

陽明藝境中山行

中山樓戶外教育學習活動課程方案

單元三十三：我的中山樓國宴

壹、課程方案的實施對象與場域

一、時間

40 分鐘

二、人數（或分組）

5-6 人為一組，推派一位為組長（兼各組小老師）。

三、教學地點（含動線規劃）

三樓國宴廳

貳、課程方案的主題與目標

一、活動主題

33-我的中山樓國宴

二、課程（學習）目標

社 4-3-3-6 描述人類社會中出現過的各種藝術形式，並舉例說明人類如何藉由各種藝術形式，進行美感的欣賞、溝通與表達。

視 2-II-2 能觀察生活物件與藝術作品，並珍視自己與他人的創作。

綜-J-B3 運用創新的能力豐富生活，於個人及家庭生活環境中展現美感，提升生活品質。

三、學科領域

社會（歷史、地理、公民與社會）

自然（物理、化學、生物、地球科學）

語文（本國、外國）

數學

藝術（音樂、美術、藝術生活）

科技（資訊科技、生活科技）

綜合活動（生命教育、生涯規劃、家政） 健康與體育

四、 學習單指導方式 自主學習 志工協助 教師引導

參、 課程方案的實施內涵與流程

一、 活動前準備（教具器材）

學習單、文具、著色工具。

二、 學習活動內容

1. 了解名勝景點可以結合重要元素，開發設計出具特色的菜餚。
2. 發揮創意設計出融入有中山樓相關元素的創意菜餚樣式。
3. 觀摩故宮博物院開發的特色菜式。
4. 利用中山樓相關元素，嘗試設計出具特色性的菜餚樣式。

三、 教學流程

授課教師（志工）介紹本課程內容及實境導覽。

1. 借鏡故宮晶華結合故宮國寶，開發出包含「翠玉白菜」、「弦紋鼎佛跳牆」、「肉形石」、「元朝雲林鵝」、「香苗藏鳳袖」、「多寶閣甜點集」、「鮮果毛公鼎」等經典菜色之簡介 PPT，或網頁連結 <http://www.silkspalace.com.tw/tw/menu.php>。
2. 教師或志工向學生說明中山樓也有很大的餐廳，目前僅出租供其他餐廳辦理外燴服務。如果中山樓也能夠開發出一些經典菜式，提供餐飲服務，可能可以成為特色，也具有商機。
3. 故宮晶華為例，說明結合故宮國寶，所開發出的「翠玉白菜」、「弦紋鼎佛跳牆」、「肉形石」、「元朝雲林鵝」、「香苗藏鳳袖」、「多寶閣甜點集」、「鮮果毛公鼎」等經典菜色。選擇其中一兩種，簡介其菜色設計、食材與烹調方式。
4. 鼓勵學生發揮創意，嘗試設計融入中山樓相關元素的菜餚，並提示學生要寫出菜名、食材（包含主要食材、其他食材）、烹調方式簡述，並畫出完成之菜餚圖像。
5. 向學生說明評分參考的規準，包含關聯性、創意性、可行性。
6. 引導學生以分組或個人方式，進行文創商品之發想與設計，時間約 30 分鐘。
7. 巡視各組，觀察學生構思設計的情形，覺察是否有特出的菜餚設計。
8. 設計時間結束，邀請構思設計具特殊性的組別或個人，簡要分享其設計的菜餚構想，給予回饋與肯定。

四、 單元評量 (含答案)

1. 關聯性：菜餚設計確實結合有中山樓相關且具代表特徵的元素。40%
2. 創意性：菜餚能突破傳統，展現獨特的概念或意象。30%
3. 可行性：菜餚能夠容易實際烹調料理，且成本符合一般宴會菜餚單價。30%

參考文獻

1. 國父紀念館 (2008)。《山中傳奇：陽明山中山樓導覽手冊》。臺北市：國父紀念館。
2. 蘇明如 (2016)。《文創與城市：論臺灣文化創意產業與城市文創觀光》。臺北市：五南圖書出版股份有限公司。
3. 國立臺灣圖書館 (2015)。《中山樓之美 app 文稿》。新北市：國立臺灣圖書館。



學校：_____ 年級：_____ 班級：_____ 姓名：_____

故宮晶華結合故宮國寶，開發出包含「翠玉白菜」、「弦紋鼎佛跳牆」、「肉形石」、「元朝雲林鵝」、「香苗藏鳳袖」、「多寶閣甜點集」、「鮮果毛公鼎」等經典菜色。中山樓也有很大的餐廳，如果能夠開發出一些經典菜式，可能可以成為特色，也具有商機。請結合中山樓相關的元素，設計出一道令人垂涎三尺的料理。

一、 菜名：_____

二、 食材

1. 主要食材：_____

2. 其他食材：_____

三、 烹調方式簡述

四、 完成菜餚圖像

