

105 至 108 美感教育課程推廣計畫
107 學年度第 2 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： 臺中市立光德國民中學
執行教師： 陳怡如 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
- 二、 著作權及肖像權使用授權書

實驗計畫概述

一、實驗課程實施對象

申請學校	臺中市立光德國民中學
授課教師	陳怡如老師
實施年級	七年級
班級數	2 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	56 名學生

二、課程綱要與教學進度 (請整理參考教材，調整為適合自身的課程)

參考課程案例： 106 學年度第 一 學期， 北 區 臺北市立石牌國中					
參考課程名稱： 食，在美力！					
課程名稱：食，在美力！					
課程設定	<input checked="" type="checkbox"/> 發現為主的初階歷程 <input checked="" type="checkbox"/> 探索為主的中階歷程 <input checked="" type="checkbox"/> 應用為主的高階歷程	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 七 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：面紙，不再無「固」出走！ (不晃、好抽、易換、能拆、耐用、耐看) 軟包裝的衛生紙容易離家出走，造成教室內雜亂，要求學生思考解決方法，引導出重複使用硬面紙盒及如何固定在桌子邊的接合構造。「何處好安身？」設定了「不晃、好抽、易換、能拆、耐用、耐看」階段性任務，漸進式思考「合用」是要符合很多條件的，符合條件才是合用，合用才是符合構造的生活美感。					
<input type="checkbox"/> 並未修習美感教育課程					
* 先備能力：(概述學生預想現狀及需求)					
1.學生對日常生活中餐點的擺盤有初步概念。					
2.學生對點、線、面已有初步概念。					
一、課程活動簡介 (300 字左右):					
「食，在美力！」即是「飲食，重在美感力！」本課程先從文具用品及書桌、書房擺整齊著手，讓學生關注到美感之首--「秩序」的重要，再從「構成」構面中選擇--主從關係與畫面平衡作為課程主軸出發，以點、線、面基本設計元素為基礎，引導學生嘗試轉換為具情感層面如溫暖、安定、冷靜...等畫面構成，並運用於淋醬、乾糧練習及甜點擺盤實					

作，以漸進的方式帶領學生學習合於美感的擺盤組合；過程中，配合每節課程主題穿插一起放放看、拼拼看、貼貼看、擺擺看.....等美感練習，透過小組討論、動手作、動腦想、做中學，讓學生能感受到美感源自生活的用心體驗，更與自己切身相關，期望能引發學生「啊！原來這樣的改變，真的比較好！」的美感感受。

二、教學目標 (建議精修原案)

既有目標/能力指標：能感覺到擺整齊會產生美的感受，能進行比較及說出個人感受

學生將會：

能瞭解「秩序」是美感的基石與生活中「秩序」的重要。

能初識「構成」及其類型--主從關係與畫面平衡。

能實際操作文具、明度色貼紙進行擺整齊及發散與收斂、書桌練習。

能使學生體會到在生活中善用「秩序」及「構成」原則所產生的美感差異。

能將基本設計元素--點、線、面進行有情感的畫面組合。

能以乾糧、甜點為主、淋醬為輔，依「構成」原則進行合宜的擺盤。

理解事項/核心概念：

主要問題：

有秩序後才能談有美感。

生活中有秩序的擺設如何能產生美的感受？

構成中主從關係的運用。

如何運用主從關係與畫面平衡來凸顯主題？

構成中畫面平衡的運用。

視覺是品嚐美食的第一步，我們如何透過「構成」來進行合宜美感的擺盤？

學生將知道/知識：

學生將能夠/技能：

能認識秩序的基礎在於擺整齊。

能嘗試合宜的美感練習並參與小組討論。

能認識兩個以上的物件擺在一起，就會有構成的問題。

能嘗試以基本元素帶來富有情感的畫面。

能認識秩序及構成的概念。

能嘗試動手將主從關係與畫面平衡的構成運用於富有美感的擺盤。

三、教學策略：【做】

六堂課的步驟簡列：	Show & Tell 提問與反思：
<p>第一堂</p> <p>體驗：文具的練習題</p> <ol style="list-style-type: none">1. 初識「秩序」與「構成」的條件與類型。2. 學會以 ABK 四步驟將文具擺整齊。3. 一起擺擺看 (小組) —文具的練習題4. 將練習的作品拍照、紀錄提問	<ol style="list-style-type: none">1.當環境元素越多越複雜時，越需要合宜的運用秩序來產生美的感覺，能使生活達到符合美感的條件有那些？2.如何能有效又立即達成有秩序的美感？
<p>第二堂</p> <p>體驗：發散、收斂及書桌的應用題</p> <ol style="list-style-type: none">1. 一起拼拼看 (個人) —發散與收斂構成練習2. 一起擺擺看 (個人) —書桌的應用題3. 將練習的作品拍照、紀錄提問	<p>在感官世界中，很少有物件單一存在，因此，只要物件涉及組織，就有組織排列適當與否的問題，一旦關係排得好，就是符合「美」的組合。說明發散、收斂與書桌練習題的操作方式，並進行實作練習。</p> <ol style="list-style-type: none">1.思考物件彼此的構成關係為何？2.是否運用到主從關係或畫面平衡？
<p>第三堂</p> <p>探索：有情感的點、線、面擺盤練習</p> <ol style="list-style-type: none">1. 一起擺擺看 (3 人一組) —有情感的點、線、面圓形盤面構成練習2. 一起貼貼看 (個人) —有情感的點、線、面擺盤構成練習3. 將練習的作品拍照、紀錄提問	<p>人類以五感來感受美味，其中又屬視覺是最直接影響美味與否的關鍵，因此，食物擺盤所呈現的視覺情報，會是左右美味的要因，也會間接影響用餐食慾，因此擺盤擔負了料理第一印象的重要職責，本節試以點、線、面的元素及主從關係與畫面平衡來構思富有情感的擺盤方式，進行圓形盤面構成練習。</p> <ol style="list-style-type: none">1.說說看，透過本節課的練習，是否對富有情感的組合有更明確的認識？2.你喜歡哪一類富有情感的擺盤方式？為什麼？
<p>第四堂</p> <p>探索：淋醬畫盤練習</p> <ol style="list-style-type: none">1. 一起畫畫看 (3 人一組) —淋醬畫盤練習2. 將練習的作品拍照、紀錄提問	<ol style="list-style-type: none">1.試想怎麼樣的點、線、面的方式來畫盤，能有助於引發食慾、增加美感？

<p>第五堂</p> <p>實作：乾糧、甜點擺盤練習</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 一起擺擺看 (3 人一組) — 進行乾糧、甜點擺盤練習。 2. 將練習的作品拍照、紀錄提問 	<p>在擺盤中加入乾糧後，會使圓盤中的畫面形成更為豐富的組合，我們應思考如何將前四節課所學擺整齊、物件的排列組合、有情感的點、線、面擺盤、淋醬的應用...等，運用至本節淋醬+乾糧的擺盤練習，增加擺盤的美感度。</p>
<p>第六堂</p> <p>欣賞：「食，在美力」擺盤大賞</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 欣賞各組第 3~5 節的課程紀錄簡報 2. 回顧與思考：飲食的美感力 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 最能引發食慾的擺盤為何？ 2. 過程曾遇到那些挑戰？又是如何克服？ 有哪些部分吸引你注意？ 3. 擺盤過程中，還有哪些需要注意的事項？ 4. 未來，能不能將具有構成概念的擺盤運用在日常的餐點？

四、預期成果：

原教案成效分析：

學生初次強烈感受到**作品**只是創作歷程中的一部分，**無法被永久保留**，需透過攝影或錄影的方式紀錄，當然，對他們而言，因為實際體驗及操作過，留在心中的痕跡更是無法抹滅，**對於美感與生活的鍊結將有更深入的感受。**

課程不僅著重在食物擺盤與美感構成的關聯，也重視學生**珍惜食材**、注意**用餐禮儀**及對人**表達感恩**。課程中安排**4位家事達人**義務為大家清洗所有的餐具、餐盤，等待下一個班使用，及在每節課後全班必以熱烈掌聲以慰達人們的辛勞，**情意教育**是課程格外重視的一環!!

六節美感課程十分精實，時間也非常緊湊，**有較充裕的提問及思考時間是較能產生好的教學效果**。例如：對文具擺整齊的前後差別及感受、抽象課程對學生作較為詳細的說明才能理解進行操作、淋醬及擺盤課程的回顧與檢討。

教學期待與預期成果：

1. 學生能瞭解「秩序」的重要與認識「構成」中的主從關係與畫面平衡
2. 學習到與自己對話、與人溝通、與物合作的能力，並感受到一點用心的改變，會為日常的生活、飲食帶來驚嘆！
3. 透過飲食與美感的結合，對生活中與他有關的物件、食材產生理性、平靜的對話，這不同以往的美感經驗，能成為一個小小的美感酵母，逐漸在生活中發酵！

參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

書名	作者	出版社	出版年
美感練習誌 I	曾成德/張基義/劉惠媛	國立交通大學	2016/12
擺盤設計解構全書	町山千保	麥浩斯	2016/02
如何培養美感	漢寶德	聯經出版社	2010/04
漢寶德談美	漢寶德	聯經出版社	2004/07
設計基礎/下	Charles Wallschlaeger Cynthia Busic-Snyder	六和出版社	1996/08
藝術·設計的平面構成	朝倉直巳	新形象出版公司	1993/07

教學資源：

i. 擺盤新聞：

2017/10/17【東森新聞】美食家批國宴級五星飯店水果盤「擺盤無美感」

<https://news.ebc.net.tw/news.php?nid=82606>

ii. 影片：

- 1) 90 Degrees: A Video About Knolling
- 2) 10 Bullets, #8: "ALWAYS BE KNOLLING". By Tom Sachs
- 3) Apple - Designed By Apple - Intention (VOSTFR)
- 4) 13 Sauce Plating Skills/Ideas
- 5) 8 Sauce Plating Skills/Ideas
- 6) 9 Sauce Plating Tricks
- 7) The Most Satisfying Videos In The World, Amazing Plated Desserts Style Compilations
- 8) Plating Reimagined: One Entree. Three Ways.
- 9) Culinary Wizardry With Chicago Star Philip Foss

教學進度表

週次	上課日期	課程進度、內容、主題
1	5/6	<p>體驗：文具的練習題</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 初識生活中「秩序」的重要、組成「構成」的條件與類型。 2. 學會以 Always be Knolling (ABK) 四步驟將文具擺整齊。 3. 分組：3 人一組，規劃每節課觀察記錄的順序 4. 一起擺擺看 (3 人一組) 文具的練習題。 5. 各組以鉛筆盒內的文具用品，練習用 ABK 四步驟把文具擺整齊，進行符合秩序美感的練習，並拍照記錄，分享及比較文具擺放整齊前後的美感差異。 6. 記錄員 A：負責觀察、拍照及把老師提問的組員討論內容，記錄在 google 簡報中(簡報格式已統一設計，僅需填入)
2	5/13	<p>體驗：發散、收斂及書桌的應用題</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 一起拼拼看 (個人) 發散與收斂構成練習 (改編自構成美感工具)，組合過程中，需先思考 4 個矩形間的主從關係或代表意涵。 2. 一起擺擺看 (個人) 書桌的應用題，請大家分享彼此書桌常出現的物件，自行選取 5~6 種物件作為組合元素，思考選擇這些物件的考量因素，並組合出屬於個人獨有的桌面構成練習 (改編自構成美感工具)。 3. 記錄員 B：負責觀察、拍照及把討論內容，記錄在 google 簡報中(簡報格式已統一設計，僅需填入)
3	5/20	<p>探索：有情感的點、線、面擺盤練習</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 一起擺擺看 (3 人一組) 有情感的點、線、面圓形盤面構成練習。 2. 一起貼貼看 (個人) 情感會影響擺盤呈現，擺盤則會影響食慾，引導學生利用基本元素點、線、面，組合出富有如溫暖、安定、冷靜、自由.....等情感的畫面，進行個人有情感的點、線、面擺盤構成練習。 3. 記錄員 C：負責觀察、拍照及把老師提問的組員討論內容，記錄在 google 簡報中(簡報格式已統一設計，僅需填入)

4	5/27	<p>實作：淋醬畫盤練習</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 以淋醬在圓盤上進行點、線、面的畫盤練習，作為下一節乾糧擺盤時的事前準備。 2. 一起畫畫看 (3 人一組) 在淋醬畫盤練習中運用點、線、面及主從關係與畫面平衡，進行擺盤前置練習。 3. 記錄員 A：負責觀察、拍照及把老師提問的組員討論內容，記錄在 google 簡報中(簡報格式已統一設計，僅需填入)
5	6/3	<p>實作：乾糧、甜點擺盤練習</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 一起擺擺看 (3 人一組) 能應用前一節所學淋醬畫盤技巧，進行乾糧、甜點擺盤練習。 2. 記錄員 B：負責觀察、拍照及把老師提問的組員討論內容，記錄在 google 簡報中(簡報格式已統一設計，僅需填入)
6	6/10 6/17	<p>欣賞：「食·在美力」擺盤大賞</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 記錄員 C：負責簡報分享 2. 欣賞各組第 3~5 節的課程紀錄簡報 3. 回顧與思考：飲食的美感力

實驗課程執行內容

一、核定實驗課程計畫調整情形

第一堂 體驗：文具的練習題

調整：追加播放「美感是什麼?」、「美感怎麼做?」讓學生了解美感課程要表達的主軸。
多播 2 遍 Apple - 設計理念 Design Intention,讓學生將看到.聽到的寫下來，增加學生對「點、線、面」的感受。剩餘時間僅讓孩子體驗將所有文具擺放於大桌上。

第二堂 體驗：發散、收斂及書桌的應用題

調整：文具的練習題 part2，較完整介紹「永遠都要排列整齊」(Always be knolling，ABK) 的概念，分組(2-3 人)排列並拍照做紀錄。

第三堂 探索：有情感的點、線、面擺盤練習

調整：將三、四堂課程合併，書桌的主題改成早餐盤意念的發散、收斂。

第四堂 實作：淋醬畫盤練習

調整：無

第五堂 實作：乾糧、甜點擺盤練習

調整：無

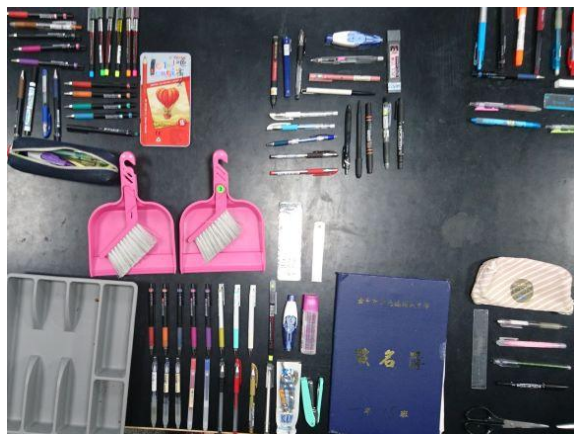
第六堂 欣賞：「食·在美力」擺盤大賞

調整：整組統一製作 ppt

二、6 小時實驗課程執行紀錄

課堂 1 體驗：文具的練習題

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

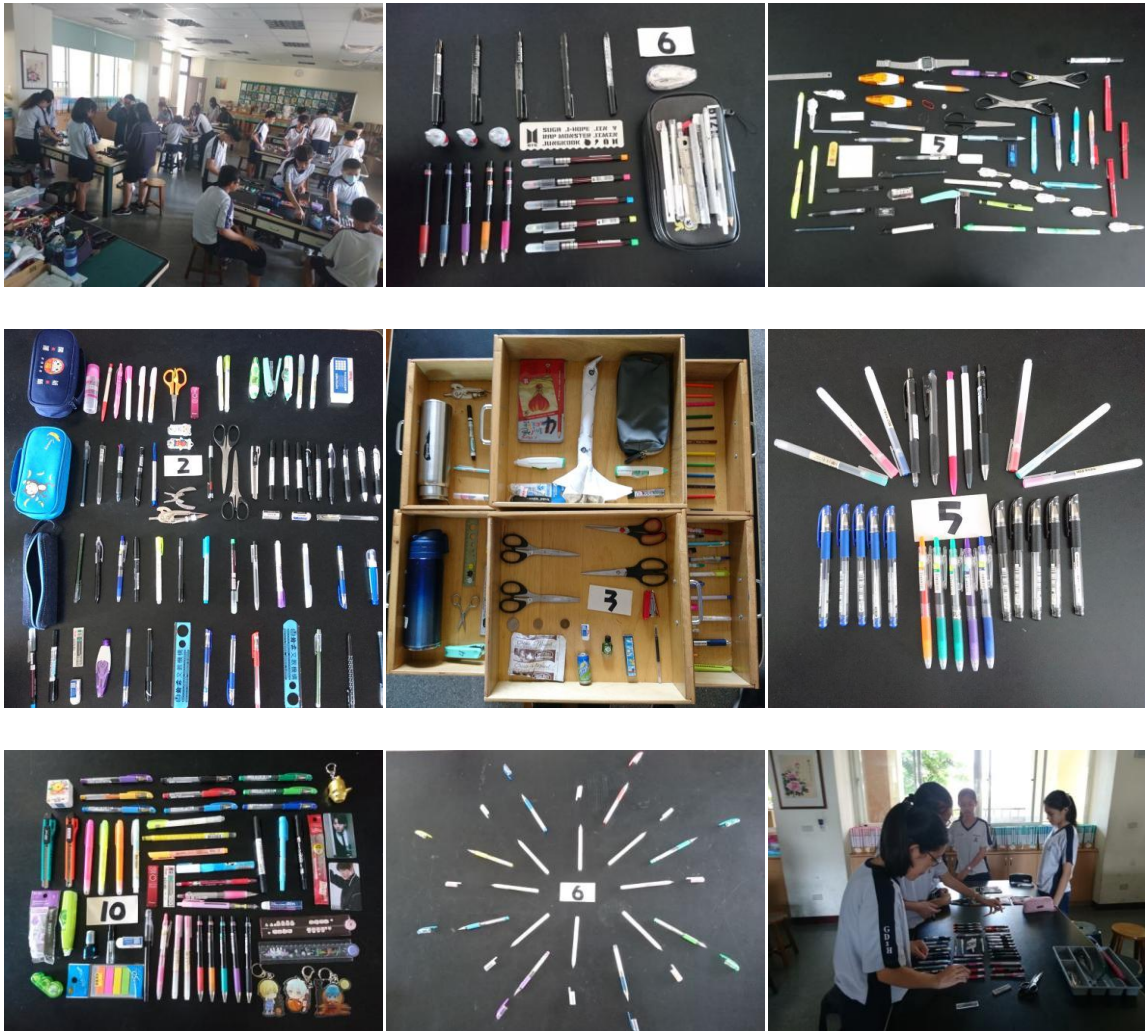
1. 觀看影片：「美感是什麼?」、「美感怎麼做?」讓學生感受到美感課程要開始了!
2. 先想像一盤三百多元五星級的水果盤樣子，播放一則「擺盤無美感」新聞，引出擺盤的美感價值。
3. 分享 apple 的設計理念，影片播放二次引導學生把看到、聽到、想到的寫下來。
進一步思考點 > 線 > 面的關聯性及多元表現
4. 播放「平行和 90 度」影片完，將手邊所有文具、用具排列整齊於大桌上。

C 課程關鍵思考：

1. 美感是什麼？美感怎麼做？
2. 五星級水果盤的美感價值？
3. 點 > 線 > 面的關聯性及多元表現？

課堂 2 體驗：文具的練習題(ABK)

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

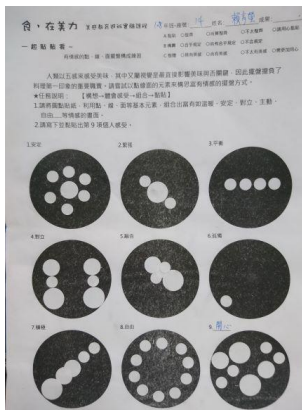
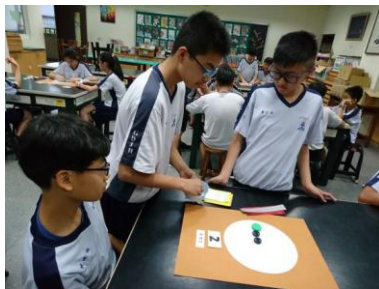
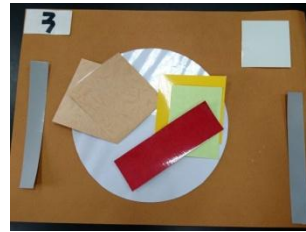
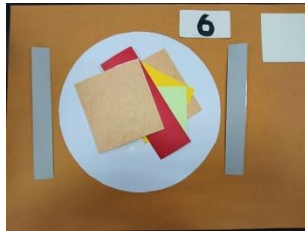
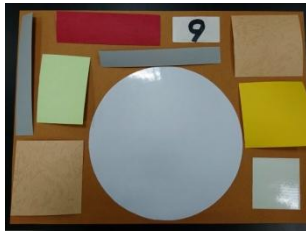
- 1.以 PPT 完整介紹「永遠都要排列整齊」(Always be knolling · ABK) 的概念
- 2.分組(2-3 人)將個人文具排列並拍照做紀錄。

C 課程關鍵思考：

- 1.當環境元素越多越複雜時，越需要合宜的運用秩序來產生美的感覺，能使生活達到符合美感的條件有那些？
- 2.如何能有效又立即達成有秩序的美感？

課堂 3 體驗：早餐盤的發散、收斂應用題 + 探索：有情感的點、線、面擺盤練習

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

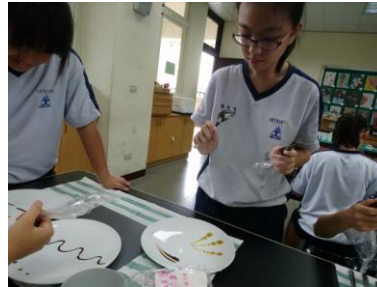
1. 一起擺擺看 (調整為早餐盤)：早餐盤意念的發散、收斂。
 - (1)直接發下：土黃 4K 紙一張、白色大圓一張、灰色長條二張、淺褐方形二張、黃綠紅長方形各一張，要求需塞進土黃 4K 紙裡，不可重疊 >> 可重疊
 - (2)告知每張紙代表的物品後再進行擺盤，35 元的培根蛋三明治 vs.99 元的培根蛋套餐
- 2.一起擺擺看 (3 人一組) 有情感的點、線、面圓形盤面構成練習。
- 3.一起貼貼看 (個人) 引導學生利用基本元素點、線、面，組合出富有如溫暖、安定、冷靜、自由.....等情感的畫面，進行個人有情感的點、線、面擺盤構成練習。

C 課程關鍵思考：

- 早餐盤：1.思考物件彼此的構成關係為何？2.是否運用到主從關係或畫面平衡？
- 有情感的點線面：1 透過本節課的練習，是否對富有情感的組合有更明確的認識？
- 2.你喜歡哪一類富有情感的擺盤方式？為什麼？

課堂 4 探索：淋醬畫盤練習

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：實作：淋醬畫盤練習

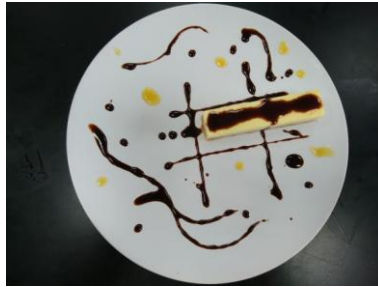
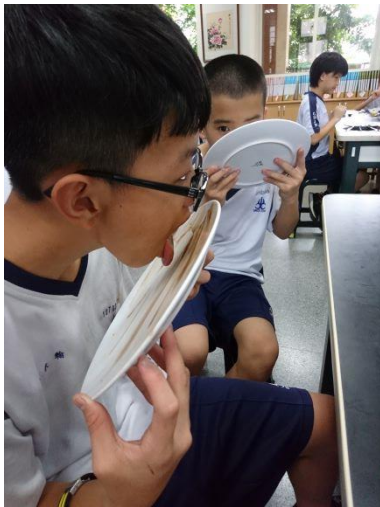
- 1.以淋醬在圓盤上進行點、線、面的畫盤練習，作為下一節乾糧擺盤時的事前準備。
- 2.一起畫畫看（3人一組）在淋醬畫盤練習中運用點、線、面及主從關係與畫面平衡，進行擺盤前置練習。
- 3.負責觀察、拍照及把老師提問的組員討論內容，記錄在 google 簡報中(簡報格式已統一設計，僅需填入)

C 課程關鍵思考：

- 1.試想怎麼樣的點、線、面的方式來畫盤，能有助於引發食慾、增加美感？

課堂 5 實作：乾糧、甜點擺盤練習

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：實作：乾糧、甜點擺盤練習

1. 一起擺擺看 (3 人一組) 能應用前一節所學淋醬畫盤技巧，進行乾糧、甜點擺盤練習。
2. 負責觀察、拍照及把老師提問的組員討論內容，記錄在 google 簡報中

C 課程關鍵思考：

在擺盤中加入乾糧後，會使圓盤中的畫面形成更為豐富的組合，我們應**思考如何**將前四節課所學擺整齊、物件的排列組合、有情感的點、線、面擺盤、淋醬的應用...等，**運用**至本節淋醬+甜點的擺盤練習，增加擺盤的美感度？

課堂 6

A 課程實施照片：



108-第8組
 組員
 張惠蘭(2)
 張惠蘭(2)
 張惠蘭(14)

食,在美力 美感教育進班實驗課程
 課程提問,反思

第一堂 體驗:文具的練習題

1. 根據文具圖標多給幾個練習題，相關餐具的運用，請大家畫出美感的圖案，並從中選擇到適合美感的圖案與顏色。

Ans: 平線型
 2. 如何能畫出有立體感或有特殊的美感?
 Ans: 畫畫的平面圖與個人覺得獨特、有特色




第二堂 體驗:發散,收斂及早餐盤應用

在更廣世界中，減少食物浪費一餐飯，因此，只要餐中不浪費食物，就有機會得到適當的份量，一旦食物再得，就覺得是「美」的組合，說明早餐盤的擺盤方式，並思考其練習題。

1. 思考何種擺盤的構思最為何?
 Ans: 鬆、硬、圓
 2. 畫出應用到生活餐盤的早餐盤?
 Ans: 鬆、硬、圓




第三堂 探索:有情感的點,線,面擺盤練習

1. 根據以上堂的美感練習，請大家畫出有情感的點、線、面擺盤練習題，並從中選擇到適合美感的圖案與顏色，並從中選擇到適合美感的圖案與顏色。

1. 如何畫出有情感的點、線、面擺盤練習題?
 Ans: 鬆、硬、圓
 2. 畫出應用到生活餐盤的早餐盤?
 Ans: 鬆、硬、圓



第四堂 探索:淋醬畫盤練習

1. 如何畫出有情感的點、線、面擺盤練習題，並從中選擇到適合美感的圖案與顏色，並從中選擇到適合美感的圖案與顏色。

Ans: 淋醬
 2. 如何畫出有情感的點、線、面擺盤練習題?
 Ans: 淋醬



第五堂 實作:甜點,餅乾擺盤練習

1. 如何畫出有情感的點、線、面擺盤練習題，並從中選擇到適合美感的圖案與顏色，並從中選擇到適合美感的圖案與顏色。

1. 如何畫出有情感的點、線、面擺盤練習題?
 Ans: 淋醬
 2. 如何畫出有情感的點、線、面擺盤練習題?
 Ans: 淋醬



第六堂 欣賞:「食,在美力」擺盤大賞

1. 如何畫出有情感的點、線、面擺盤練習題，並從中選擇到適合美感的圖案與顏色，並從中選擇到適合美感的圖案與顏色。

1. 如何畫出有情感的點、線、面擺盤練習題?
 Ans: 淋醬
 2. 如何畫出有情感的點、線、面擺盤練習題?
 Ans: 淋醬
 3. 如何畫出有情感的點、線、面擺盤練習題?
 Ans: 淋醬
 4. 如何畫出有情感的點、線、面擺盤練習題?
 Ans: 淋醬



B 學生操作流程：欣賞：「食，在美力」擺盤大賞

- 1.負責簡報分享
- 2.欣賞各組課程紀錄簡報
- 3.回顧與思考：飲食的美感力

C 課程關鍵思考：

- 1.最能引發食慾的擺盤為何？
- 2.過程曾遇到那些挑戰？又是如何克服？有哪些部分吸引你注意？
- 3.擺盤過程中，還有哪些需要注意的事項？
- 4.未來，能不能將具有構成概念的擺盤運用在日常的餐點？

三、教學觀察與反思

- 1.教材準備好費時：過程中想多說一些「ABK 排列美學」，第二堂課就以此為主，造成第三堂課要上二堂的內容，溶縮後要進行三個活動，為省時故須將早餐盤簡化成幾何圖形，課前花了一些時間製作各自代表的方形紙，課中不須剪裁僅需排放，既能節省時間又能感受到構成的發散與收斂。
- 2.備好教具好省時：第三堂，課前準備好各組的早餐盤、白盤 + 磁鐵點、個人的學習單 + 白點貼，教具間相互連結，學生不會混亂，活動能按節奏進行又能將體驗到的持續堆積。
- 3.餐盤餐具也要美：第四堂，準備好乾淨、簡單、整齊的餐盤、餐具、擦巾擺桌上，學生一進教室就感受到美美的，課程中也就較能以美出發練習淋醬的擺盤。使用前排列整齊，清洗後也較能物歸原位，這也是美的一環。
- 4.淋醬稠度難控制：第四堂，淋醬的濃稠度及洞口剪的大小，打擊著學生們，因要把看到的轉化成手動已需要勇氣，擠出的果醬是否能隨心所欲又是一項挑戰，有些學生會一一嘗試不同的技法，有些學生就擠擠攪攪想交差快品嚐，但老師秉持不浪費、個人造業個人擔的精神，自己的擺盤果醬自己吃！
第五堂，因有前車之鑑(三種果醬混在一起的口感啊~)，學生在放甜點前除了考慮顏色、點線構成，也會將味道考慮進去了。
- 5.果醬溶化好討厭：夏天做淋醬擺盤會遇到果醬溶化，一開始美美的，接著就糊掉好氣餒，斜斜盤緣果醬會流動，有時加分有時扣分啊！
- 6.想好構圖再行動：第七堂(期末最後一堂課)，每班徵求 15 位自願者，製作甜點擺盤感謝班級任課老師，學生已有二次經驗，知道果醬會溶化，擺盤要快狠準，所以幾乎都會看著盤子發呆一陣子，其實是在思考構圖，想好 > 行動 > 送出，如此才能美美的！學生建議：往後可以把盤子先冰起來或在冬天上課，果醬不溶，冬天吃高熱量甜點更幸福！
- 7.隨堂紀錄較實在：因學校 chrome book 行動載具僅有一班的數量，多位教師課程需要，所以無每堂課直接紀錄，最後一堂組員共同回憶完成，雖然有拍照，但光靠回憶及照片要記錄當時感受還是有些差距。但之中因回憶需要討論也激起一些可愛的話題。



四、學生學習心得與成果

第六堂 欣賞:"食,在美力"擺盤大賞

1.最能引發美宅的擺盤為何?
 Ans: 結構

2.過程會遇到那些挑戰?又是如何克服? 有那些部分吸引你注意?
 Ans: 1.美餐太精 2.不要把調料弄太大 3.大家都喜歡用芒果醬美餐

3.擺盤過程中, 還有那些需要注意的事項?
 Ans: 不要一次就把醬料弄大的擠出來

4.未來, 能不能將具有構思概念的擺盤運用在日常的餐點?
 Ans: 能

將美餐的作品拍照, 紀錄過程



第六堂 欣賞:"食,在美力"擺盤大賞

1.最能引發美宅的擺盤為何?
 Ans: 可以用很多不同各式各樣的款式

2.過程會遇到那些挑戰?又是如何克服? 有那些部分吸引你注意?
 Ans: 手會抖, 可以讓美餐一起用, 再擺盤的過程中也可以

3.擺盤過程中, 還有那些需要注意的事項?
 Ans: 需要注重擺盤的顏色, 也要配合美餐的吃法

4.未來, 能不能將具有構思概念的擺盤運用在日常的餐點?
 Ans: 能

將美餐的作品拍照, 紀錄過程



第六堂 欣賞:"食,在美力"擺盤大賞

1.最能引發美宅的擺盤為何?
 Ans: 擺盤簡單, 有創意, 重點是食物好吃

2.過程會遇到那些挑戰?又是如何克服? 有那些部分吸引你注意?
 Ans: 1.在擺盤已經想好怎麼擺, 但動手的時候卻發現好的擺盤方式有供不應求的現象。2.只能小心的擺法, 不要把醬料弄掉, 控制力度。3.擺盤需要花時間

3.擺盤過程中, 還有那些需要注意的事項?
 Ans: 擺盤需要看美餐的擺法, 才不會看起來沒美感, 讓人沒胃口。

4.未來, 能不能將具有構思概念的擺盤運用在日常的餐點?
 Ans: 能

將美餐的作品拍照, 紀錄過程



第六堂 欣賞:"食,在美力"擺盤大賞

1.最能引發美宅的擺盤為何?
 Ans: 簡單明確

2.過程會遇到那些挑戰?又是如何克服? 有那些部分吸引你注意?
 Ans: 一開始想不到要畫什麼, 後來參考影片才有想法

3.擺盤過程中, 還有那些需要注意的事項?
 Ans: 醬料不能用太多, 不然整體的畫意會很亂

4.未來, 能不能將具有構思概念的擺盤運用在日常的餐點?
 Ans: 可以

將美餐的作品拍照, 紀錄過程




第六堂 欣賞:"食,在美力"擺盤大賞

1.最能引發美宅的擺盤為何?
 Ans: 簡單 漂亮

2.過程會遇到那些挑戰?又是如何克服? 有那些部分吸引你注意?
 Ans: 一開始塗醬油 後來參考有視頻

3.擺盤過程中, 還有那些需要注意的事項?
 Ans: 美餐口不要太大 不然會流太多

4.未來, 能不能將具有構思概念的擺盤運用在日常的餐點?
 Ans: 可以

將美餐的作品拍照, 紀錄過程



第六堂 欣賞:"食,在美力"擺盤大賞

1.最能引發美宅的擺盤為何?
 Ans: 好看和簡單

2.過程會遇到那些挑戰?又是如何克服? 有那些部分吸引你注意?
 Ans: 美餐流出來了, 所以不要創作

3.擺盤過程中, 還有那些需要注意的事項?
 Ans: 要好看

4.未來, 能不能將具有構思概念的擺盤運用在日常的餐點?
 Ans: 能

將美餐的作品拍照, 紀錄過程



第六堂 欣賞:"食,在美力"擺盤大賞

1.最能引發美宅的擺盤為何?
 Ans: 讓人感到舒適的 例如: 混亂中帶有一點點的美感, 整齊排列的帶有整齊的餐盤

2.過程會遇到那些挑戰?又是如何克服? 有那些部分吸引你注意?
 Ans: 在擺盤過程中常常會不小心擠太多, 運用反方向思考, 可以在混亂中找到一種美感, 在最終的過程中常常發現一些不一樣的餐盤

3.擺盤過程中, 還有那些需要注意的事項?
 Ans: 美餐人美不應亂亂的, 而是簡潔美觀, 有規律性的。

4.未來, 能不能將具有構思概念的擺盤運用在日常的餐點?
 Ans: 可以在未來把以前學到的擺盤方式運用在日常生活中, 讓人覺得這餐點更美味, 更有美感。

將美餐的作品拍照, 紀錄過程



第六堂 欣賞:"食,在美力"擺盤大賞

1.最能引發美宅的擺盤為何?
 Ans: 特別 讓人意想不到的

2.過程會遇到那些挑戰?又是如何克服? 有那些部分吸引你注意?
 Ans: 美餐不齊, 很難控制, 可以不用擠小一點

3.擺盤過程中, 還有那些需要注意的事項?
 Ans: 要先有想法, 不然放下去之後難再用了

4.未來, 能不能將具有構思概念的擺盤運用在日常的餐點?
 Ans: 能

將美餐的作品拍照, 紀錄過程



第六堂 欣賞:"食,在美力"擺盤大賞

1.最能引發美宅的擺盤為何?
 Ans: 我覺得美餐有一點的美感, 較吸引美餐宅

2.過程會遇到那些挑戰?又是如何克服? 有那些部分吸引你注意?
 Ans: 醬汁淋錯位置, 我對它用乾淨的餐巾紙擦掉, 盡量一盪

3.擺盤過程中, 還有那些需要注意的事項?
 Ans: 注意食物不能放錯位置, 醬汁不能混在一起

4.未來, 能不能將具有構思概念的擺盤運用在日常的餐點?
 Ans: 能, 平時晚餐皆可運用

將美餐的作品拍照, 紀錄過程



第六堂 欣賞:"食,在美力"擺盤大賞

1.最能引發美宅的擺盤為何?
 Ans: 簡單和趣

2.過程會遇到那些挑戰?又是如何克服? 有那些部分吸引你注意?
 Ans: 想不到怎麼擺盤 跟平常時候 可以吃的東西

3.擺盤過程中, 還有那些需要注意的事項?
 Ans: 不可以擠醬 醬料擠太多擠不出來

4.未來, 能不能將具有構思概念的擺盤運用在日常的餐點?
 Ans: 不一定 要看自行發揮想像力

將美餐的作品拍照, 紀錄過程



第六堂 欣賞:"食,在美力"擺盤大賞

1.最能引發美宅的擺盤為何?
 Ans: 簡單 且分布均勻

2.過程會遇到那些挑戰?又是如何克服? 有那些部分吸引你注意?
 Ans: 醬料的口太大, 一次擠出的醬會太多

3.擺盤過程中, 還有那些需要注意的事項?
 Ans: 盡量擠的美觀一些不能太多

4.未來, 能不能將具有構思概念的擺盤運用在日常的餐點?
 Ans: 可以, 而且可以訓練的更好

將美餐的作品拍照, 紀錄過程




第六堂 欣賞:"食,在美力"擺盤大賞

1.最能引發美宅的擺盤為何?
 Ans: 簡單 且美觀

2.過程會遇到那些挑戰?又是如何克服? 有那些部分吸引你注意?
 Ans: 剛開始會有點不知道怎麼擺, 之後發現自己的精神狀態能出作品, 有時自己(或其他人)意外出於意料, 意外的會吸引個人的注意力

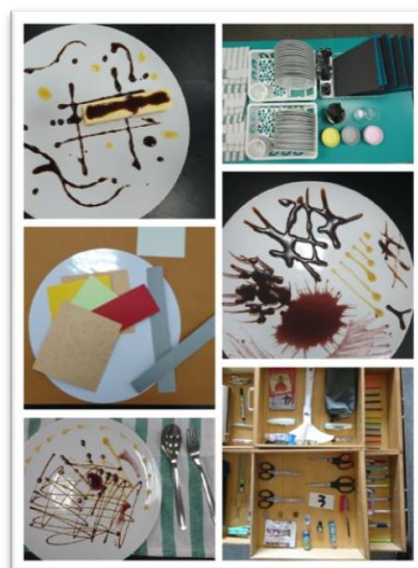
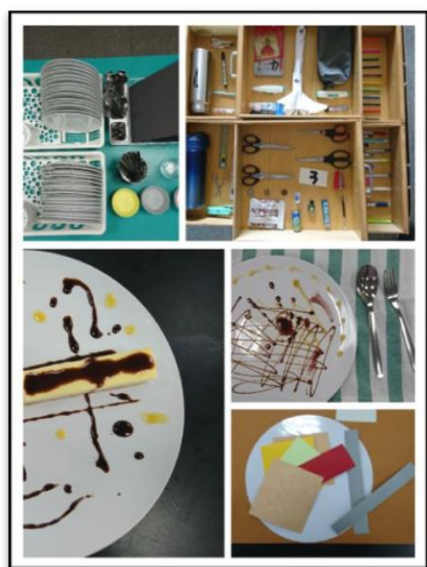
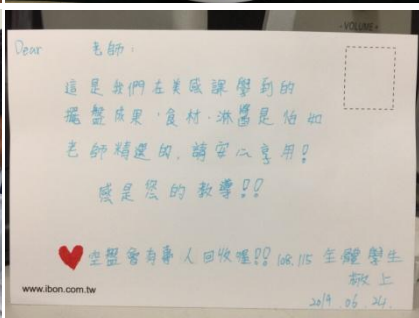
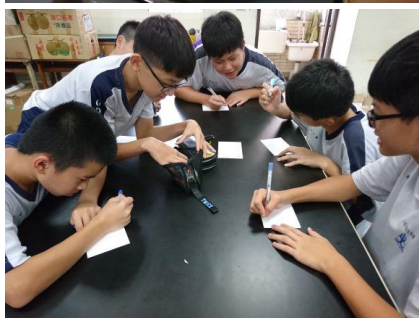
3.擺盤過程中, 還有那些需要注意的事項?
 Ans: 擺盤只是擺盤, 不要擺錯比這重要更難, 不要擠太多的醬, 避免醬汁露出盤外, 等等

4.未來, 能不能將具有構思概念的擺盤運用在日常的餐點?
 Ans: 可以

將美餐的作品拍照, 紀錄過程



第七堂 感恩的擺盤及明信片



經費使用情形

一、107-2 收支結算表

(詳見 Excel 表格附件)

105 至 108 美感教育課程推廣計畫
107 學年度第 2 學期實驗課程實施計畫

成果報告授權同意書

陳怡如 同意無償將 107 學年度第 2 學期實驗課程實施計畫之成果報告之使用版權為教育部所擁有，教育部擁有複製、公佈、發行之權利。教育部委託國立交通大學(核心規劃實務工作小組)於日後直接上傳 Facebook「105-108 美感教育課程推廣計畫」粉絲專頁或美感教育課程推廣計畫之相關網站，以學習觀摩交流之非營利目的授權公開使用，申請學校不得異議。

※立授權同意書人聲明對上述授權之著作擁有著作權，得為此授權。

雙方合作計畫內容依雙方之合意訂之，特立此書以資為憑。

此致

教育部

立同意書學校：臺中市立光德國民中學 (請用印)

立同意書人姓名： (請用印)

學校地址：臺中市烏日區信義街 99 號

聯絡人及電話：04-23389802

中 華 民 國 1 0 8 年 6 月 2 1 日