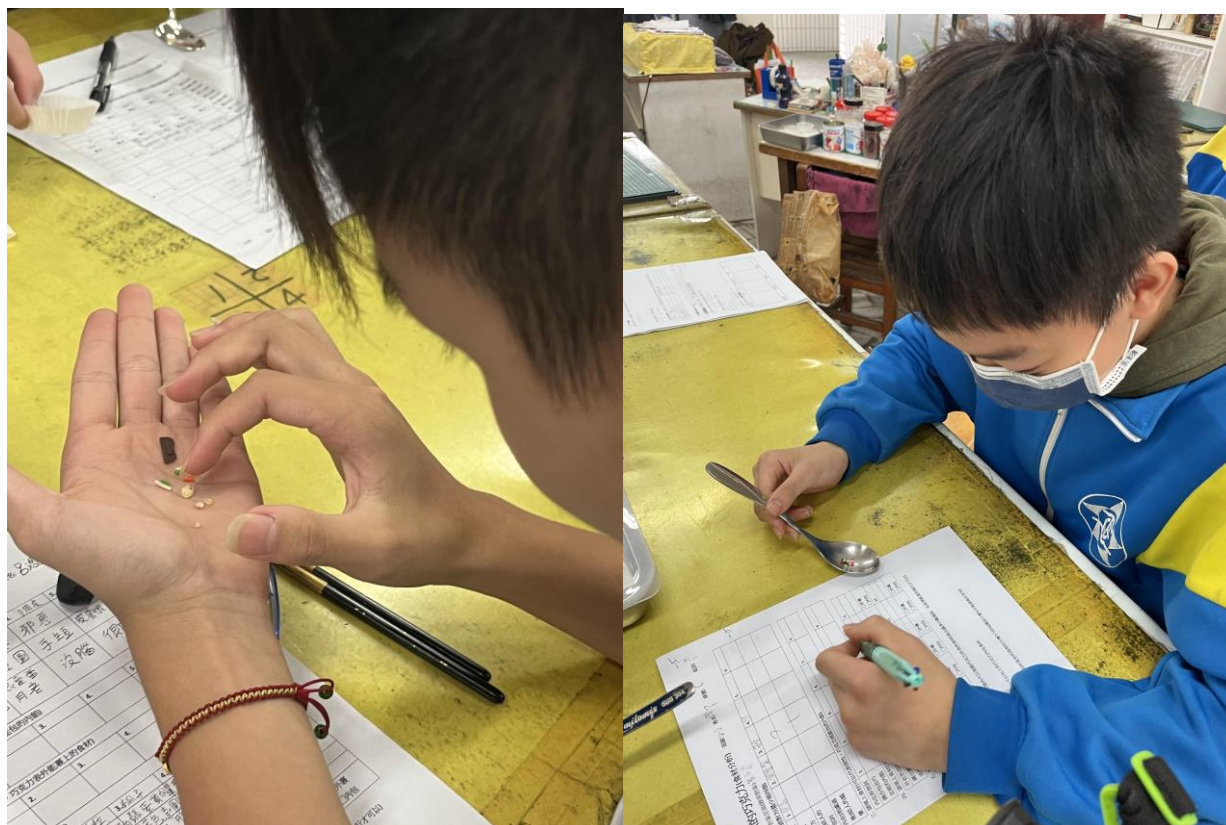
### C 課程關鍵思考：

- 1.理解巧克力構成的重點
- 2.理解巧克力質感的重點



### 課堂 3

#### A 課程實施照片：



#### B 學生操作流程：

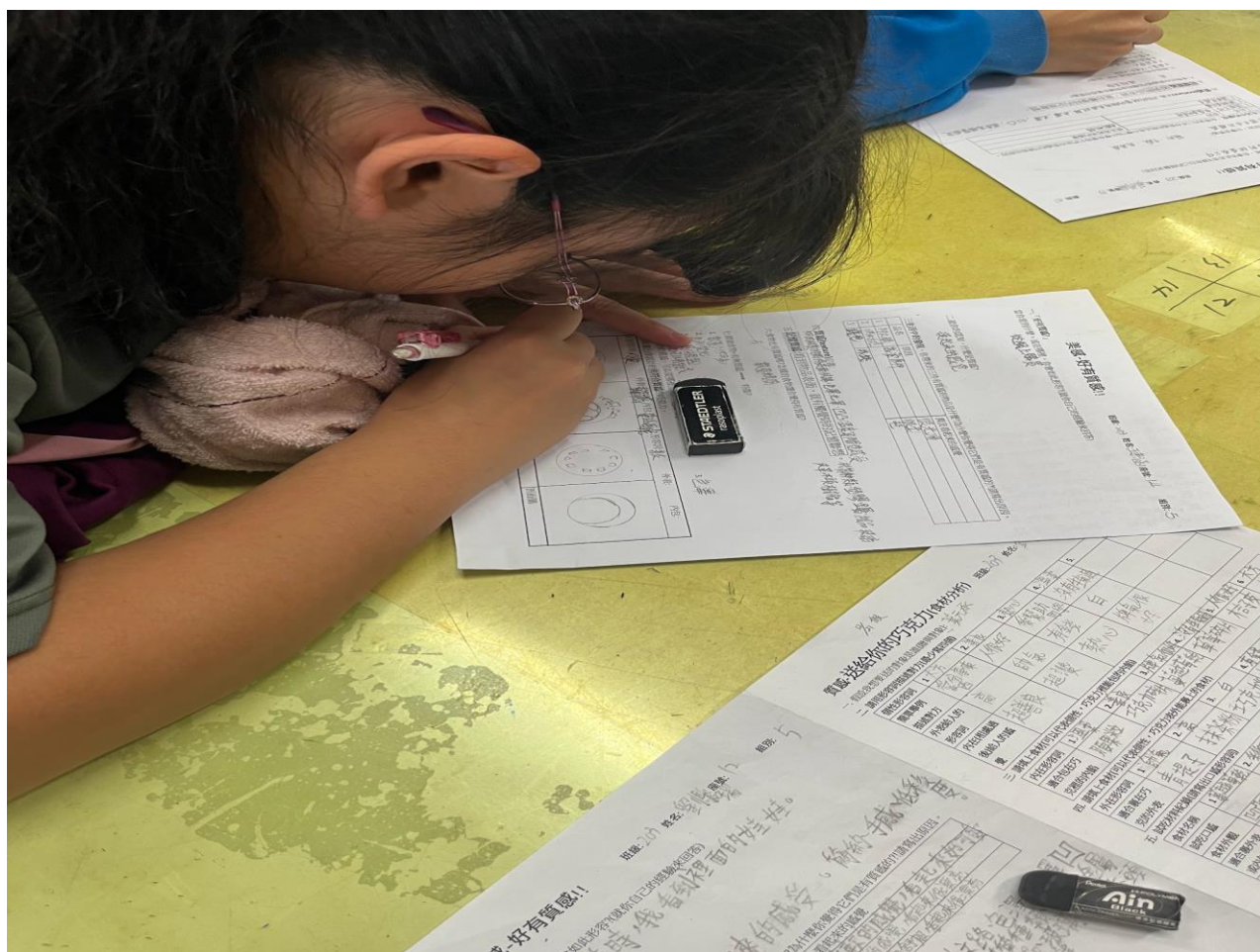
觀察並記錄巧克力材料的外觀及試吃口感

#### C 課程關鍵思考：

1. 觀察材料外觀及感受在口中的感覺
2. 將抽象的個性與食材做聯想

## 課堂 4.5

### A 課程實施照片：



### B 學生操作流程：

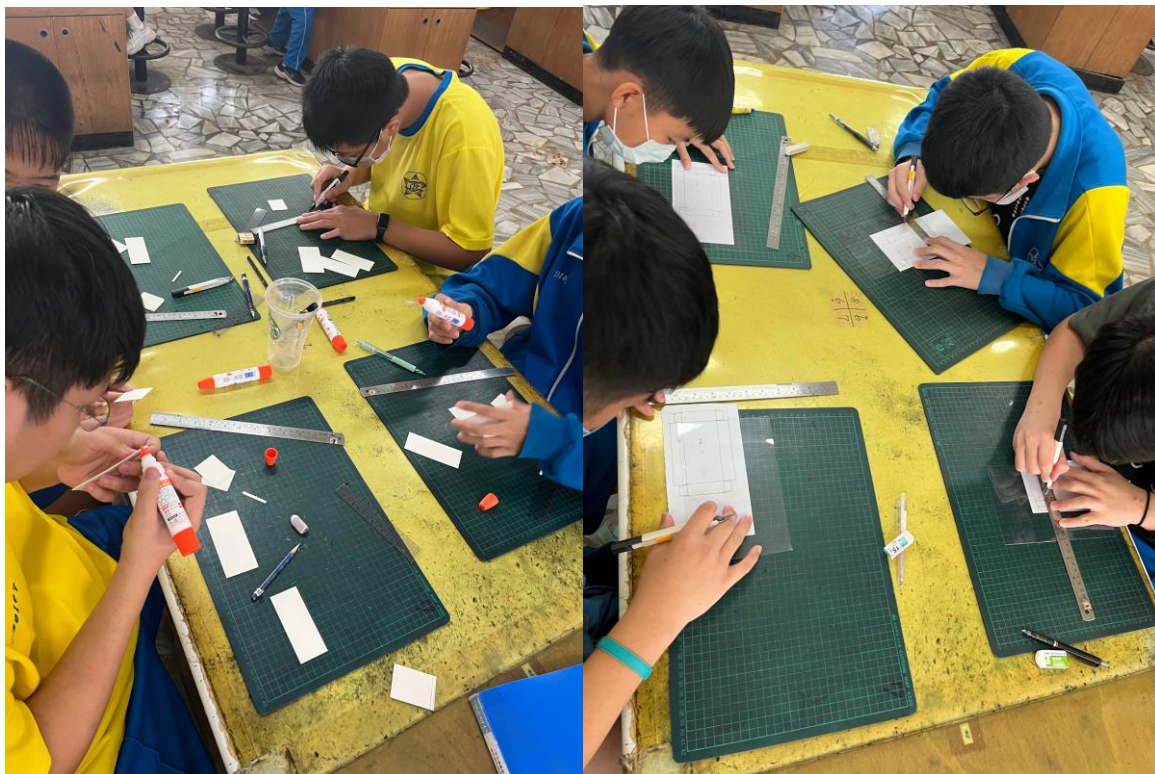
畫巧克力的構成設計圖

### C 課程關鍵思考：

1. 怎樣是有質感的構成
2. 內包與外裹的材質要跟抽象的個性做聯想

## 課堂 6.7.8

### A 課程實施照片：



### B 學生操作流程：

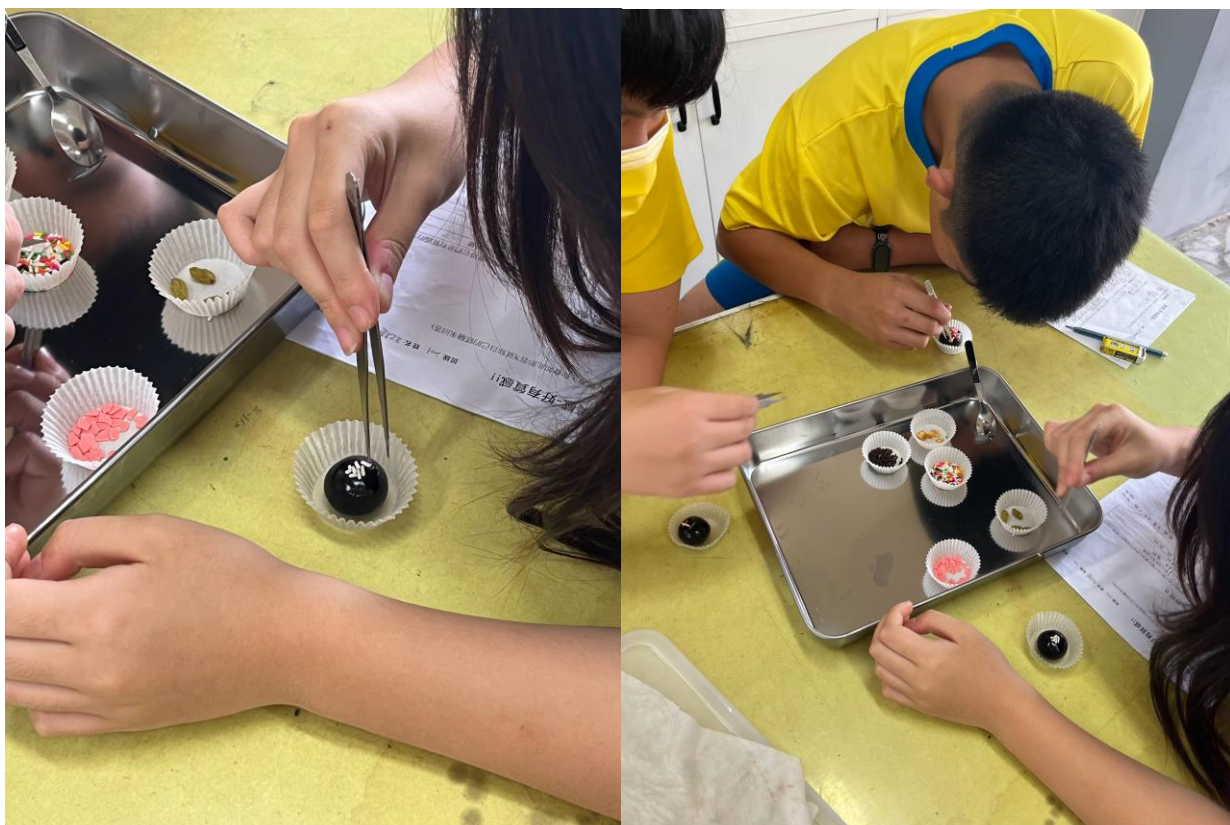
做出有質感的盒子與蓋子

### C 課程關鍵思考：

- 1.有質感的盒子應該要乾淨、整齊、俐落
- 2.有質感的盒子不應該有其他刻痕(透明蓋子)
- 3.刀子切割的方法
- 4.膠片的切與折法

## 課堂 9

### A 課程實施照片：



### B 學生操作流程：

選一個巧克力的設計圖來試作，分享與欣賞完同學作品後將設計圖修正

### C 課程關鍵思考：

- 1.熟悉巧克力這個媒材的操作方式
- 2.驗證設計與實際操作上的差異
- 3.欣賞與修正

# 課堂 10

## A 課程實施照片：

金屬做成的或在百貨公司看到的東西

二.就你的認知，什麼是質感？  
很精美、細緻有金屬感、玻璃做的。

三.生活中的發現，你帶來的三件有質感的物品是什麼？為什麼你覺得它們是有質感的？請寫

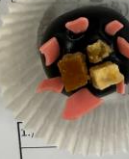
品名	原因	摸及看起來的感覺
1 水晶球	玻璃做的	硬硬、圓圓的、看起來亮
2 玻璃杯	金屬製成的	硬硬、滑滑、尖尖的、看起來
3 枕頭	細緻、精美	硬硬、凹凸不平、看起來簡單

四.質感(texture)定義：不同的材質(玻璃、金屬、塑膠、織品、皮)



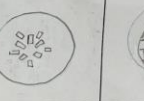

五.記憶質感：看到物品表面，就有觸覺時的記憶聯想。

六.食物也有質感嗎？怎樣的食物讓你覺得有質感？  
量少、極簡有提籃例如：法式料理

數量 精簡



或  
現：1.構成 2.肌理 3.色彩  
的巧克力。

1.	2.	3.	4.
			
俯視圖	側面圖	俯視圖	側面圖

簡約、手感、低彩度、一定品量、小隻價位、不過及記憶與加、富有生、的物件、文精良

美感-好有質感!! 班級: 01 姓名: 許富 座號: 8

一.「存有質感」  
當你看到什麼，或在哪裡，你會如何的經驗來回答?

二.就你的認知，什麼是質感？  
物體

三.生活中的發現，你帶來的三件有質感的物品是什麼？為什麼你覺得它們是有質感的？請寫出原因

品名	原因	摸及看起來的感覺
1 紙扇	硬硬、滑滑	硬硬、滑滑
2 瓜子	小小的、圓圓的	硬硬、滑滑
3 木椅	硬硬的、滑滑的	硬硬的、滑滑的

四.質感(texture)定義：不同的

五.記憶質感：看到物品表面，就有觸覺時的記憶聯想。

六.食物也有質感嗎？怎樣的食物讓你覺得有質感？  
有溫度不同

七.簡單食物也有無質感 → 特徵？  
1. 數量少(伴用多)  
2. 色彩變化  
3. 構圖(提籃)  
4. 質地的不同

八.食物也有質感，可以從哪裡呈現 1. 構成

九.請畫出你設計的有符合質感的巧克力。

1. 形容詞：簡約的 外表：口味內包：茶味

2. 肌理

3. 色彩

10. 聯想：簡單、有提籃、暖色調、奇巧



## B 學生操作流程：

完成 2 顆巧克力的設計圖

## C 課程關鍵思考：

1.完成設計的巧克力(成品盡量跟設計圖相同)

# 課堂 11

## A 課程實施照片：



## B 學生操作流程：

將完成的作品一起呈現，最後帶回去送給設定的對象或自己品嚐再寫下嚐起來的口感跟當初的預想是否符合

## C 課程關鍵思考：

1. 欣賞作品

### 三、教學觀察與反思

1.巧克力的本體是巴西的小點心,成分與比例是一罐煉乳+150克無糖可可粉+5克無鹽奶油,用小火加熱攪拌到到狀態是不太滴落的倒三角形就可以

2.畫設計圖前的食材與個性作連結思考的部分,在學習單上的設計上可以再寫出選擇該食材的原因,比較知道學生的想法

### 四、學生學習心得與成果

#### 美感-好有質感!!

班級: 20 | 姓名: 曾敬雅 | 座號: 24 | 組別: (3)

一、「好有質感」  
當你看到什麼,或在哪裡,你會如此形容(就你自己的經驗來回答)  
看到材質很好的東西 ex 手機殼  
復蓋

二、就你的認知,什麼是質感?  
材質很好

三、生活中的發現,你帶來的三件有質感的物品是什麼?為什麼你覺得它們是有質感的?!請寫出原因。

品名	原因	摸及看起來的感覺
1 書籤	看起很精緻	看起來亮亮的,摸起來感覺會刺傷。
2 吊飾	看起簡約,摸著滑滑的	看起有種古典感,摸起來冰冰涼涼的
3 娃娃	摸起來很柔軟	看起很萌,摸起來很順滑。

四、質感(texture)定義:不同的材質(塑膠,金屬,亞克力,織品,玻璃)的物作表面(紋路,色澤,光澤,凹凸,溫度等觸覺感受。(皮革,木頭,樹脂,織物)

五、記憶質感:看到物品表面,就有觸覺時的記憶聯想。

六、食物也有質感嗎?怎樣的食物讓你覺得有質感?  
有,冰涼的,光滑的表面 或凹凸的表面  
(增加質) 生菜片 鬆脆的糖漿 鬆餅

七、精緻食物(無質感) → 特徵: 數量精簡呈現  
1. 數量少(用角)  
2. 色彩變化  
3. 精簡(用盤)

八、單純也可以很有質感  
八、食物的質感,可以從哪裡呈現: 1. 構成 2. 肌理 3. 色彩

九、請畫出你設計的有符合質感的巧克力。

1. 形容詞: 冷靜	外表: 河豚	內包: 檸檬	2. 形容詞: 可愛	外表: 草莓	內包: 青提子
俯視圖	剖面圖	俯視圖	俯視圖	剖面圖	俯視圖

#### 質感-送給你的巧克力(食材分析)

班級: 20 | 姓名: 曾敬雅 | 座號: 24 | 組別: (3)

一、假設我想要送的對象是誰(請與對象: 補習班同學)

二、請用形容詞描述對方(最少寫四個)

個性形容詞	1 冷靜	2 善良	3 聰明	4 沉穩	5 溫柔	6
簡單舉例	很高	聰明	開朗	品學兼優	努力	
外表給人的形容詞	可愛	很高	腿長	偏瘦	帥哥	
內在(相處過後)給人的感覺	細心	幽默	紳士	有趣	溫柔	

三、請填上食材(可以代表個性,巧克力裡能包的內餡)

內在形容詞	1 活潑	2 堅強	3 聰明	4 可愛	5 成熟	6
適合包在巧克力裡的內餡	橘子皮	南瓜籽	杏仁條	草莓薄片	蔓越莓乾	

四、請填上食材(可以代表個性,巧克力表外能裹上的食材)

外在形容詞	1 沉穩	2 溫柔	3 聰明	4 樂觀	5 空白	6
適合裹在巧克力的外表	無糖可可粉	抹茶粉	青提子	彩虹粒	椰子粉	

五、試吃材料紀錄(請寫出口感形容詞)

食材名稱	1 蔓越莓乾	2 彩虹粒	3 南瓜籽	4 巧克力薄片	5 杏仁條	6 草莓薄片
試吃口感	甜的,沙沙的	微甜,香甜	微甜,香甜	甜甜的	微甜,微咸	很甜,酸酸的
食材外觀	綠色的,酸酸	圓圓,綠色	圓圓,綠色	圓圓,白色	圓圓,白色	圓圓,白色
適合裹外表或內包餡	<input type="checkbox"/> 外裹 <input type="checkbox"/> 內包	<input checked="" type="checkbox"/> 外裹 <input type="checkbox"/> 內包	<input type="checkbox"/> 外裹 <input type="checkbox"/> 內包	<input type="checkbox"/> 外裹 <input type="checkbox"/> 內包	<input type="checkbox"/> 外裹 <input type="checkbox"/> 內包	<input type="checkbox"/> 外裹 <input type="checkbox"/> 內包
食材名稱	7 青提子	8 橘子皮	9 巧克力末	10 杏仁條	11 椰子粉	12 抹茶粉
試吃口感	酸酸的,乾乾的	苦澀,微甜	甜的,沙沙的	微甜,微咸	微甜,微咸	微甜,微咸
食材外觀	綠色的,酸酸	圓圓,綠色	圓圓,綠色	圓圓,白色	圓圓,白色	圓圓,白色
適合裹外表或內包餡	<input type="checkbox"/> 外裹 <input type="checkbox"/> 內包	<input type="checkbox"/> 外裹 <input type="checkbox"/> 內包	<input type="checkbox"/> 外裹 <input type="checkbox"/> 內包	<input type="checkbox"/> 外裹 <input type="checkbox"/> 內包	<input type="checkbox"/> 外裹 <input type="checkbox"/> 內包	<input type="checkbox"/> 外裹 <input type="checkbox"/> 內包

六、請寫出你覺得還有哪些可以裝飾巧克力外表的食材(寫出越多分數越高,但是要能真的執行才可以)  
金銀珠糖,椰絲,花生碎,花瓣,果醬,胡桃薄片

七、請寫出你認為可以加入的巧克力內包食材:  
糖漿,起司,胡桃,檸檬,芒果

八、完成後的巧克力跟你當初的預想有什麼不同?收穫是什麼?(不夠請寫在背面)  
巧克力的顏色比我預想的還要黑一些,吃起來也比想像中的還要硬。  
原來煉乳+可可粉可以做出巧克力,雖然看著不是那麼好,但是在做的過程中很好玩,我好喜歡用糖+巧克力,在做巧克力時,一點一點的放上裝飾的碎片,吹乾後沒有體積感,感覺好新奇!可可粉比想像中的要難擱,我可能是因為是第一次吧,也可能因為是第一次使用。我自認為我做的很好,跟我的設計圖可以說是一模一樣,看起也很順眼。

美感-好有質感!!

班級: 2-1 姓名: 呂鈞田 座號: 3 組別: 1

一、「好有質感」

當你看到什麼，或在哪裡，你會如此形容(就你自己的經驗來回答)

非常好摸的東西：  
有特殊味道的東西

乾燥的地方

二、就你的認知，什麼是質感?

觸覺好摸

三、生活中的發現：你帶來的三件有質感的物品是什麼?為什麼你覺得它們是有質感的?請寫出原因。

品名	原因	摸及看起來的感覺
1. 50元紙鈔	非常好摸	很滑順, 很獨特
2. 柚木模型	很平滑, 有迷迭的木香	有雕刻的紋路, 精製, 很獨特
3. 精製的蛋糕	軟軟的, 很香醇的特色	很軟,

四、質感(texture)定義: 不同的材質(塑膠, 奈米, 織品, 黃金, 皮革等)  
金屬, 玻璃, 木頭, 樹脂, 織物

五、記憶質感: 看到物品表面, 就有觸覺時的記憶聯想。

六、食物也有質感嗎? 怎樣的食物讓你覺得有質感?

有 蜂蜜蛋糕, 鵝肝, 肉燥飯, 摸起來軟軟的

七、精緻食物=無質感 → 特徵(不是加工, 而是數量精確呈現)

- 數量少
  - 色彩變化
  - 構圖(圖案)
  - 質地也可以很有質感
- 八、食物的質感, 可以從哪裡呈現: 1. 色彩 2. 構成 3. 肌理

九、請畫出你設計的有符合質感的巧克力。

1. 形容詞: 邪惡 外表: 巧克力粉 內包: 杏仁子

2. 形容詞: 花心 外表: 巧克力粉包 內包: 巧克力

俯視圖	剖面圖	俯視圖	剖面圖

簡約, 手感, 低彩度, 一定品質, 小量價值, 不過度炫耀加工, 富生活步調的物件, 文青風

質感-送給你的巧克力(食材分析)

班級: 2-1 姓名: 呂鈞田 座號: 3 組別: 1

一、假設我想送的對象是誰(贈與對象): 王豐偉

二、請用形容詞描述對方(最少寫四個)

個性形容詞	1. 邪惡	2. 坦率	3. 忠誠	4. 頑皮	5. 固執	6. 花心
簡單舉例	好動	活潑	天真	邪惡	搞笑	沒腦
外表給人的形容詞	肥胖	很高	圓金圈	手短	皮膚很滑	扁平足
內在相處過後給人的感覺	很吵	很特色	很愛當月老	沒腦	很皮	愛刷存在感

三、請填上食材(可以代表個性, 巧克力裡能包的內餡)

內在形容詞	1. 邪惡	2. 坦率	3. 忠誠	4. 頑皮	5. 固執	6. 花心
適合包在巧克力裡的內餡	抹茶粉	巧克力粉	杏仁碎片	草莓碎片	椰子粉	巧克力米

四、請填上食材(可以代表個性, 巧克力表外能裹上的食材)

外在形容詞	1. 邪惡	2. 坦率	3. 忠誠	4. 頑皮	5. 固執	6. 花心
適合裹在巧克力的外表	青提子	南瓜子	杏仁條	橘子皮	南瓜子	巧克力粉

五、試吃材料紀錄(請寫出口感形容詞)

食材名稱	1. 可可粉	2. 杏仁子	3. 椰子	4. 巧克力粉	5. 杏仁碎片	6. 草莓碎片
試吃口感	有點硬又甜	甜	甜	甜	甜	甜
食材外觀	很硬	很硬	很硬	很硬	很硬	很硬
適合裹外表或內包餡	<input type="checkbox"/> 外裹 <input type="checkbox"/> 內包	<input type="checkbox"/> 外裹 <input type="checkbox"/> 內包	<input type="checkbox"/> 外裹 <input type="checkbox"/> 內包	<input type="checkbox"/> 外裹 <input type="checkbox"/> 內包	<input type="checkbox"/> 外裹 <input type="checkbox"/> 內包	<input type="checkbox"/> 外裹 <input type="checkbox"/> 內包
食材名稱	7. 椰子	8. 杏仁子	9. 巧克力米	10. 杏仁條	11. 椰子粉	12. 抹茶粉
試吃口感	甜又香	很甜又甜	很甜不苦	甜	甜	甜
食材外觀	很硬	很硬	很硬	很硬	很硬	很硬
適合裹外表或內包餡	<input type="checkbox"/> 外裹 <input type="checkbox"/> 內包	<input type="checkbox"/> 外裹 <input type="checkbox"/> 內包	<input type="checkbox"/> 外裹 <input type="checkbox"/> 內包	<input type="checkbox"/> 外裹 <input type="checkbox"/> 內包	<input type="checkbox"/> 外裹 <input type="checkbox"/> 內包	<input type="checkbox"/> 外裹 <input type="checkbox"/> 內包

六、請寫出你覺得選出哪些可以裝飾巧克力外表的食材(寫出越多分數越高, 但是要能真的執行才可以)

可石碎片, 梅花片

七、請寫出你認為可以加入的巧克力內包食材:

巧克力醬, 草莓醬, 麻吉

八、完成後的巧克力跟你當初的預想有什麼不同? 收穫是什麼?(不夠請寫在背面)

本來料上和我要用的完全不同所以我就更改了一下, 擺飾上也不太一樣, 因為想像與實際上完全是兩個不一樣的東西, 但我覺得我外觀也沒有差很多, 我覺得抹奶油

是一件非常噁心的事情, 但揉搓巧克力的感覺真的是很舒服, 但很難揉成圓, 而重要的包餡, 包餡是我覺得最簡單的, 因為包餡只要壓扁然後在裡面放餡料就可以了, 但包起來又是另一回事了, 因為我包起來都一直有烈痕, 但我使用了暴力方法壓一下揉一下最好使, 到了最重要的地方了, 擺飾, 最難的地方, 我原本想說照著設計圖放就可以了, 結果巧克和我想像的差太多了, 我只好改了一下, 把擺飾面弄窄小了而已, 但拿小夾子夾料有點不習慣, 因為太小了, 到了最後都作完時老師讓我們看了其他組的巧克力, 有的擺飾很整齊但有些人隨便擺, 擺整齊的幾乎都是女生, 隨便擺的大部分都是男生, 但到了試吃環節我覺得很符合我設的形容詞, 每種料幾乎都有, 酸又苦又甜非常符合花心這個形容詞。