

113 至 115 年美感與設計課程創新計畫
113 學年度第一學期美感智能閱讀計畫

成果報告書

主辦單位： 教育部 師資培育及藝術教育司

執行單位： 國立曾文高級家事商業職業學校

執行教師： 王儷娟、蔡幸蓁、翁菽蔚 教師

目錄

一、美感智能閱讀概述

1. 基本資料
2. 課程概要與目標
3. 執行內容與反思

二、同意書

1. 成果報告授權同意書
2. 著作權及肖像權使用授權書

美感智能閱讀概述

一、基本資料

辦理學校	國立曾文高級家事商業職業學校
授課教師	王儷娟、蔡幸蓁、翁菽蔚
教師主授科目	國文、地理、美術
班級數	30 班
學生總數	829 名學生

二、課程概要與目標

課程名稱	思情畫意-家傳料理				
報紙使用 期數及頁數	冬季特刊，第 05 頁	文章標題	佛跳牆的一盅鮮美台味：精銳盡出		
課程融入 議題	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input checked="" type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 無特定議題 <input type="checkbox"/> 其他_____				
施作課堂 (如：國文)	國文、 地理、 美術	施作總節數	國文(5 節)、 地理(2 節)、 美術(4 節)	教學對象	<input type="checkbox"/> 國民小學_____年級 <input type="checkbox"/> 國民中學_____年級 <input type="checkbox"/> 高級中學_____年級 <input checked="" type="checkbox"/> 職業學校_____年級

1. 課程活動簡介

國文：結合國語文課文(龍騰版)《論文牛肉麵》一文，與學生生活日常飲食，進行延伸學習與寫作。

地理：透過相關活動讓同學深入了解地理現象與各地農特產的關係，進而認識家鄉-台南各區在不同的自然與人文條件下發展出的小吃美食文化。

美術：介紹台灣插畫工作者 Rose 及其台灣美食插畫作品，了解米其林指南的歷史及分類，認識台南的必比登美食。欣賞美食插畫及學會美食插畫技巧，以及 CANVA 排版技巧。

2. 課程目標 (條列式)

- A. 學會敘寫一道風味獨特的家傳料理，並分享個人家庭故事。
- B. 了解台灣自然與人文環境與台灣農特產品之間的相互關係。
- C. 學會食物繪畫技巧。
- D. 學會使用 CANVA 排版、配色、字體的運用方法。

三、執行內容與反思

1. 課程實施照片與成果



先閱讀安妮新聞



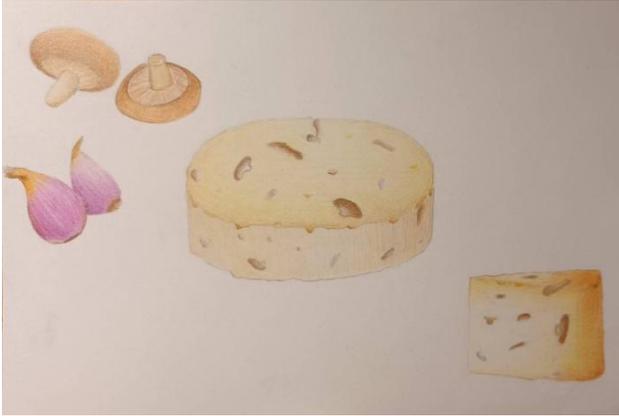
地理老師上課



地理課學生分享



美術課介紹美食插畫家



手繪家傳菜



鹹粿 salt cake

曾文家商
餐一乙3號 李倩融

--前言
一年只有那麼一次才品嚐得到——鹹粿。同樣簡單，除了鹹粿糕、芋頭糕的滋味不同，為何它如此特別，僅能在過年才吃得呢？

--差異
雖然我不了解早餐店店家烤鹹粿的來源、製作過程，但最後的烹調手法卻是有趣的。可是進到口中，味道及口感差異極大，帶著嚼著有嚼油膩感，自己家的鹹粿不會膩，反而讓人一口接著一口。

--作法
過年前夕，阿婆一大清早回家製備食材。首先將在來米、香菇和紅蔥頭洗淨，先製作鹹粿漿的米漿，將在來米和些許水用磨米石磨出細緻滑溜的在來米漿，不拿早餐店看到的棕褐色模樣，而是美到雪白的。接著一朵朵的新鮮香菇切絲，擁有美態系的紅蔥頭磨成末。阿婆製作轉動作滾攪、手腳利索，繼續來不及吃的驚喜者，只知道最後一個步驟是將炒過蒜絲和米加入大碗蒸裡的保鮮膜上，入鍋蒸用的大碗蒸一段時間，香味四溢的鹹粿出爐！

--米香→情感
切片的鹹粿，沾著油膏或甜辣醬入口，除了每口都能嚐到香菇和肉絲，嚼也軟得爛牙。鹹粿表面因蒸熟後放涼，會有嚼勁的口感。單純的米香，教我對海浮現阿婆的懷舊生活，為黨事奔波，用對苦耐勞的心和強而有力的雙手，讓我安心食定。

鹹粿只有在過年拜拜時才會出現，難得一見，因此阿婆每次都會製成好幾盒，除了給家鄉的人吃，也會分給住在外家的子女們。雖然阿婆「年復一年」用心製成，但我感到愧疚的——從來沒有開口讚美過她古法。

一口鹹粿，是代代相傳的美味。科技迅速發展下，傳承的人少之又少。我能在這一年品嚐到這小醬家。




Canva 家傳菜排版設計

肉絲蝦炒飯

餐一乙16號徐維真

這道料理是媽媽的拿手料理，它製作的步驟是外面吃不到的味道，它的食材很簡單，有肉絲、蝦、雞蛋、煮好的白飯和可香利蔥、蒜。它的製作步驟是將油、蝦入鍋煎熟，再加入肉絲、蒜和炒熟，等到八分熟就可以加入煮好的白飯，把白飯炒到粒粒分明，再加鹽、油、胡椒粉，最後再煎炒，煎成金黃色的肉絲炒飯了。這道菜炒飯吃起來會覺得，白飯粒粒的，嚼起來一粒一粒的，不像是外面買的那種白飯，所以它炒飯是意外好吃不膩的料理，它之所以會做飯和炒飯因為是媽媽媽媽炒出來的炒飯都是媽媽的，沒有吃過，所以我覺得這道菜是有媽媽的溫度。

吃這道菜的時候會感到幸福！就是媽媽的味道，它都會不定期出現，但每次吃時，都能感受到媽媽的溫度，它雖然不是什麼山珍海味，不是什麼最貴的菜，但它是一樣有熱情的味道。

我記得媽媽炒飯是媽媽的炒飯包含了自己的創意，簡單卻獨特。每當媽媽不知道吃什麼的時候，它就是很好的選擇，它方便又快速，這道菜是媽媽炒飯口味，但不曾是什麼特殊的炒飯，它都是媽媽愛到過，我常回飯的。

每次想到媽媽炒飯無二之炒飯，就覺得肚子餓了起來。



Canva 家傳菜排版設計

米糕

rice cake 餐一乙10 林睿潔

米糕是奶奶每到冬天都會煮的一道菜，也是每個家庭煮出來的米糕略有不同，吃了無敵的米糕總是會覺得少那麼一點，所以只要到了寒暑假的季節都會格外想念這道菜，也因為這樣每到冬天就會更想念奶奶。

而米糕的做法並不難但因為每家做法都略有不同所以吃起來的口味也都不一樣，而我們家的做法則是準備：豬肉、香菇、栗子、米酒、薑以及米，再來就是把香菇、蒜切好之後就可以加油把米丟下去炒香，炒香好後就可以把香菇以及栗子丟下去炒，炒到這步的時候菜好才會更有味道。香菇跟米炒了之後就可以把生米、香菇、薑、豬肉、米酒以及栗子丟下去蒸了，等時間到了就會是一道香噴噴的米糕也是屬於我們家獨一無二的米糕。

裡面附有奶奶的愛心以及用心所以吃起來也會格外的好吃，奶奶做的米糕從以前就被很多人喜愛，每當奶奶開始做米糕的時候都會有好多人搶著要，所以奶奶每次都會煮好幾份分給給親朋好友們，也因為這樣大家開始叫奶奶去煮，但因為現在物價上漲各種材料越來越貴需要花的時間以及金錢和心力太多而且賣太貴的話又賣不出去，所以奶奶想了想覺得不太划算才因此拒絕。也因為這樣這道家傳菜就變得更有味，也因為這樣身為家傳菜的奶奶更要將這道家傳菜找一天好好研究奶奶的做法一步一步用心專心的調配，把專屬於奶奶的味道學下來這樣以後也可以多一個想念的方法。

每個人心中都有特別想念的東西，如果可以有時間的話就去吃一個回憶吃一個味道回來一下。

WISH YOU ALL THE BEST!



Canva 家傳菜排版設計

 <p>咖哩蛋包飯</p> <p>餐一乙4 李宜軒</p> <p>咖哩蛋包飯是一道普通的家常料理，但在我都有特別意義，是什麼呢？我來告訴你……</p> <p>咖哩蛋包飯在我家是幸福的意思，你想想回家時家一碗咖哩蛋包飯多幸福呀！家人陪著又更完美了，還有還有我家的咖哩蛋包飯很不同，我們家都會新解的牛奶，不是全聯的那種罐頭是從牛身上擠出來未有營養的奶精。</p> <p>咖哩蛋包飯需要的食材有：咖哩塊、洋蔥、馬鈴薯、紅蘿蔔、很多的蛋、最需要的牛奶。到最後要加入會卷餅的起士。首先洋蔥切片、馬鈴薯、紅蘿蔔切塊，加馬鈴薯是為了吃起來有沙沙的口感，這樣增加口感會更好吃。火關下去牛奶先煮到沸再加咖哩塊，這樣煮的咖哩甜而不膩，洋蔥可以用煎過炒過，讓咖哩增加奶香氣味。洋蔥下去後紅蘿蔔、馬鈴薯加下去攪就完成咖哩了，蛋包飯怎麼做，加入奶油，在加入打散的蛋液就可以了。</p> <p>自己完成美食很有成就感，在整個製作過程中也學到很多道理，也因為這道菜與家人的相處時間，距離愈來愈近，愈來愈好。</p> <p>在這過程也發生一些值得分享的事物，例如在切菜過程中，難免會遇到瓶頸，這時候媽媽會出現幫助解決瓶頸，還有還有雖然將沒那麼好，但家人也會鼓勵盡量增加的地方，這過程真的會覺得自己是多麼的幸福。每道料理對各國家都有不同的意義，做法也是大相逕庭，因為有料理的誕生，才讓我們有幸福快樂的感謝，家常料理是最能體會幸福的地方。</p>	 <p>薑母鴨</p> <p>餐一乙25 郭湘君</p> <p>每到冬天的時候，阿公和阿媽都會煮薑母鴨給我們吃，一下香就全身都暖洋洋的，而且喝很多也不會發胖，而且還很好吃，才買鴨鴨，所以我們家煮的薑母鴨都是自家煮的鴨鴨，而且是在聖誕節前在正統的鴨鴨，不會這種其他品種的鴨鴨。在購買的其他食材的時候，一定會買很嫩的麻油和薑，這些都是要買新鮮的，麻油也一定要夠純才買，不然在煮的時候無法把薑的香氣全部釋放出來。</p> <p>家裡做薑母鴨之後就覺得好切了，切也是一門學問，首先要切鴨子，鴨子不可以切太大，也不能切太小，大概切一寸大小即可，不然煮的時候會太大太難吃，而且很燙。其次切薑，只要把薑拍碎即可，我們家在煮薑母鴨的時候習慣加高麗菜和蒜豆腐，還有辣味。</p> <p>我媽都是煮好才煮，就是等薑母鴨煮好之後才煮，因為這樣就可以用湯上面的油拌飯，超好吃超香。煮薑母鴨的步骤是，鍋子加麻油，火不放太大，加薑，然後滾滾的把薑炒出炒出香味之後就可以加鴨肉下去煮，接著就是把各種食材全部煮熟就可以吃了。每次阿公煮薑母鴨我都會吃一大碗，每次動動我自己就覺得吃飽，這就覺得吃一頓大餐。</p> <p>阿公煮的薑母鴨真的很好吃，我每年都超期待冬天的到來，可是今年冬天沒來，我卻在這一冬天，阿公的薑母鴨就沒煮了，所以阿公每次煮薑母鴨的時候我都會在旁邊偷學起來，我學把阿公的薑母鴨傳承下去讓更多人吃到。</p>
<p>Canva 家傳菜排版設計</p>	<p>Canva 家傳菜排版設計</p>

2. 課堂流程說明

- A. 國文：於進行國語文課文《論文牛肉麵》教學後，延伸閱讀《冬季特刊：佛跳牆的一盅鮮美台味》一文，教師分享並引導學生回想與家人共享美味料理的經驗，引導學生思考個人家庭飲食習慣、偏好，與別具意義的家庭故事，並練習以文字記錄回憶中的美味家傳料理。
- B. 地理：第一節 結合課本各地農產品的介紹，並透過地理習題本的操作，讓同學探討各地不同的農產品是在不同的自然環境與人文條件下所造就、孕育出來的結果。第二節 透過學習單以及網路資訊的搜尋，讓同學篩選、整理以及分析相關資料，來了解家鄉特殊美食以及相關的時空背景。最後利用 10 分鐘邀請同學上台發表。
- C. 美術：先介紹台灣插畫工作者 Rose 及其台灣美食插畫作品，再縮小範圍欣賞 Rose 畫的台南美食及小吃；了解米其林指南的歷史及分類，認識台南的必比登美食。接下來介紹排版的原則以及 CANVA 使用方式。請同學用手繪的方式畫下國文課所寫的家傳菜料理，接著將圖及國文所得作文利用 CANVA 做編輯。

3. 教學觀察與反思

國文：

1. 在教學講述過程中，多數學生能專注聆聽，並用心寫作；少數同學抱持只要有繳交就好的心態，未能深入敘寫。無法於當節課完成作文，則需另約時間續寫。
2. 建議：如果有較寬裕時間，在教學上可以設計任務清單，讓學生回家與家人進行訪談，應能對家傳美味料理有更深入多元的認識。

A. 地理：

1. 由於學習單與作業皆是獨立操作，沒有進行討論與對話，以至於某些學生傾向於速戰速決，只要求把學習單填完就好，並有真正參與在課程中。若能以小組為單位，透過討論，會有較多的參與感。
2. 雖然都以食物為主軸，但應該再將各地食材融入到佛跳牆的文章中，比較能夠強化課程的軸心。

B. 美術：學生在將手繪作品拍照後製(去背)在上傳至 CANVA 做編輯時，同學遇到多比較困難，因為課程節數太少，導致於後面同學遇到排版或編輯問題比較難做指導，未來應該再多兩節課會比較充裕。