

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	■普通班 □美術班 □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>