

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

款待的議術—餐桌上的美·食饗宴  
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： 南投縣立旭光高中  
執行教師： 黃培茹 教師  
輔導單位： 中區 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

## 實驗計畫概述

### 一、實驗課程實施對象

申請學校	南投縣立旭光高級中學
授課教師	黃培茹
實施年級	國中部三年級
班級數	4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	116名學生

### 二、課程綱要與教學進度

課程名稱：餐桌上的美·食饗宴					
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 3 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 checked="" type="checkbox"/> 曾修美感教育實驗課程：這些學生在二年級上下學期皆接觸過美感課程。上學期上的是以質感構面為主題的《紙與你相遇》課程，以紙張質感為出發點，下學期上的是以色彩構面為主題的《草鞋墩色彩地圖》課程。					
<input type="checkbox"/> 並未修習美感教育課程					
* 先備能力：					
1. 已有基本配色能力					
2. 俱有基礎手作能力（剪刀、美工刀使用）					
3. 對於美感的六個構面都有基礎認識					
4. 男生大多不講求美感，需要耐心引導。					

## 一、課程活動簡介：

提到美食人人喜愛，但是在品嚐美食時大多都只在意好吃的食物而忽略“美”，所謂的美食常常只是好吃、CP 值高，在包以塑膠袋、搭配免洗筷，很多時候美食並不美。

在許多的飲食文化當中，擺盤已經成為一門顯學，如何透過食器的搭配與實物造型的組合讓美食更美？期待透過課程可以讓學生瞭解，讓美食不僅是味覺的享受更是視覺的饗宴。

本次以比例為基礎、以構成為主的課程，從一開始透過問題使學生反思：盤子只能圓的嗎？白色餐具為何最常見？高級餐庭為何高級？利用問題讓學生產生好奇，接著從單一食物與食器個別造型的分析、兩者的組合嘗試、到後來多種食物元素的搭配、配件的挑選...在一次又一次的練習中，讓學生從實際的討論與操作中了解食物與器物的立體構成。

## 二、教學目標

既有目標/能力指標：

學生對於比例掌握能力較為欠缺，對於比例的認知大多會以為是數學的概念。

學生將會：

參照美感核心概念於美感判斷、工具意義及環境共好,預期學生在美感判斷方面將會知道比例的美感進而能夠了解構成美感的搭配、了解合宜的比例與造型運用；在工具意義方面，將知道如何挑選適合的餐具與器皿，意即知道餐具與器皿中的色彩、造型如何與實物作為配搭；在共好方面，透過擺盤練習了解合宜的飲食文化。

核心概念：

1. 比例構面的美感
2. 構成構面的美感
3. 合宜的構成構面

關鍵問題：

1. 這樣的物件比例適當嗎？
2. 這樣是對稱的美還是平衡的美呢？
3. 這些東西中哪個是主角呢？
4. 這樣的組合會構成什麼樣貌呢？

學生將知道/知識：

1. 知道如何將物件簡化成幾何造型
2. 知道物件間如何搭配
3. 了解何為對稱、何為平衡

學生將能夠/技能：

1. 能夠根據食物造型與顏色做出好的搭配
2. 能夠完成合宜的食物擺盤
3. 能夠發會小組合作之精神完成任務

### 三、教學策略：

#### 1.六堂課的階段步驟簡列：

(1) 啓程-美食新定義 課程一開始教師帶領學生討論心目中的美食是什麼？帶學生一一舉例後一起來探討這些美食，美嗎？不論這些食物在學生心中美或不美，教師繼續帶領學生討論，如何讓他們更美味更有質感呢？接著進入主題《餐桌上的美·食饗宴》，探討盤子中的藝術，但先保留擺盤範例，先從餐具造型與實物造型進行討論，以小組為單位討論圖中的器物與食物如何解構成基本造型（如：白色的圓形），應用先前的色彩搭配，讓學生討論想要全班嘗試的探索主題，如甜食類、水果沙拉類、壽司類...等等。

(2) 嘗試篇 本節課請每位學生各從家裡帶一個覺得最美的碗及盤子來，並且準備點心或水果等現成不需處理的食物。課程首先在小組內討論自己帶的器皿與食物，小組內共同決定出最適合的食物與器皿搭配方式共兩款，過程當中教師巡視各組且以提問方式幫助學生思考，如“這樣的物件搭配比例好看嗎？”“盤子的空間會不會太擠或太空？”。課程後半段將各組所擺放之搭配，分別派人去看並且給予簡單意見。最後三組三組一起拿到台前，教師在課程最後作出建議。

(3) 發現篇-款待的藝術 在上一節課讓學生體驗完後，在這節課教師準備多樣化的擺盤範例，從著名的“對稱早餐”到各大廚的擺盤創作，讓學生來討論器皿上的構成。有對稱的古典美學、有平衡的現代美感、主從關係凸顯焦點、分割邏輯...等等，靠著食物的擺放位置、醬汁的裝飾、小細節的點綴...打造新的美·食饗宴。

(4) 探索篇-器皿上的構成練習1 本節課作為第一堂探索，先以學習單的方式讓學生在小組內討論確定想要探索的主題，先以手繪方式想出三種構成草稿，現成食物由全班決定後教師統一購買，各組接著規劃好要帶的其他裝飾食材、物件，相關工具等等。教師一邊巡視一邊拋出問題如“主角會不會不明顯，配角會喧兵奪主嗎？”、“這樣的設計是屬於對稱、平衡、分割當中的哪一種呢？”、“這樣的色彩搭配合宜嗎？”、“從正面看、側面看的效果如何呢？”。

(5) 探索篇-器皿上的構成練習2 本節課讓學生開始實作探索，將準備好的器皿、現成食物、裝飾用的各樣物件討論並擺放好，在規定的時間內完成後作拍攝紀錄。

(6) 分享篇-派對日 完成後以報告形式，在展示各組的《美·食饗宴》照片之同時，小組分享在擺盤上運用之構成原理，台下以各組互評與教師評分之方式完成意見回饋，並票選出整體造型上最合宜的前三組作品。

#### 2.Show & Tell 提問與反思：

(1) 你覺得這個(食材/食物/糕點/水果)可以簡化成什麼基本造型？

(2) 這樣的食物用哪些器皿搭配會比較適合呢？

(3) 這樣的物件搭配比例好看嗎？

(4) 主角會不會不明顯，配角會喧兵奪主嗎？

(5) 這樣的設計是屬於對稱、平衡、分割當中的哪一種呢？

3.以上請簡要說明，課程意圖。

期待透過六堂課的討論與操作，以擺盤藝術此種生活情調為媒介讓學生嘗試練習構成的美感，並且體驗不一樣的飲食態度。

四、預期成果：

從生活議題出發，以原本大家喜歡吃的東西為動機，利用構成原理將食物打造成與平時不一樣的盤中風景、美的視覺饗宴。

在六堂課中，從一開始單一食物與器皿的搭配，擺盤範例、構成解說...慢慢循序漸進的引導學生練習多樣食材配料的構成。過程中除了實際操作，最重要的是教師所拋出的各樣問題，讓學生透過腦內思辨的過程確立自己的想法，建構出小組獨特的擺盤創作。最後以各組互相觀看、互相評語的方式，看見大家不同的創意與用心作為借鏡。

參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

1. 《餐桌上的款待藝術》中村美穗，積木文化，2016  
<http://www.books.com.tw/products/0010703588>
2. 《擺盤設計》喬·丹柏利, 卡拉·哈伯戴, 羅布·懷特/攝，積木文化，2018  
<http://www.books.com.tw/products/0010669904>
3. 《擺盤設計解構全書》町山千保，麥浩斯，2016  
[http://www.books.com.tw/products/0010704787?loc=P\\_asb\\_003](http://www.books.com.tw/products/0010704787?loc=P_asb_003)

教學資源：

1. 美感網站 <http://www.aesthetics.moe.edu.tw/>
2. 十二年國民基本教育課程綱要總綱 /教育部 2014
3. THE ARTS OF PLATING <http://theartofplating.com/>

教學進度表

週次	上課日期	課程進度、內容、主題
1	10/1	一、美食排行榜調查 二、美食與美
2	10/8	一、搭配嘗試 二、小組相互觀摩
3	10/15	一、發現款待的藝術 二、盤中風景—構成美學
4	10/22	探索篇-器皿上的構成練習1
5	10/29	探索篇-器皿上的構成練習2
6	11/5	派對日：美食 Show & Tell

# 實驗課程執行內容

## 一、核定實驗課程計畫調整情形

1. 原訂各小組自訂擺盤的主食，考量到學生的經濟負擔，於是改由教師預備主食、裝飾的醬汁與粉末，學生準備裝飾物。
2. 在第四堂探索篇中，原訂讓小組使用手繪的方式畫草稿，在實行一班後，發現手繪花的時間較長且效果不顯著，於是在接下來的班級改用剪貼的方式完成草稿，部份班級則是拉長手繪的時間，讓草稿更完整。

## 二、6小時實驗課程執行紀錄

### 課堂1

#### A 課程實施照片：



#### B 學生操作流程：

討論學生們最愛吃的東西，接著討論日常當中喜歡吃的食物都用什麼包裝呢？  
緊接教師分享生活中常見的一次性食物包裝，同時分享網路米淇淋餐廳用餐體驗，引導學生思考美與美食的關係。  
課程下半段講解器皿與食物造型的關係，並預告下週的擺盤嘗試。

#### C 課程關鍵思考：

反思食物與美的關係



## 課堂2

### A 課程實施照片：



學生分組嘗試



經教師講解後的調整

### B 學生操作流程：

課程前半段讓學生分組做簡單的擺盤嘗試，接著教師針對學生的幾件擺盤做調整解說，再回去讓學生調整，感受前後差別。

### C 課程關鍵思考：

器皿與食物的關係

### 課堂3

#### A 課程實施照片：



#### 擺盤構成範例



#### 課程 PPT

**食物中的造型**

**點**

1. 粉末  
糖粉、巧克力粉、咖哩粉...
2. 顆粒/丁  
芝麻粒、切丁的蔬果(彩椒、蘿蔔)...
3. 獨立的圓形大小物件  
(小)小番茄、葡萄... (大)圓塔甜點、火腿香腸切片...

**食物中的造型**

**點**

- 大小(小)
- 大小(大)
- 位置(上)
- 位置(下)
- 方向(斜上)
- 方向(斜下)
- 多圓點(直線)
- 多圓點(曲線)

#### B 學生操作流程：

本節課教師分享國內外的擺盤範例，並且分析食物當中的點線面概念。

#### C 課程關鍵思考：

食物與構成的關係

## 課堂4

### A 課程實施照片：



**「款待的藝術 - 食物擺盤與構成」課程 擺盤設計企劃書**

班第 組： 號、 號、 號、 號

一、企畫大綱：

擺盤主題：			
帶給人的感覺：			主角色彩與造型：
預計使用食材：			
使用的裝家原理：	色彩部分：	作品介紹：	
	主要色調：		
	使用顏色：	互評分數：	
	配色原理：		
構成部分：			
構成原理：			

二、擺盤示意圖：

A 主盤設計：  
直徑 25.2cm/內直徑 20cm

B 副盤設計

設計：四校植化高中 黃怡恩老師

### B 學生操作流程：

為下週的食物擺盤做預備，本堂課利用學習單及手繪工具讓小組討論合宜的構成搭配。各小組討論完後將草稿放置桌上開放各組觀摩，並以代幣投票的方式票選出最佳的草稿。觀摩投票後，小組在回歸組內討論如何調整構成。

### C 課程關鍵思考：

合宜構成構面的嘗試

## 課堂5

### A 課程實施照片：



### B 學生操作流程：

本堂課讓學生設計擺盤實做，利用一塊蛋糕、各式醬汁與食用粉，各組自備的裝飾餅乾。小組合力完成一組兩盤的甜點食物構成。

### C 課程關鍵思考：

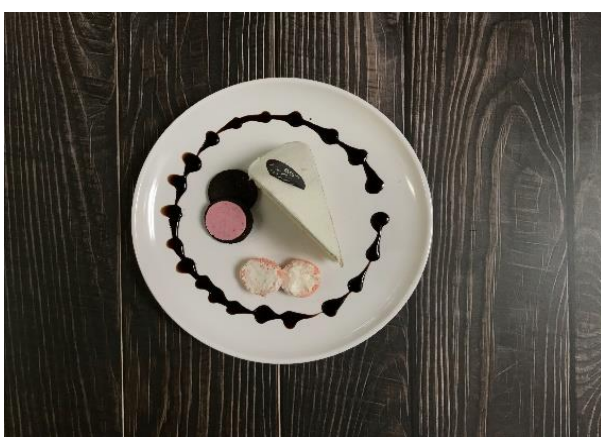
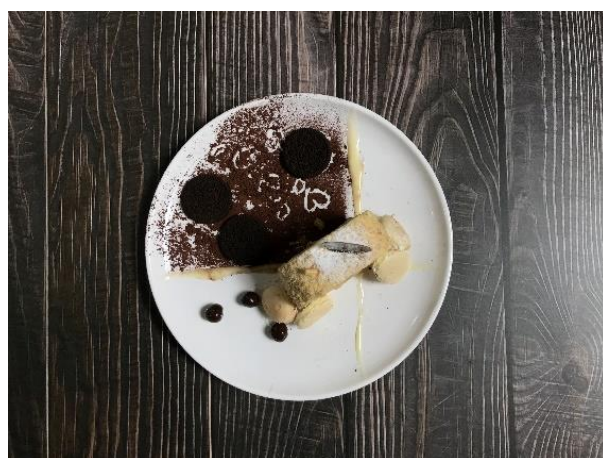
合宜構成構面

### 三、教學觀察與反思

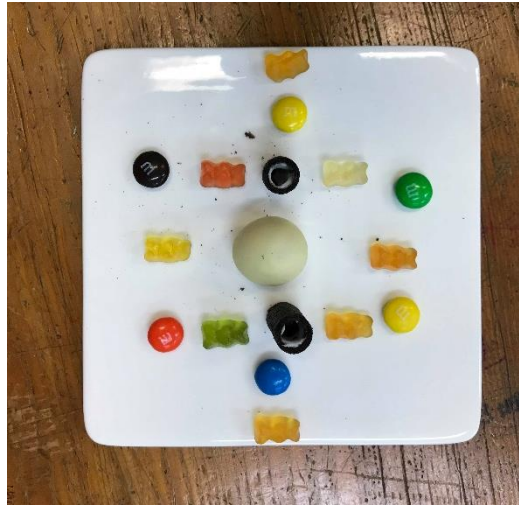
1. 在第四堂課中原訂計畫讓學生用手繪的方式討論隔週的食物擺盤效果，實際實施後發現用手繪的方式學生容易著重在細節上、時間也較為延長。因此在討論階段時，建議可剪紙的方式做為討論的呈現效果。
2. 學生在看到食物時難免會因為太開心而分心，教師可以事先講好規則，讓學生可以專注在構成的調整中。

### 四、學生學習心得與成果(如有)

#### 1. 學生擺盤成果



## 2. 學生課堂嘗試



## 3. 學生學習單

「歡愉的藝術 - 食物擺盤與構成」課程 學習設計企劃書

主 題 目 錄：◎ 課程目標 ◎ 課程內容 ◎ 課程時間 ◎ 課程地點 ◎ 課程對象

一、課程大綱

課程名稱	食物擺盤與構成	課程內容與地點	專業教室
課程負責人	李慧		
預計課程時間	每星期 星期三 下午 2:30-4:30		
課程目標	1. 了解食物擺盤與構成的重要性 2. 學習食物擺盤與構成的技巧 3. 提高學生的創意與美感	課程內容	1. 食物擺盤與構成的基本原則 2. 食物擺盤與構成的技巧 3. 食物擺盤與構成的創意與美感
課程對象	初中一年級	課程時間	每星期 星期三 下午 2:30-4:30

二、課程內容

A. 課程目標

課程時間：2023/09/20-2023/10/18

B. 課程設計

課程內容：1. 食物擺盤與構成的基本原則  
2. 食物擺盤與構成的技巧  
3. 食物擺盤與構成的創意與美感

C. 課程設計

課程內容：1. 食物擺盤與構成的基本原則  
2. 食物擺盤與構成的技巧  
3. 食物擺盤與構成的創意與美感

「歡愉的藝術 - 食物擺盤與構成」課程 學習設計企劃書

主 題 目 錄：◎ 課程目標 ◎ 課程內容 ◎ 課程時間 ◎ 課程地點 ◎ 課程對象

一、課程大綱

課程名稱	食物擺盤與構成	課程內容與地點	專業教室
課程負責人	李慧		
預計課程時間	每星期 星期三 下午 2:30-4:30		
課程目標	1. 了解食物擺盤與構成的重要性 2. 學習食物擺盤與構成的技巧 3. 提高學生的創意與美感	課程內容	1. 食物擺盤與構成的基本原則 2. 食物擺盤與構成的技巧 3. 食物擺盤與構成的創意與美感
課程對象	初中一年級	課程時間	每星期 星期三 下午 2:30-4:30

二、課程內容

A. 課程目標

課程時間：2023/09/20-2023/10/18

B. 課程設計

課程內容：1. 食物擺盤與構成的基本原則  
2. 食物擺盤與構成的技巧  
3. 食物擺盤與構成的創意與美感

C. 課程設計

課程內容：1. 食物擺盤與構成的基本原則  
2. 食物擺盤與構成的技巧  
3. 食物擺盤與構成的創意與美感

「歡愉的藝術 - 食物擺盤與構成」課程 學習設計企劃書

主 題 目 錄：◎ 課程目標 ◎ 課程內容 ◎ 課程時間 ◎ 課程地點 ◎ 課程對象

一、課程大綱

課程名稱	食物擺盤與構成	課程內容與地點	專業教室
課程負責人	李慧		
預計課程時間	每星期 星期三 下午 2:30-4:30		
課程目標	1. 了解食物擺盤與構成的重要性 2. 學習食物擺盤與構成的技巧 3. 提高學生的創意與美感	課程內容	1. 食物擺盤與構成的基本原則 2. 食物擺盤與構成的技巧 3. 食物擺盤與構成的創意與美感
課程對象	初中一年級	課程時間	每星期 星期三 下午 2:30-4:30

二、課程內容

A. 課程目標

課程時間：2023/09/20-2023/10/18

B. 課程設計

課程內容：1. 食物擺盤與構成的基本原則  
2. 食物擺盤與構成的技巧  
3. 食物擺盤與構成的創意與美感

C. 課程設計

課程內容：1. 食物擺盤與構成的基本原則  
2. 食物擺盤與構成的技巧  
3. 食物擺盤與構成的創意與美感