

105 至 108 美感教育課程推廣計畫
106 學年度第 1 學期 學校實驗課程實施計畫
(儲備核心教師)

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： 台北市立介壽國中
執行教師： 陳育淳 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

台北市介壽國中實驗計畫概述

一、實驗課程實施對象

申請學校	臺北市立介壽國民中學
授課教師	陳育淳
實施年級	七年級
班級數	4 班
班級類型	☒ 普通班 ☐ 美術班 ☐ 其他_____
學生人數	約 120 名學生

二、課程綱要與教學進度

課程名稱：構 to 饗宴

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 七 年級 ☐ 高級中學 年級 ☐ 職業學校 年級
------	---	------	---	------	---

學生先修科目或先備能力：

* 先修科目：

■並未修習美感教育課程

* 先備能力：學生已能理解並運用美感的基本要素，包含均衡、統一、節奏、對比、比例、調和、反覆、漸層等美的原理美則。

一、課程活動簡介：

構成是平面的構圖與立體組合的總稱，利用形式的點、線、面、體組織現象組成彼此呼應的形式。「構 to 饗宴」從日常生活常見的漢堡、三明治的側面構成，討論並練習以線性為主的排列；接著運用食物的刀工介紹與實際的操作，將食材解構成片、條與末狀，呼應點線面的形式，並進行立體的構成練習活動。接著以不同比例的紙面分割，嘗試不同面積形狀的構成效果區分主、從區塊的差異；最後以開放三明治或是飯糰的設計，利用不同的大小比例、色彩、形狀等要素，練習兩種不同的組成方法，並以真實食物進行美食饗宴，各組記錄過程後於第六節分享各組設計的心得。

此課程在構成的練習上，藉由食物安排說明構成的基本形狀：方形、圓形、直線條、三角形與螺旋線條等要素，並透過課程的進行與練習體會「線構成」與「面構成」與「立體構成」中反覆、相似的形狀所產生的變化，從中去發現構成中彼此形式呼應所呈現整齊、反覆、均衡、對稱等秩序的整體美感。

二、教學目標

既有目標/能力指標：

- 1.了解線構成與面構成、立體構成中部位與整體之間的主從關係與秩序變化。
- 2.運用不同的形狀、大小與色彩安排具有美感的構成。
- 3.以構成美感的概念，設計一份三明治或飯糰的食譜並實作。

學生將會：

1. 分析物件的線性構成。
2. 能以點、線、面、體、空間基本構成的進行物件的組合排列。
3. 比較具有不同主從關係的構成組合。
4. 發現構成中彼此形式呼應所呈現整齊、反覆、均衡、對稱等秩序的整體美感。

核心概念：

1. 構成中包含點、線、面、體等元素的組合。
2. 同樣的分割塊面以不同的方法組織會產生不同的構成效果。
3. 構成中彼此形式呼應可呈現整體的美感。

關鍵問題：

- 1.什麼是構成？
- 2.構成在食物搭配上如何運用？
- 3.美的構成會呈現什麼樣的秩序？

學生將知道/知識：

1. 構成的基本要素包含點、線、面、體、空間。
2. 平面構成的基本形包含方形、圓形、直線條、三角形與螺旋線條。
3. 不同的大小比例、色彩、形狀的差異會影響構成效果。
3. 構成中呈現的美感包含整齊、反覆、均衡、對稱、統一等秩序。

學生將能夠/技能：

1. 比較不同構成中，部分與整體之間的主從關係。
2. 應用構成美感原理設計三明治上面的構成。
3. 聆聽、表達與分享。
4. 協同學習與互相討論，合作完成任務。

三、教學策略：

1.六堂課的階段步驟簡列：



- (1). 以生活常見的漢堡、三明治的側面構成討論並練習以線性為主的排列，
- (2). 以食物的刀工介紹，體會蔬果整體原型與局部關係。

- (3). 設計分組的構成練習活動，以同樣的分割嘗試不同面積形狀的構成效果，區分主從區塊的差異。
- (4). 設計三明治或飯糰的食譜，提醒學生注意大、中、小等不同的形狀與色彩的配置。
- (5). 以真實食物進行各組招牌三明治或飯糰立體構成，引導利用不同的大小比例、色彩、形狀的構成要素，練習兩種不同的組成方法。
- (6). 分享過程記錄並行銷所設計的美食，票選最佳組別。

2.Show & Tell 提問與反思

- (1). 什麼是構成？在食物搭配上如何運用？
- (2). 美的構成感會呈現什麼樣的秩序？
- (3). 我們的食物構成美嗎？為什麼？

3.請簡要說明，課程意圖

本課程以食物連結學生的生活經驗開始，以漢堡或三明治側面圖練習線性構成，帶入構成的基本形狀的介紹，接著用食物刀工的說明，引進數理秩序與格律的思考，大的方形如火腿片或起司片；圓形是小黃瓜；細條形是紅蘿蔔；蔥花是碎末，將構成中點線面的概念運用到食物的安排，實際演練操作，並分享、討論構成美感的組合方法與秩序。接著讓學生嘗試相同素材排列在不同大小面積上的構成變化，並進階練習同樣分割面積，在相同大小形狀上排列上構成上的主從差異。最後應用於生活上的遷移，以不同面積的形狀的三明治與飯糰設計呈現出美的構成。

四、預期成果：

學生能體會到各部位之間與整體的關係，以及不同的大小比例、色彩、形狀的差異會影響構成的效果，並將構成中美感秩序的概念運用到生活。

參考書籍：

1. Maggie Macnab(2012)。吳國慶 譯。自然界的設計力：了解隱藏於後的通用體裁與設計準則。博碩出版社。
2. Bertrand Loquet, Anne-Laure Estèves(2017)。周明佳 譯。設計師玩食譜：DESIGN×COOK。漫遊者文化出版。
3. 將添購跟設計與構成相關書籍以供參考。

教學資源：

教學簡報、學習單、ipad 平板、無線麥克風、電腦、投影機、Apple TV、google classroom 雲端平台、軟白板、簽字筆、白板擦、各類紙材、切割墊、刀片、剪刀、直尺、膠水、保麗龍膠、色鉛筆、簽字筆、護貝機、砧板、水果刀、盤子、板烤箱、三明治...等食材。

教學進度表

週次	上課日期	課程進度、內容、主題
1	5/16	一、元素幾何化 1.請學生分組找出最喜歡的漢堡或三明治，介紹它們的內容物。 2.教師說明構成是利用點、線、面、體所組織，教師以基本的幾何組說明構成間彼此呼應的形式。 3.請學生分析所選擇的漢堡或三明治的側面圖，並將其簡化成幾何形體，並利用色紙進行以線為主的構成練習。 4.請學生標註形體中所代表的食物，並分析這樣的組合中有何種秩序，以及是否呈現出「整齊、反覆、均衡、對稱」等美的原則。
2	5/23	二、切出幾何 1.介紹食物刀工，包含切丁、塊、條、絲狀、扇形、圓片、切碎末等，並說明平面構成的基本形包含方形、圓形、直線條、三角形與螺旋線條等。 2.利用真實的蔬果(紅蘿蔔、小黃瓜、蘋果)切割，體會蔬果整體與局部的關係。
3	5/30	三、面構成的整體與局部 (1).一組四人，一人一張 15*15cm 的紙，包含米色、白、灰、藍灰各一張。 (2).每位學生以 1/4、1/8、1/16 分割成方形、長方形、細條形、三角形等形狀，只要是平分的分割皆可。 (3).四個人可以隨意交換圖形，每個人至少要有三種，以第一個版型(15*15cm)排出四個正方形並拍照記錄。 (4).給予每位學生第二版型(15*10cm)，依每位學生上個步驟所分配到的組件，排出第二個構成，可以重疊。練習以同樣的分割元件，嘗試不同面積形狀的構成效果，並以拍照記錄。 (5)比較兩種不同的組合方式，區分主從區塊的差異，並記錄於學習單上。
4	6/6	四、大中小配置 1. 教師提供設計流程參考，建議學生依序決定主食、口味、主菜、配料與醬料，並說明「招牌美食」表現任務的評量標準。 2. 分組設計各組的招牌三明治或飯糰，以真實可實現的食物搭配作 3. 為考量，並考慮到食材點、線、面、體基本形狀以及大、中、小的形狀與色彩的搭配。 4. 請學生設計出兩種不同形狀的組合方式。

		5. 簡易的繪製作出設計稿，並標明食材，並確實做好分工。 6. 設計完成後分組發表。
5	6/13	五、招牌美食-立體構成 1. 教師提醒評量標準後學生實作各組的招牌美食，請學生注意食材的主、從關係與色彩搭配。面積越大可放置底層，並考慮刀工不同所呈現出來的形狀效果討論其中所呈現的整體美感。 2. 教師舉例飯糰製作方式，提醒同學注意衛生安全。 3. 學生實際將食材切割排列組合，將局部的食材構成招牌美食。 4. 提醒各組完成兩種不同外形所呈現的構成效果，並比較其差異。 5. 各組欣賞成品後進行美食饗宴，紀錄口味與外觀美感。
6	6/20	六、美食小廚神 1. 各組上台分享這個課程的心得，並說明： (1). 各組招牌美食用如何表現美感。 (2). 各組票選最美的招牌美食並說明原因。

實驗課程執行內容

一、核定實驗課程計畫調整情形

1. 本課程與家政教師共同備課，關於刀工與飯糰製作的重要步驟，先行錄影並於視覺藝術課上播放與說明，並進行實作。
2. 為節省時間，簡化原來第四節課以繪圖設計的部分，改以簡單的圖形與文字標示。
3. 為強調各組實作的發表與分享，第六節課改為進行美食小廚神的行銷與票選活動。

A 課程實施照片：





B 學生操作流程：

1. 學生利用真實的蔬果(紅蘿蔔、小黃瓜、蘋果、番茄、香蕉)切割出丁、塊、條、絲狀、扇形、圓片、切碎末等形狀，並利用這些形狀組合成一個造型。

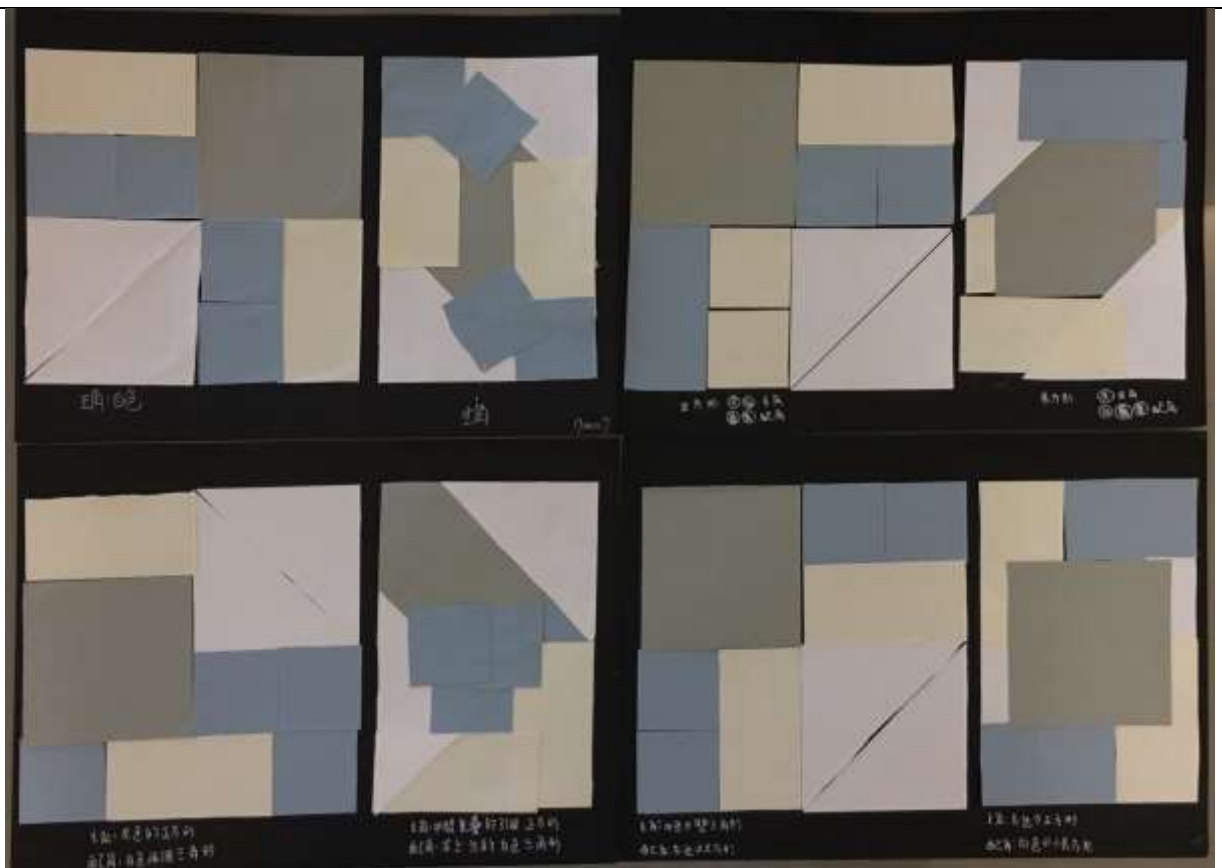
C 課程關鍵思考：

1. 這堂課的主要提問是：「構成在食物搭配上如何運用？」構成的基本形狀為方形、圓形、直線條、三角形與螺旋線條等，學生切割出丁、塊、條、絲狀、扇形、圓片、切碎末等形狀，切出幾何，並嘗試將所切的元素結合成一個造型。
2. 當學生將一個個完整的蘋果、紅蘿蔔與小黃瓜解構，逐漸由面分解成線與點，再重新建構出一個造型。透過實際的操作，學生真實的體會到整體與局部的關係。
3. 建議使用紅蘿蔔、小黃瓜、蘋果三種基本食材，如有興趣多嘗試在準備其他蔬果。

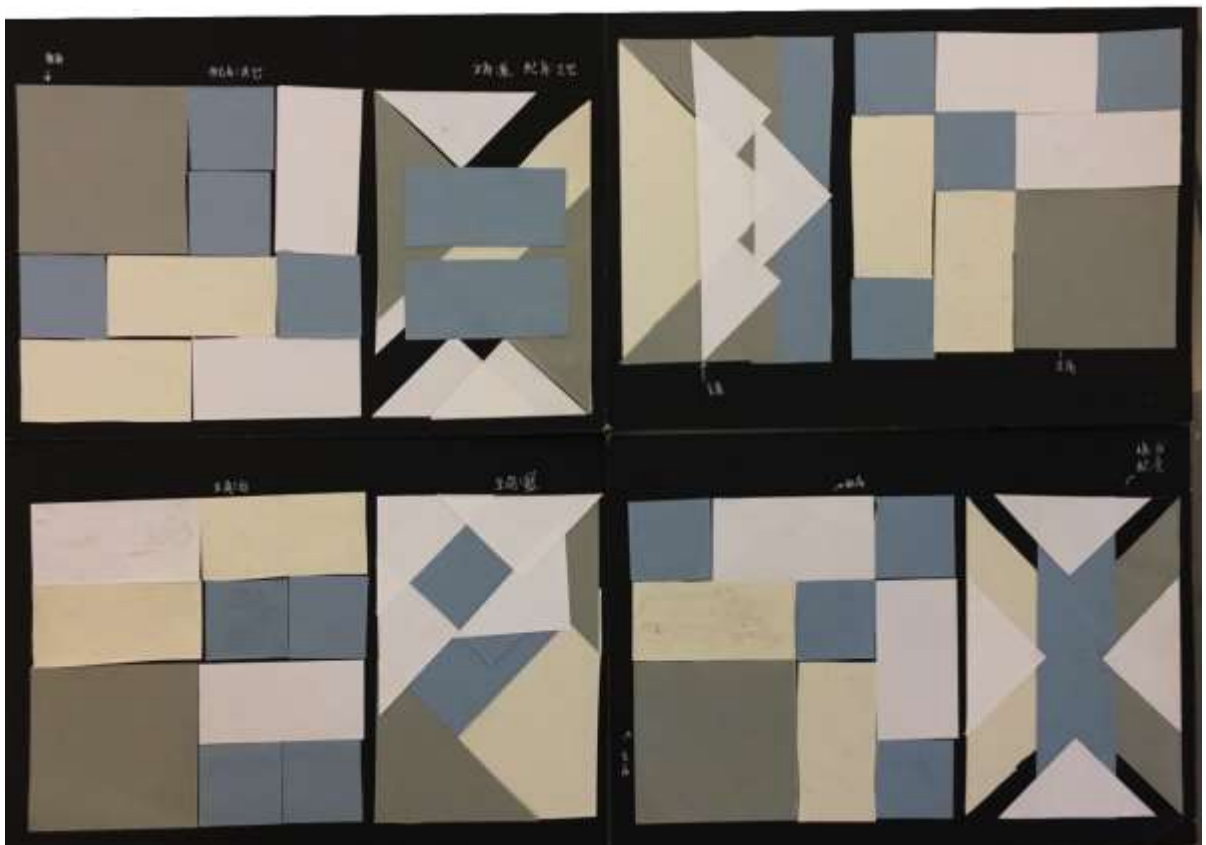
課堂 3

A 課程實施照片：





A 組別四位同學的作品。



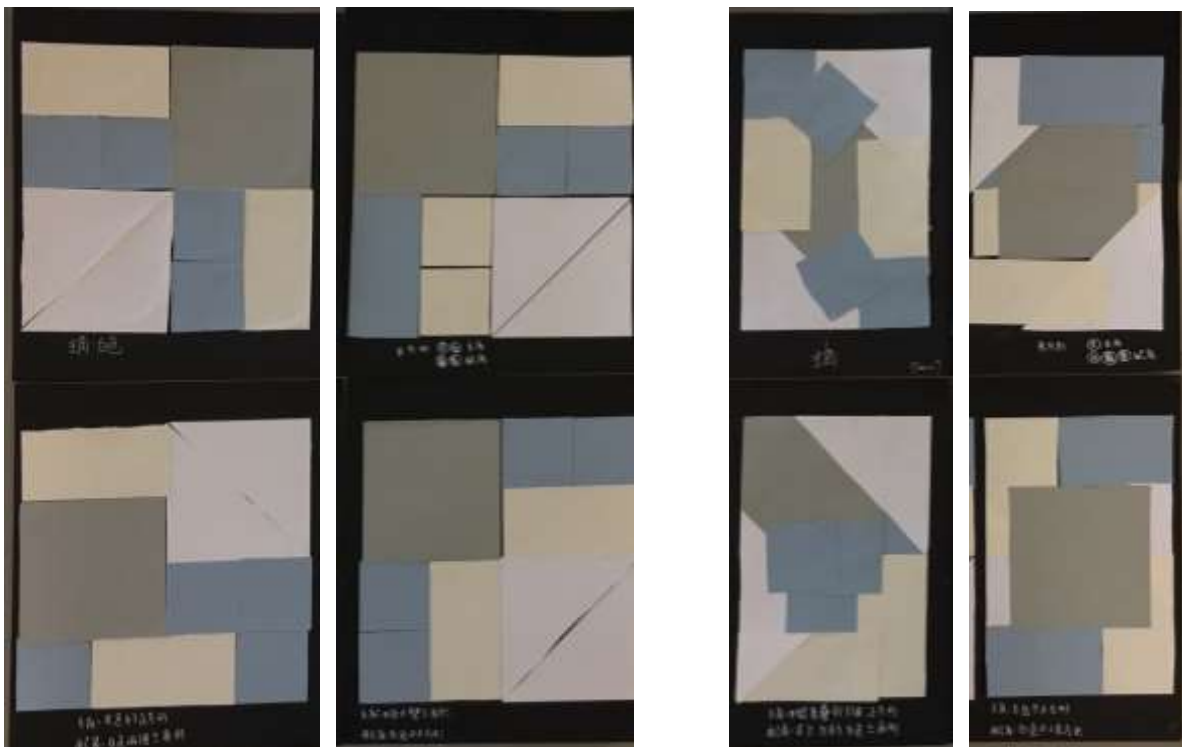
B 組別四位同學的作品。

B 學生操作流程：

1. 一組四位同學各拿一張不同顏色 15*15cm 的色紙，以數學的格律 1/4、1/8、1/16 分割，並規定只有一位學生可以 1/4 的切割。交換後每位學生拿到同樣數量、大小的紙張，再各別進行排列組合，呈現出不同的構成。
2. 第二個練習用同樣的方法進行，但可以重疊黏貼，將總面積 15*15cm 的色紙貼在 15*10cm 的長方形內，呈現不同的構成方式，每位同學常從所構成的方形中，找出色塊的主從關係，並比較與其他同學的差異。

C 課程關鍵思考：

1. 紙張的挑選盡量以低彩作為搭配，顏色由教師規定發放。
2. 張紙經由數學格律的切割，產生不同大小比例的形狀，每位學生分到的紙張數量是相同的，透過不同的組合方法，再找出其中的主從關係。第一階段的練習，由於不能改變其體積，排列後，主從關係判斷主要還是來自面積大小，但因為排列方式的不同，會產生韻律上的差異，可以引導同學比較統一中的變化，發現構成中相同的局部所組織成的不同整體。
3. 第二階段，每位同學所分到形狀與大小雖然相同，但因為縮小底面積，紙張之間可以重疊，因此同學間的作品產生較大的差異。雖然材料一樣，透過不同的組成方式，即產生不同的主角與配角的關係，在組織的過程中，學生發現對稱的排列感覺比較和諧，不同比例大小、形狀的變化安排，所產生的層次感也比較豐富，學生逐漸理解構成中彼此形式呼應所呈現整齊、反覆、均衡、對稱等秩序的整體美感。



4. 兩個階段的學生所裁切的形狀，基本上建議以相同的切割方式進行，可以比較前後的差異，感受不同面積下，構成的處理方法。然有些組別並不滿意第一次所選擇的形狀，因此在第二階段的練習時，想以不同的形狀進行也是可以被接受的，因為不同形狀的安排增加了變化，亦可提供學生思考樣式的選擇與整體美感呈現的關係。

課堂 4

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 分組設計各組的招牌三明治或飯糰，設計時考量到食材點、線、面、體基本形狀以及大、中、小的形狀比例變化與色彩的搭配。
2. 請學生設計出兩種不同形狀的組合方式。
3. 簡易的繪製作出設計稿，並標明食材，並確實做好分工。
4. 設計完成後分組發表。

C 課程關鍵思考：

1. 此堂課主要引導學生選擇的適當的食材，提醒學生設計時要考慮到能將點、線、面造型運用得宜，色彩與大、中、小不同比例食材搭配適當，並運用到美的原理。
2. 因為學生所選擇的食物設計有所差異，教師須根據不同的設計提出適當的建議，並提醒學生如何準備食材與分工的建議。

A 課程實施照片：





B 學生操作流程：

1. 學生實作各組的招牌美食，教師提醒學生考慮食材的主、從關係與色彩搭配。面積越大可放置底層，並考慮刀工不同所呈現出來的形狀效果與所呈現的整體美感。
2. 比較兩種不同外形所呈現的構成效果。
3. 欣賞成品後進行美食饗宴，並紀錄口味與外觀美感。

C 課程關鍵思考：

1. 點、線、面、體這些構成的要素，在畫面上表現需要精確的繪畫技巧，對某些學生而言是抽象而且困難。透過實際物件的點、線、面、體，構成生活中的飲食形象，對學生而言是新鮮而且具體。
2. 在選擇食材與組合的過程，學生們要思考到口味、主食、配角與裝飾各個面向的協調，透過麵包體、飯糰主食的選擇，主、配菜造型上面或線或是點的安排，以及醬料或小配菜的陪襯或點綴，都需要根據比例與色彩做出合宜的安排，透過不斷的探索、嘗試、溝通討論後找到最合宜的方式。
3. 學生透過動手做體驗探索，將點、線、面、體、比例、色彩等構成要素以生活物件呈現，直接將所學習的知識、技能應用在生活中，這樣的經驗是深刻而有意義，並能啟發學生將學校所學與生活連結的關係，產生學習遷移的作用。
4. 美食饗宴給人愉悅的體驗，學習的歷程是開心的，有成就感，此表現任務的設計，旨在透過美感的追求，啟發學生學習如何用心過生活。

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 各組學生以軟白板寫下招牌美食的名稱與構成設計要點，依序上台分享這個課程的心得，並說明以下幾點：
 - 作品名稱
 - 自己組別的餐點的特色與美感
 - 如何以構成中的點線面要素、色彩、比例呈現食物的美感？
 - 自己組別兩種不同的形狀食物，構成上有什麼差異？
 - 構 to 饗宴六堂課的收穫與感想？
2. 各組票選最美的招牌三明治，並說明原因。
3. 完成學習單的填寫。

C 課程關鍵思考：

1. 這堂課主要是引導學生回顧整個課程，以後設思考分析自己組別的美食構成設計，並學習分析他組的優缺點，透過分享整理對於整個課程的學習並歸納構成於「構 to 饗宴」課程的重要。
2. 以真實食物構成作為教材，引導學生注意生活中食物的擺盤或裝飾，啟動他們美感的小宇宙，知覺生命中的許多事物，也是真正的落實生活美感。

三、教學觀察與反思

1. 落實生活的素養導向課程設計

「構 to 饗宴」是落實在生活脈絡中的美感課程。食物是每日生活所需，一天當中我們經常面對飲食，而美食蘊含著無限的療癒能量總是會讓人感到愉悅。透過「構 to 饗宴」的課程我們要體會一種用心過生活的體驗，落實於生活的中真實的學習。

2. 跨領域、動手做的專題設計

視覺藝術想要傳達的是構成美感概念在食物上的運用；家政課程在食物的處理上，首重「安全」與「衛生」。跨領域的共備之初，各學科提出學科本質的內容，透過溝通與討論，選擇適合的食材練習，並以拍攝錄像的方式，讓家政課強調的重點可以在視覺藝術課確實運用實施。跨領域的課程設計對學生而言可謂是「雙喜臨門」，刀功練習的同時，也融會貫通構成「點、線、面、體」局部與整體的概念，學習可以運用在生活的素養。

3. 分組合作學習共好的態度

「構 to 饗宴」課程活動需要同組的學生齊心完成，每位學生在課堂上都有分配到的任務，每個人都需投入學習才成完成課程小組任務。最後「招牌美食」的表現任務，更需要精細的分工合作才能完成。學生們要學習溝通表達、一起探索、思考、動手做、調整、錯中學中建構自己的知識、技能，合作中完成自己的責任與表現。

4. 培養以美感解決問題的能力

課堂中最精采的風景除了學生滿足的笑容和投入的神情，還有學生們討論的過程。學生從食材的挑選、大小的安排、顏色的搭配、線條與面體的運用，點的陪襯都深入的討論，不滿意時擦掉再來一次的嘗試與勇氣，都感動著老師，老師知道他們已經漸漸具備了以美感解決問題的能力。

四、學生學習心得與成果

構 to 饗宴—美食構成藝起來

親愛的同學：

美食總是蘊含著無限的療癒能量，一道美食要品嘗兩次，一次用視覺、一次用味覺。「構 to 饗宴」想要從日常生活常見的三明治、飯糰，帶大家進入構成的世界，讓我們美食構成藝起來!!

★ 重點提示：

- ◇ 構成是平面的構圖與立體組合的總稱，利用形式的點、線、面、體組織現象組成彼此呼應的形式。
- ◇ 表現任務：我們要練習三明治或飯糰的設計，利用不同色彩、形狀、大、中、小比例變化等要素，練習兩種不同的組合方法。
- ◇ 構成中呈現的美感包含整齊、反覆、均衡、對稱、格線、統一等秩序。

1. 你覺得你的三明治元素幾何化後，好看嗎？為什麼？

好看，因為它從複雜不整齊幾何化後變得井然有序，產生了有秩序的美感

2. 我們這組在「切出幾何」這堂課，如何運用點、線、面、體、色彩、比例來搭配食材呢？

可以在視覺上空曠的部份加一些點或線條來平衡整體。

3. 美食饗宴我需要準備什麼東西呢？

設計圖、食材、構思

4. 我們這一組如何使用點、線、面、體、色彩與比例變化構成美麗的食物呢？

在一個面上運用了點，線來烘托重點。
也用簡不繁複的顏色井然有序的排列。

5. 你覺得你們所完成的美食，是否兼具美觀、營養又美味呢？為什麼？

是！雖然大部份的味道來自海苔醬，但還有添加番茄，供解膩，又甜又香的味道很棒！土司上的生菜也很清爽，不會覺得口渴

6. 欣賞了各組的美食製作後，請選出你覺得具備美感的設計，並說明原因？

有一組的飯糰看起來就令我口水直流，雖然顏色很素，但他們利用線條的鮮豔，完美出了主題，用量也不會太多，不會衝撞到整體，我覺得很棒！

7. 經歷了美食饗宴探討與製作三明治或飯糰的課程，你有什麼心得與感想呢？(例如：你喜歡這樣的課程嗎？你對構成美感是否有更深刻的了解呢？)

平常吃東西不太注意擺盤或裝飾，常常到了口前就下肚了，上完這次的美食構成，發現食也可以美觀又美味，也比較會注意每天入口的食物外觀是如何的！這幾次課真的很不容易，要討論還要協商買食材，我們都覺得很累，可惡的知老師在最後一定很辛苦！謝謝老師～

構 to 饗宴—美食構成藝起來

100

親愛的同學：

美食總是蘊含著無限的療癒能量，一道美食要品嚐兩次，一次用視覺、一次用味覺。「構 to 饗宴」想要從日常生活常見的三明治、飯糰，帶大家進入構成的世界，讓我們美食構成藝起來!!

★ 重點提示：

- ◇ 構成是平面的構圖與立體組合的總稱，利用形式的點、線、面、體組織現象組成彼此呼應的形式。
- ◇ 表現任務：我們要練習三明治或飯糰的設計，利用不同色彩、形狀、大、中、小比例變化等要素，練習兩種不同的組合方法。
- ◇ 構成中呈現的美感包含整齊、反覆、均衡、對稱、格線、統一等秩序。

1. 你覺得你的三明治元素幾何化後，好看嗎？為什麼？

① 非常好看

② 因為我們利用許多點、線、面擺放於三明治裡，並利用食物的色彩，突顯三明治的可口及整齊度

2. 我們這組在「切出幾何」這堂課，如何運用點、線、面、體、色彩、比例來搭配食材呢？

先考慮面的擺放，再來就是線、點、體、色彩。① 對比=能突顯主角
而且視覺上盡量要有對比及平衡。

② 平衡看起來讓人有安全感。

3. 美食饗宴我需要準備什麼東西呢？

厚吐司×2，起士×2，火腿×2，荷包蛋×2，蕃茄醬

4. 我們這一組如何使用點、線、面、體、色彩與比例變化構成美麗的食物呢？

面：厚片吐司、小黃瓜、荷包蛋、火腿、起士

線：蕃茄醬

點：玉米

先將厚片吐司擺在最下層為最基底，再利用火腿的漢粉及起士的漢黃，襯托出玉米與小黃瓜，最後淋上鮮紅色的蕃茄醬，讓這份吐司看起來不會單調，也可以達到視覺上平衡的效果

5. 你覺得你們所完成的美食，是否兼具美觀、營養又美味呢？為什麼？

① 有美觀，但無營養跟美味

② 因為我們並無考慮營養跟美味，我們只有考慮食物的形狀和色彩，視覺上還不錯著而以

6. 欣賞了各組的美食製作後，請選出你覺得具備美感的設計，並說明原因？

我覺得我們這組的最具備美感，雖然我覺得第七組的也很好，但是他們是做角落生物，很沒創意，所以我覺得我們的應該比第七組好。我們這組是考慮色彩及形狀和空間，然後隨機將我們的食材擺放在吐司上，讓它看起來具有美感。

7. 經歷了美食饗宴探討與製作三明治或飯糰的課程，你有什麼心得與感想呢？(例如：你喜歡這樣的課程嗎？你對構成美感是否有更深刻的了解呢？)

我非常喜歡視藝課及家政課，剛好此次安排的課程有包含這兩種課程的內容，可說是雙喜臨門，讓我更喜歡此次的課程。

感謝老師的教導，讓我學習到更多有關美的原理原則，其實以前在美術班老師們從來沒有講解，就只叫我們背定義，死要考式，僅此而以，但老師您不但講解，還會實做，讓我們加深印象，讓考式更輕鬆。

如果下學期還是老師教的話
我就是你的專屬觀眾!

祝老師

身體健康 萬事如意

哈哈~
我知道雙喜臨門不是這樣用的!

構 to 饗宴—美食構成藝起來

100
二

親愛的同學：

美食總是蘊含著無限的療癒能量，一道美食要品嘗兩次，一次用視覺、一次用味覺。「構 to 饗宴」想要從日常生活常見的三明治、飯糰，帶大家進入構成的世界，讓我們美食構成藝起來!!

★ 重點提示：

- ◇ 構成是平面的構圖與立體組合的總稱，利用形式的點、線、面、體組織現象組成彼此呼應的形式。
- ◇ 表現任務：我們要練習三明治或飯糰的設計，利用不同色彩、形狀、大、中、小比例變化等要素，練習兩種不同的組合方法。
- ◇ 構成中呈現的美感包含整齊、反覆、均衡、對稱、格線、統一等秩序。

1. 你覺得你的三明治元素幾何化後，好看嗎？為什麼？

我覺得很好看，不同的形狀搭配後，組合起來就有不一樣的結果。

2. 我們這組在「切出幾何」這堂課，如何運用點、線、面、體、色彩、比例來搭配食材呢？

主要是整體的變化，色彩和它的比例，點及線，調配起來達到不一樣的效果，才是最正確的。

3. 美食饗宴我需要準備什麼東西呢？

飯糰、芋粉、起司、火腿等等。

4. 我們這一組如何使用點、線、面、體、色彩與比例變化構成美麗的食物呢？

我們的點都在四周圍，而我個人覺得我們的米沒有達到「點」的效果，是因為我們的米比較黏，其它像色彩、面，都運用的很好，線雖然只用到一點點，但這種點綴也達到了不一樣的結果。

5. 你覺得你們所完成的美食，是否兼具美觀、營養又美味呢？為什麼？
是，都兼具到這些項目當中，我們的食材雖然簡單，但感覺是既營養又美味。

6. 欣賞了各組的美食製作後，請選出你覺得具備美感的設計，並說明原因？

我選不出來，都是非常優秀的作品，如果一定要我選的話，我會選我們這一組，因為我們這組確實在這方面，我覺得比較好。

7. 經歷了美食饗宴探討與製作三明治或飯糰的課程，你有什麼心得與感想呢？(例如：你喜歡這樣的課程嗎？你對構成美感是否有更深刻的了解呢？)

我覺得這次的課程，非常有意義，不但讓我們吃到，也讓我們吃的同時，知道什麼才是真正美的一個，具有色彩變化，形狀搭配也完美的一個作品，不僅覺得很有成就感，也讓我們知道什麼才是真正藝術的價值。

7.經歷了美食饗宴探討與製作三明治或飯糰的課程，你有什麼心得與感想呢？(例如：你喜歡這樣的課程嗎？你對構成美感是否有更深刻的了解呢？) 我覺得很棒，因為這種實感課程在很難得，不能感受美就在生活中。	7.經歷了美食饗宴探討與製作三明治或飯糰的課程，你有什麼心得與感想呢？(例如：你喜歡這樣的課程嗎？你對構成美感是否有更深刻的了解呢？) 我覺得這種跟組員一起做食物的感覺很好！能從這樣笑鬧的氣氛中學到美真是太棒了！
7.經歷了美食饗宴探討與製作三明治或飯糰的課程，你有什麼心得與感想呢？(例如：你喜歡這樣的課程嗎？你對構成美感是否有更深刻的了解呢？) 我覺得這個課程很棒，不僅是食慾的開胃，還有腦筋的運動就像超腦的運動去反的說明，小森只和吃相與。	7.經歷了美食饗宴探討與製作三明治或飯糰的課程，你有什麼心得與感想呢？(例如：你喜歡這樣的課程嗎？你對構成美感是否有更深刻的了解呢？) 我喜歡這樣的課程，因為它讓我學到了更廣的構成和切菜的方法，也希望之後還有類似的課。
7.經歷了美食饗宴探討與製作三明治或飯糰的課程，你有什麼心得與感想呢？(例如：你喜歡這樣的課程嗎？你對構成美感是否有更深刻的了解呢？) 我覺得這樣的課程很有趣，把憲政和規畫結合在一起，雖然做飯過程很崩潰……但是很好玩！	7.經歷了美食饗宴探討與製作三明治或飯糰的課程，你有什麼心得與感想呢？(例如：你喜歡這樣的課程嗎？你對構成美感是否有更深刻的了解呢？) 我很喜歡這種課程，和平時的授課跟不一樣，可以自己動手製作三明治做飯糰，還可以吃掉，很有成就感。
7.經歷了美食饗宴探討與製作三明治或飯糰的課程，你有什麼心得與感想呢？(例如：你喜歡這樣的課程嗎？你對構成美感是否有更深刻的了解呢？) 這樣的課程十分刺激，在學校很少用這種上課，很開心！	7.經歷了美食饗宴探討與製作三明治或飯糰的課程，你有什麼心得與感想呢？(例如：你喜歡這樣的課程嗎？你對構成美感是否有更深刻的了解呢？) 我學到了要如何擺出好看的角度。
7.經歷了美食饗宴探討與製作三明治或飯糰的課程，你有什麼心得與感想呢？(例如：你喜歡這樣的課程嗎？你對構成美感是否有更深刻的了解呢？) 透過這個課程，我們可以更清楚如何將藝術與生活製造美感。	7.經歷了美食饗宴探討與製作三明治或飯糰的課程，你有什麼心得與感想呢？(例如：你喜歡這樣的課程嗎？你對構成美感是否有更深刻的了解呢？) 我很喜歡這種課程，而且對藝術有更深的了解，實作就所有的嘗試各種不同的效果更加印象深刻。
7.經歷了美食饗宴探討與製作三明治或飯糰的課程，你有什麼心得與感想呢？(例如：你喜歡這樣的課程嗎？你對構成美感是否有更深刻的了解呢？) 這樣的課程很活潑，對我來說也更能愉快學於學習，希望老師下次再辦類似這種課程，在學習中體驗實作的樂趣。	7.經歷了美食饗宴探討與製作三明治或飯糰的課程，你有什麼心得與感想呢？(例如：你喜歡這樣的課程嗎？你對構成美感是否有更深刻的了解呢？) 這樣的課程很活潑，對我來說也更能愉快學於學習，希望老師下次再辦類似這種課程，在學習中體驗實作的樂趣。
7.經歷了美食饗宴探討與製作三明治或飯糰的課程，你有什麼心得與感想呢？(例如：你喜歡這樣的課程嗎？你對構成美感是否有更深刻的了解呢？) 我從這個課程中學到了很多，希望下次還有這樣的課程。	7.經歷了美食饗宴探討與製作三明治或飯糰的課程，你有什麼心得與感想呢？(例如：你喜歡這樣的課程嗎？你對構成美感是否有更深刻的了解呢？) 第一次用食物來上藝術課，體會到學習的專更深刻～！

經費使用情形

一、106-1 收支結算表

(詳見 Excel 表格附件)