

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  
美感種子教師

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： 臺東縣立大武國民中學  
執行教師： 蔡昀珍 教師  
輔導單位： 東區 基地大學輔導

---

# 目錄

## 實驗計畫概述

一、 實驗課程實施對象.....	01
二、 課程綱要與教學進度.....	01

## 實驗課程執行內容

一、 核定實驗課程計畫調整情形.....	04
二、 6 小時實驗課程執行紀錄.....	05
三、 教學觀察與反思.....	11
四、 學生學習心得與成果.....	14

## 經費使用情形

一、 收支結算表.....	16
---------------	----

## 附件

一、 成果報告授權同意書.....	17
二、 著作權及肖像權使用授權書.....	18

## 實驗計畫概述

### 一、實驗課程實施對象

申請學校	臺東縣立大武國民中學
授課教師	蔡昀珍
實施年級	七年級
班級數	3 班
班級類型	<input checked="" type="checkbox"/> 普通班 <input type="checkbox"/> 美術班 <input type="checkbox"/> 其他_____
學生人數	70 位

### 二、課程綱要與教學進度

課程名稱：「食在美位」					
課程設定	<input checked="" type="checkbox"/> 發現為主的初階歷程	每週堂數	<input checked="" type="checkbox"/> 單堂 <input type="checkbox"/> 連堂	教學對象	<input checked="" type="checkbox"/> 國民中學 7 年級 <input type="checkbox"/> 高級中學 年級 <input type="checkbox"/> 職業學校 年級
學生先修科目或先備能力： * 先修科目： <input type="checkbox"/> 曾修美感教育實驗課程 <input checked="" type="checkbox"/> 並未修習美感教育課程 * 先備能力：學生在對視覺藝術的元素（色彩、質感...等）有基本認識，能欣賞美感所構成的形式原理。					
一、課程活動簡介： <p>「食在美位」的課程設計源自於大武地區特殊的排灣族飲食文化，對於偏鄉的孩子而言，飲食似乎就只是為了吃飽而已，部落特殊的飲食文化無法進入孩子的思考之中，除了經濟因素之外，美感教育的缺乏，也是孩子們無從欣賞飲食之美的原因之一，為了提升孩子對於原民飲食文化的覺知，美感就從「食」開始吧！</p> <p>飲食文化是一種美感傳承。這種美感技能源自於生活經驗的累積，小從裝擺食物的器皿、大到用餐環境的空間，尤其大武各部落的飲食文化，其實都乘載著排灣文化「構成」的魅力，本次課程以個人餐點的擺盤設計作為起始點，最終以小組餐桌擺設為此次美感課程的教學目標，透過飲食中美感元素的分析和統合，並且使用部落特色器皿，佈置部落風格餐桌，引導學生欣賞飲食與美感之間的文化連結，達到美即生活，生活即美感的教育理念。</p>					

## 二、教學目標

既有目標/能力指標：

透過各國飲食文化的介紹，分析其構成的視覺元素，並經由小組的討論與分享，歸納這些視覺元素所呈現的秩序與美感，呈現出具有原住民風格的餐桌設計。

學生將會：

- 1.發現飲食文化之美。
- 2.認識美感構成的要素。
- 3.養成文化分析與美感秩序的構成能力。

核心概念：

1. 構成元素的分析
2. 好看與好吃的關聯(色彩、質感...等)
3. 體認到美味的食物，源自於「美位」的視覺要素

關鍵問題：

- 1.食物本身的特性？(乾溼、香臭、軟硬...等)
- 2.食物擺盤前的烹調技術指導？
- 3.在餐桌構成中，你覺得哪一個視覺要素最重要，為什麼？

學生將知道/知識：

- 1.認識食物特性及擺盤技巧
- 2.認識各國飲食文化的美感構成原則

學生將能夠/技能：

- 1.能養成理性分析與欣賞多元文化的能力
- 2.能延伸思考各種空間規劃的可能性

## 三、教學策略：

1.六堂課的階段步驟簡列：

第一堂：介紹各國飲食文化之美，讓學生分析和歸納其飲食文化的美感構成。

第二堂：準備不同特性的食材與器皿，引導學生依據美感經驗實作擺盤設計。

第三堂：讓學生分享各部落的餐點及餐具，並思考如何運用美感構成來構成。

第四堂：使用部落文化的特色餐點及餐具，各小組體驗個人擺盤設計。

第五堂：使用部落文化的特色餐點及餐具，規劃部落風味餐桌的美感空間計畫。

第六堂：欣賞各組餐桌的「美位」，同學討論及分享心得，體認「美位」構成的重要性。

2.Show & Tell 提問與反思：

a.關於擺盤設計的元素有哪些？最先需要思考的元素是哪一項？

b.在實際擺放時有遭遇什麼情況？最後如何解決？

c.在分析及歸納「美位」的構成元素中，有哪些雷同的生活經驗可以轉化？

d.各組發表的野餐改造成果中，你覺得最喜歡的是哪一件？為什麼？

3.以上請簡要說明，課程意圖。

在本單元的設計中，先由小點心擺盤入手，引導學生視覺構成的要素分析，塑造討論的氛圍和學習的樂趣，並將原住民部落的飲食文化進行美感的擺盤和餐桌計畫，在彼此討論及欣賞中，讓大武國中的孩子體認到日常生活與美感的深刻連結。

#### 四、預期成果：

期盼這六堂課能給學生的成果：

1. 學生能認識視覺構成的元素。
2. 學生能體會視覺元素與美感之間的關聯性。
3. 學生能分析原民飲食文化中所呈現的視覺美感要素。
4. 學生能運用原民飲食文化的元素構成食材「美位」的擺盤。
5. 學生能運用原民飲食文化的元素規劃餐「美位」的布局。
6. 學生經歷並分享原住民飲食之美，並構成「整體訊息」及「布局時的輕重緩急」。

參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

1. 107 學年度第一學期實驗課程儲備核心教師暨種子教師培訓工作坊手冊。

教學資源：

1. 多元食材及餐具
2. 美感電子書-教育部
3. GOOGLE 各國飲食文化圖鑑及資源

教學進度表

週次	上課日期	課程進度、內容、主題
1	09/21	介紹各國飲食文化，分析美感構成元素。
2	09/28	小點心擺盤體驗，引導學生分析食材特性與美感要素。
3	10/05	分享部落的特色餐點及餐具，思考並討論「美位」飲食改善計畫。
4	10/19	實際體驗部落風味餐的個人擺盤設計。
5	10/26	規劃與實際操作部落風味餐餐桌的美感計畫。
6	11/02	小組野餐，並體認「美味」與「美位」間構成的關聯性。

## 實驗課程執行內容

### 一、核定實驗課程計畫調整情形

週次	上課日期	課程進度、內容、主題
1	09/21	介紹各國飲食文化，分析美感構成元素。
2	09/28	小點心擺盤體驗，引導學生分析食材特性與美感要素。
3	10/05	分享部落的特色餐點及餐具，思考並討論「美位」飲食改善計畫。 修正為以學校營養午餐為元素，思考並討論「美位」飲食改善計畫。
4	10/19	實際體驗部落風味餐的個人擺盤設計。 製作部落風味食材及分享原住民風味餐的特色。
5	10/26	規劃與實際操作落風味餐餐桌的美感計畫。 實際體驗排灣族部落風味餐的小組擺盤設計。
6	11/02	小組飯後甜點擺盤設計，再次體認「美味」與「美位」間美感構成的重要性。

備註：調整實施年級及對象為全校學生。

## 二、6 小時實驗課程執行紀錄

### 課堂 1. 「美味(位)的構成」



#### B 學生操作流程：

以各國飲食文化作為舉例，從色彩、造型、質感、到比例的分析，食物擺盤就像是美術的調色盤。從各國美食的構成中，讓學生思考食物色彩的搭配、質感的和諧、造型的設計、到比例的計畫，進而深入思考自己日常生活中的飲食習慣，並提出讓食物呈現美味「位」的看法，以美感重建視覺秩序。

#### C 課程關鍵思考：

1. 視覺美感的自我探索與美好感受。
2. 食物美感的計畫是一種構成的考驗。

## 課堂 2. 「移形換味(位)」



### B 學生操作流程：

以大武營養早餐-包子-作為考驗的物件，先讓學生分析包子這種食材的特性，並從中歸納及分析其內涵的美感元素。將包子的麵衣當作一種材料，讓學生從中發現不同構成的可能，再搭配不同特性的器皿，例如：色彩、質感、長短、厚薄、輕重、乾溼...等，去理解單一食材與器皿之間呼應的美感。

### C 課程關鍵思考：

- 1.分析食材特性及造型變化的可能性。
- 2.食材本身與器皿間搭配的視覺美感。

### 課堂 3. 「營養午餐好美味(位)」



#### B 學生操作流程：

觀賞擺盤技巧的影片後，進入「營養午餐改造大作戰」的環節。營養午餐是國中生午餐時光的共同回憶，但孩子們常常將食材丟在一起，使得便當看起來十分不美味。今天，透過營養午餐的美感構成計畫，我們要設計出美味(位)的營養午餐。材料：營養午餐、各式器皿和餐墊。

#### C 課程關鍵思考：

- 1.食材的特性與擺盤設計的多元創意。
- 2.食材與器皿搭配的視覺美感構面。

#### 課堂 4. 「排灣食材好美味(位)」



#### B 學生操作流程：

在進行原住民風味餐的擺盤計畫前，師生一同準備排灣族常見的食材，例如：奇拿富(原住民小米粽)、小山芋...等食材的製作。另外，各小組的其他成員挑選下一節課要使用的器皿、餐墊、及裝飾的花草，並討論擺盤與餐桌環境之間的關係，設計食材與環境周圍所構成的美感計畫，完成小組的排灣風味餐。

教師提供：卡式爐 1 個、瓦斯罐 3 個、山芋頭、小米、粽葉、棉線...等。

學生自備：芋頭葉、校園植物數株(需有花有草-各組自選)。

#### C 課程關鍵思考：

1. 嘗試原住民風味餐的食材製作。
2. 思考原住民風味餐的食材特性。

## 課堂 5. 「排灣風味很美味(位)」



### B 學生操作流程：

思考原住民風味餐的食材特性，分析色彩、質感、長短、厚薄、輕重、乾溼...等，再試著去理解食材的構成美感與器皿之間對應的關係，統合美感的原理原則及構成的秩序，完成各小組的排灣族風味餐發表作業。

各組材料：校園植物數株(需有花有草-各組自選)

教師提供：各式器皿和餐墊、奇拿富(原住民小米粽) 4 個、小山芋數個、小米、粽葉、棉線...等。

### C 課程關鍵思考：

思考原住民風味餐更多元的呈現方式、及風味餐擺盤與空間的互動性。

## 課堂 6. 「甜甜的美味(位)」



### B 學生操作流程：

利用小山芋做成芋泥、香蕉、小蛋糕、各色果醬...等甜點，加入具原住民風味的擺盤設計，再次分析不同食材的色彩、質感、長短、厚薄、輕重、乾溼...等，再次呼應食材的構成美感與器皿之間的互動關係，甜點加入豐富的美感元素，在最後一堂課畫下甜蜜的最終章。

各組材料：校園植物數株(需有花有草-各組自選)

教師提供：小山芋數個、香蕉、小蛋糕、各色果醬。

### C 課程關鍵思考：

思考甜點的呈現如何展現出排灣族的特色、及擺盤與空間的互動性。

### 三、教學觀察與反思

#### 1. 遇到的問題與對策：

##### A. 問題：食材本身的特性。

在課堂 4「排灣食材好美味(位)」課程進行時，奇拿富(原住民小米粽)和小山芋是主要的食材，在課程設計中，必須由小組的成員自行烹煮，融入體驗排灣族料理的活動。但在烹煮的過程中，難免會出現一些未熟或過熟的現象，像是奇拿富(原住民小米粽)因為內餡為豬肉需要較長的時間，所以有零星未熟的現象。小組間對於食材的處理也會有分歧的意見，所以需要更多時間討論，畢竟食材的處理是無法復原的。其次是，學生採摘校園植物所產生的疑慮，部分校園植物或許有天然的毒性，不適宜做為裝飾性的植物放在食物器皿中，但小朋友不一定具有相關的知識。

##### B. 對策：提供微烹煮的食材、。

由教師提供已烹煮或微烹煮過的食材，雖然保留體驗排灣族料理的活動，但必須以減少食材在準備上的時間。另外，學生採摘校園植物的部分，可以協同童軍教師做簡單的校園無/有毒植物認識課程，並增加認識部落植物的機會，讓孩子們有共同的話題，部落的食材與植物間有共通的美感元素，在擺盤設計上又比單純的視覺美感，更增加了家鄉的美味。

## 2. 未來的教學規劃：

「食在美位」的課程規劃，在烹煮食材和認識校園植物的部分，由於必須與家政及童軍教師進行協同教學，所以教學前跨領域的討論非常重要，在課程溝通上，教師間必須清楚課程的教學目標，才能讓教學順利進行。

## 3. 可作為課程推廣之要素：

### A. 食材-營養午餐

將美感帶入生活，必須將美感帶入一種個人的經驗，在這種經驗性的過程中，會產生感性的知覺及理性的程序，最終達到經驗美感化的目標。「營養午餐」會是孩子們改善視覺美感的重要生活經驗，雖然它所構成的美感元素具有相當的複雜性，但「營養午餐」可以說是我國中學生珍貴的共同回憶，透過「營養午餐」讓學生分析及歸納美感元素的過程中，統合感性的知覺及理性的程序，而讓食物變得美位-美味，最終，認同美感的體驗是生活的關鍵。

### B. 擺盤-

擺盤的陳設就像是生活中常見的微型展覽。在餐桌上的呈現是一種構成秩序的美感，不同的食材器皿會需要不同的構成技巧，這種技巧的展現就是一種美感秩序的呈現，而且可以廣泛的被運用到各種的生活空間中，透過「擺盤」的體驗，訓練學生對空間的敏感度，

加速判斷用餐空間與美感之間的關聯性，並具有足夠的擺盤技巧，完成人與食的美感經驗。另外，讓學生懂得如何去欣賞美的事物，也是美感教育的重點之一，希望孩子們以後在享用食物之前，看到的不只是食物本身而已，開始會去欣賞美食的內涵。

#### 四、學生學習心得與成果

##### 1. 學生作業與學習回饋

A. 學生	902 班 第一組 姓名：梅佩儀、戴宏材	
營養 午餐 很 美味 (作業)		
心得	覺得難吃的營養午餐，請過我的巧手，變成漂亮的小飯糰了~。	

B. 學生	702 班 第二組 姓名：王溫友慶、吳憂、蔡御翔、成家帆	
甜甜 的 美味 (作業)		
心得	煮巧克力醬好開心，擺盤的美感課真的很棒，除了食物變好看之外，吃起來真的也更好吃了，這就是老師說的構成的美感吧！	

C.學生	701 班 第三組 姓名：王約瑟、
排灣 風味 很 美味  (作業)	
(發表)	
心得	<p>剛開始要上美感課的時候，我本來覺得食物好吃就是好吃，不好吃就是不好吃，沒想到除了食物本身好不好吃之外，還需要美感！</p> <p>這次在做美感作業的時候，有奇拿富、小米、和山芋的擺盤，在擺盤的時候，我還會想到，要怎麼做我的奇拿富才會看起來更好吃、更讓人想吃，設計出家鄉美味的風味餐實在是很高興。</p>