

105 至 108 美感教育課程推廣計畫
107 學年度第 1 學期 學校實驗課程實施計畫
種子教師

美感通識 (六小時)
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： 國立基隆高級海事職業學校
執行教師： 林維瑜 教師
輔導單位： 北區 基地大學輔導

目錄

實驗計畫概述

- 一、 實驗課程實施對象
- 二、 課程綱要與教學進度

實驗課程執行內容

- 一、 核定實驗課程計畫調整情形
- 二、 實驗課程執行紀錄
- 三、 教學研討與反思
- 四、 學生學習心得與成果

經費使用情形

- 一、 收支結算表

附件

- 一、 成果報告授權同意書
- 二、 著作權及肖像權使用授權書

美感通識課程實驗計畫概述

一、實驗課程實施對象

申請學校	國立基隆高級海事職業學校
授課教師	林維瑜
實施年級	一年級
班級數	4 班
班級類型	■普通班 □美術班 □其他
學生人數	120 名學生

二、課程綱要與教學進度

課程名稱：我的食物收集簿					
課程設定	☒ 發現為主的初階歷程	每週堂數	☒ 單堂 ☐ 連堂	教學對象	☐ 國民中學 年級 ☐ 高級中學 年級 ☒ 職業學校 一年級
學生先修科目或先備能力： * 先修科目： ☐ 曾修美感教育實驗課程： ☒ 並未修習美感教育課程 * 先備能力： 具備基本的色彩認知與構成能力，並能仔細觀察生活中的細節。					
一、課程活動簡介： 「吃飯前先拍照」成為了許多人的習慣，本學期的美感計畫預計從「吃飯前先拍照」這件事情出發，在社群媒體上大量的食物圖片展現了料理中擺盤的美感呈現，食物是人類生存不可缺少的，在餐廳廚房裡，擺盤更是廚師料理的最後一步，也是客人對菜餚的第一印象，料理從備料到烹調，所有的準備都在這一刻綻放！ 以地方庶民小吃到米其林三星餐點收集歸納分析，重新解構認識食物餐點擺盤的美學概念，帶領學生認識生活中「食的美感」。並希冀能和學校餐廳合作，以設計的基本概念，從點線面和色彩的分配出發，藉由色塊紙張的模擬練習到真實食物上盤，結合學校餐廳餐點，讓學生能從自身最常接觸的開始思考，並實際操作，從擺盤到攝影拍照，最後照片排版印刷，為學校餐廳餐點重塑新的飲食美學樣貌，讓家常做的「吃飯前先拍照」這件事情讓我們從新思考美感在生活中的力量。					

二、教學目標

既有目標/能力指標：

具備有基本的色彩認知能力，以及在構成上有基本的認識。

學生將會：

1. 認識食物擺盤配置的多樣性。
2. 瞭解視覺與飲食的習慣性及文化內涵。
3. 思考不同配置的視覺情緒與飲食力量。
4. 能認識基本的設計點線面運用，與完成基本擺盤設計。
5. 能擁有更多元的生活美感經驗及對飲食文化的認識。

核心概念：

1. 構面的美感
2. 合宜的構面
3. 構面中各元素的比例使用原則。

關鍵問題：

- 1.認識：經由引導認識飲食擺盤的多樣性。
- 2.分析：能分析擺盤設計中的相關要素。
- 3.瞭解：能認識擺盤中組成的要素與方式。
- 4.運用：能實際運用相關要素於作品當中。

學生將知道/知識：

- 1.認識飲食文化及各類食物擺盤方式。
- 2.能依適當色彩、比例設計餐點擺盤。
- 3.能了解食物擺盤的元素(大小、位置、比例、材質、顏色)

學生將能夠/技能：

- 1.學會具有美感的食物擺盤能力。
- 2.擁有對不同飲食文化的基本認識。
- 3.能運用於生活飲食當中，營造美感生活。

三、教學策略：

1. 六堂課的階段步驟簡列：

(一) 新時代的影像—吃飯前先拍照

- ①引導：以社群媒體的食物照片作為引導，展開思考新時代的影像力量。
- ②思考：請學生思考並討論視覺美感對飲食帶來的力量。
- ③目標：改造學校學生餐廳餐點的視覺力量。

(二) 我的食物收集簿 1—分析觀察

- ①收集分享：請學生以小組為單位，分享相關收集的美食圖片。
(教師也提供不同飲食文化資料)

②歸納分析：使用相關的美食圖片，歸納分析出擺盤設計的要點。

③思考應用：以學習單方式引導學生思考設計相關餐點的擺盤。

(三) 我的食物收集簿 2—簡化模擬

①回到原點：以色紙剪貼方式來重新認識餐盤上的擺盤設計。以餐點圖片作為參考，讓學生以既有顏色的色紙做簡單剪裁，認識餐盤上色彩比例與構成等元素。

②原點再出發：在重新認識擺盤要點後，提供相關畫面組成要素，學生在有條件的方式下進行擺盤設計。

(四) 我的食物收集簿 3—設計思考

①實地觀察討論：以學校餐廳為參訪地點，學生以小組方式進行相關餐點的擺盤思考設計。

②飲食劇本：以學習單的方式引導學生思考學生餐廳現有的餐點，並提出相關的擺盤計畫。

(五) 我的食物收集簿 4—真食上場

①實物操作：延續上節課的設計，提供條件中的相關物件作實物上的操作練習。

②吃飯前先拍照：相關實物操作後以攝影方式紀錄。

(六) 我的食物收集簿 5—好菜上架

①學生餐廳的飲食美學小展覽：以影像及文字方式在學生餐廳做一個小展覽，讓學生對提供溫飽的學生餐廳有更進一步的思考，也對生活有更多美的看法。

②展覽的前置作業：

Ⓐ影像力量再加強：延續上節課的照片紀錄，介紹相關影像排版 APP，讓擺盤設計有更全面的思考與呈現。

Ⓑ分享的快樂：請各組學生做相關的介紹，並提供相關的檢討與心得。

2. Show & Tell 提問與反思：

①吃飯前先拍照是不是一種病？

吃飯前先拍照雖是時代的影像代表，但是否也是另一種時代的病態問題，可與學生探討相關

的時代變化與時代現象。

②擺盤設計的世界有多大？

食物擺盤在各國料理中有不同的呈現，該如何在課程中以更全面而不局限自我的方式進行，需要教師在備課時有更充分的準備與認識。

③食物是不是玩具？

擺盤的設計使用到大量的食物，可延伸課程討論到糧食危機以及飲食健康等問題。

四、預期成果：

1. 擺盤構成之美感概念：由課程中認識食物擺盤構成相關要素。
2. 能分析了解擺盤設計之特色：對生活中的飲食文化與飲食影像有基本的美感觀察能力。
3. 能完成基本擺盤練習：能運用課程介紹的相關擺盤知識完成簡單擺盤設計。
4. 能思考自身力量對環境的改變力量：藉由和學校餐廳合作，讓學生發現可以藉由自己的力量改變原本覺得不可及的。
5. 能感受到生活中有許多美感要素：藉由擺盤設計，讓學生能開始思考及觀察生活中的相關美感要素，擴展具美感的生活方式。

參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

擺盤設計：100+專業廚房核心技巧，讓日常餐點變身三星主廚料理 Food Presenting Secrets

作者：喬·丹柏利, 卡拉·哈伯戴

出版社：積木

出版日期：2015/04/04

擺盤設計解構全書：6大設計概念 x 94種基本構圖與活用實例

作者：町山千保 譯者：吳旻蓁, 謝爾鎂

出版社：麥浩斯

出版日期：2016/02/03

料理擺盤：超簡明技法圖解事典

作者：La Vie 編輯部

出版社：麥浩斯

出版日期：2014/01/26

教學資源：

相關料理擺盤書籍、電腦及投影設備、相關排版 APP 使用

教學進度表		
週次	上課日期	課程進度、內容、主題
1	10/15	吃飯前先拍照—相簿裡的食物照片奧秘
2	10/22	我的食物收集簿 1—認識食物照片的秘密
3	10/29	我的食物收集簿 2—食物照片的點線面
4	11/5	我的食物收集簿 3—學生餐廳的祕密
5	11/12	我的食物收集簿 4—改造學生餐廳擺盤設計
6	11/19	我的食物收集簿 5—學生餐廳私房菜單上場

實驗課程執行內容

一、核定實驗課程計畫調整情形

無

二、6 小時實驗課程執行紀錄

課堂 1 吃飯前先拍照—相簿裡的食物照片奧秘

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

- 1.引導：以新聞作為課程引導，延伸至社群媒體的食物照片，思考新時代的影像力量。
- 2.討論：自己是否會在用餐前拍照。
- 3.思考：請學生思考並討論視覺美感對飲食帶來的力量。

C 課程關鍵思考：

食物的視覺力量

課堂 2 我的食物收集簿 1—認識食物照片的秘密

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

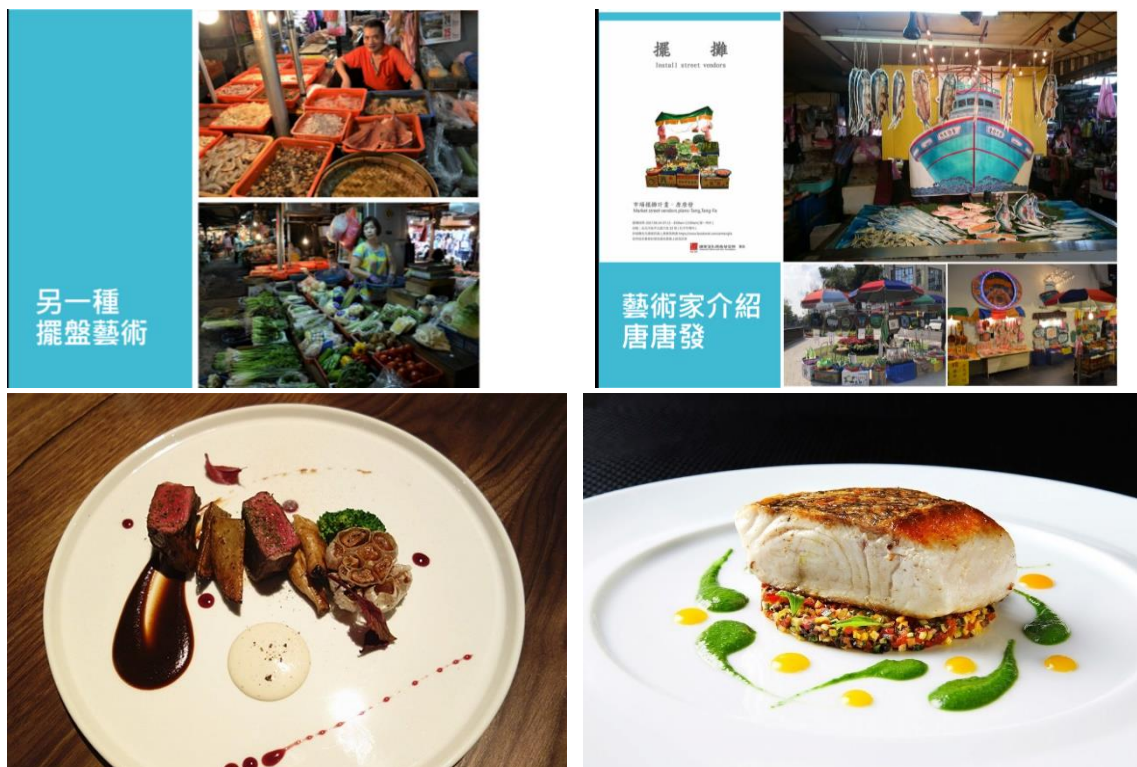
- 1.收集分享：請學生以小組為單位，分享相關收集的美食圖片。
- 2.歸納分析：使用相關的美食圖片，歸納分析出擺盤設計的要點。
- 3.思考應用：以學習單方式引導學生思考設計相關餐點的擺盤。

C 課程關鍵思考：

食物的擺盤方式與視覺力量

課堂 3 我的食物收集簿 2—食物照片的點線面

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

- 1.以台灣藝術家唐唐發的作品為例，從攤位擺設延伸到餐盤擺設的相關問題。
- 2.以法式料理來讓學生了解餐盤上點線面的構成。

C 課程關鍵思考：

餐盤上的美感挑戰

課堂 4 我的食物收集簿 3—學生餐廳的祕密

A 課程實施照片：



時間：108年1月10日（四） 上午11：10
地點：普寧中學 學生餐廳
攜帶：1. 盛裝午餐的器具（如：便當盒、盤子、碗
或任何你覺得方便使用並賞心悅目的器具）
2. 你的手機！（需具備拍照功能）

B 學生操作流程：

- 1.學生餐廳的觀察：透過學習單上的相關問題，引導學生從客觀條件到主觀觀感來認識學生餐廳。
- 2.提醒下周學生餐廳用餐的相關注意事項。

C 課程關鍵思考：

生活環境的認識

課堂 5 我的食物收集簿 4—改造學生餐廳擺盤設計

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

實作課程：學生餐廳集合→叮嚀用餐規則→依序打菜→調整擺盤→拍照記錄→完成學習單

C 課程關鍵思考：

食物的大小形狀與顏色。

課堂 6 我的食物收集簿 5—學生餐廳私房菜單上場

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

- 1.線上展覽：透過社群網站的方式，完成班級餐盤擺設的線上展覽。
- 2.分享討論：分組方式進行介紹與分享。

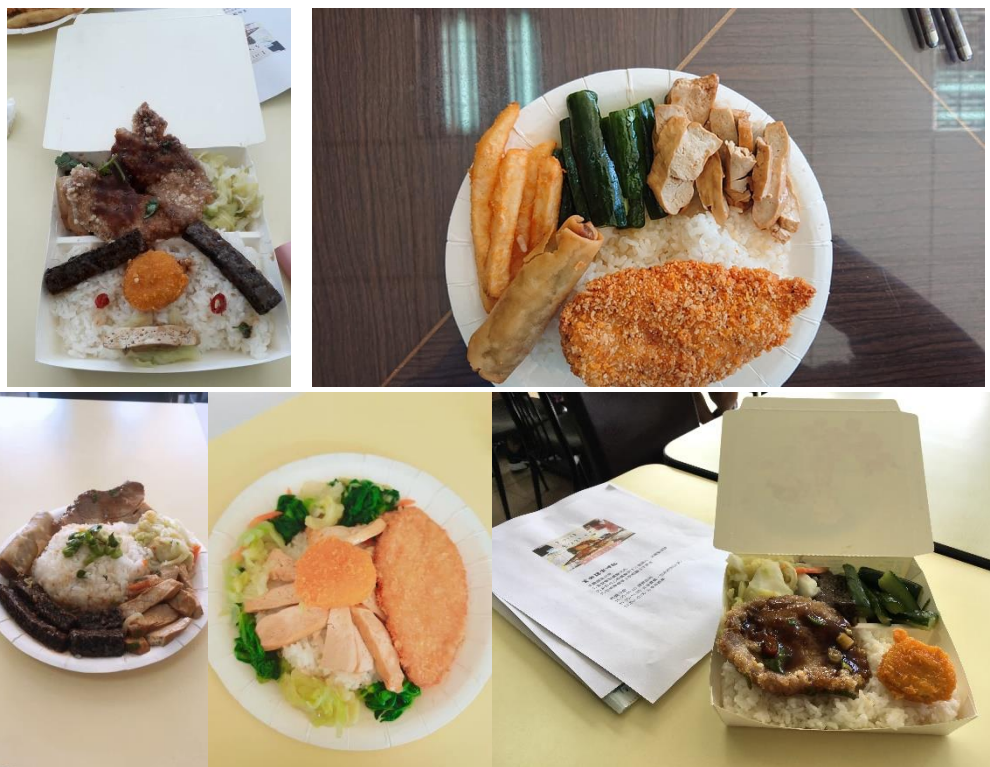
C 課程關鍵思考：

擺盤的選擇與原則。

三、教學觀察與反思

在實作的課程中，關於餐點的承裝物件，在前列的課程中著墨較少，導致學生只著重在食物的擺設，少部份同學使用一次性紙盤，這個部分成為實作部分最大的敗筆，也藉此反思到課程中除了視覺觀感的部分，在環保的部分也應努力，思考學生餐廳中，學生是否有攜帶方便且美觀的承裝物件。

四、學生學習心得與成果(如有)



經費使用情形

一、107-1 收支結算表

(詳見 Excel 表格附件)