

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： 國立基隆高級海事職業學校  
執行教師： 林維瑜 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

## 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

## 美感通識課程實驗計畫概述

### 一、實驗課程實施對象

申請學校	國立基隆高級海事職業學校
授課教師	林維瑜
實施年級	一年級
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	60 名學生

### 二、課程綱要與教學進度

課程名稱：呷飯的藝術					
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 type="checkbox"/> 國民中學 年級 <input type="checkbox"/> 高級中學 年級 <input checked="" type="checkbox"/> 職業學校 一年級
<p>學生先修科目或先備能力：</p> <p>* 先修科目：</p> <p style="margin-left: 20px;"><input type="checkbox"/>曾修美感教育實驗課程：</p> <p style="margin-left: 20px;"><input checked="" type="checkbox"/>並未修習美感教育課程</p> <p>* 先備能力：</p> <p style="margin-left: 20px;">具備基礎觀察與色彩能力。</p>					
<p>一、課程活動簡介：</p> <p style="margin-left: 20px;">以學生飲食生活為此次計畫的重點，調整「我的食物收集簿」課程，將原先著重在多國飲食介紹做一調整，將學校學生餐廳作為課程的美感實驗場所，從餐點的擺盤、餐具的適宜使用到用餐環境的建議，讓學生以學生餐廳的觀察、思考、調整來思考美與生活的關係，讓美感中所提到的色彩、構成等相關元素都能與學生生活接軌並運用，讓美感實踐於生活，深入生活。</p>					

## 二、教學目標

既有目標/能力指標：具備有基本的色彩認知能力，以及在構成上有基本的認識。

學生將會：

1. 思考生活環境中美感的重要。
2. 認識飲食中視覺的重要性。
3. 認識食物擺盤配置的多樣性。
4. 能擁有更多元的生活美感經驗。

理解事項/核心概念：

1. 構面的美感
2. 合宜的構面
3. 構面中各元素的比例使用原則。

主要問題：

1. 認識：經由引導認識用餐環境的可能性。
2. 分析：能分析環境與用餐的相關要素。
3. 瞭解：能認識餐點中組成的要素與方式。
4. 運用：能實際運用相關要素於作品當中。

學生將知道/知識：

1. 認識各類食物擺盤方式。
2. 能依適當色彩、比例設計餐點擺盤。
3. 能了解食物擺盤的元素(大小、位置、比例、材質、顏色)

學生將能夠/技能：

1. 學會具有美感的食物擺盤能力。
2. 擁有對不同飲食文化的基本認識。
3. 能運用於生活飲食當中，營造美感生活。

### 三、教學策略：

#### 1.六堂課的步驟簡列：

##### (一) 呷飯的所在—實地觀察

- ①引導：實際走訪學校餐廳進行觀察，設計學習單思考環境餐點與用餐等問題。
- ②思考：請學生思考並完成學習單上的相關提問。

##### (二) 呷飯的問題—分析觀察

- ①收集分享：以小組方式進行學習單分享，並討論出相關可能性，歸納學生餐廳的問題。
- ②歸納分析：歸納分析出學生餐廳的問題，並討論相關解決之道。
- ③思考應用：引導學生思考環境、餐具、食物擺盤等問題的解決方式。

##### (三) 呷飯的方法—解決問題

- ①各類餐具的適切性：請各組收集各種餐具在學生餐廳的可能性，並於課堂上進行討論。
- ②餐點的擺盤可能性：介紹餐點擺盤的相關技巧，建立學生擺盤的相關知識。

##### (四) 今天來呷飯—實作感受

- ①真實操作：學生以自備的餐具挑戰學生餐廳餐點的擺盤。
- ②問題解決：以學習單引導思考學生餐廳餐點擺盤、餐具合宜性等更多可能性。

##### (五) 呷飯的可能—分享可能

- ①學習單分享：以上節實作課的學習單與影像來作分享。
- ②討論更多的可能性：提出更多在學生餐廳內的可能發展性。

##### (六) 大家來呷飯—延伸學習

- ①提供意見：提供餐點擺盤照片給學生餐廳，建議用餐環境、餐具使用與餐點擺盤設計。
- ②延伸學習：以學生餐廳為出發，介紹各國餐廳與餐點擺盤的發展，建構更多用餐環境與細節的想像。

#### 2.Show & Tell 提問與反思：

##### ①美感跟吃飯有沒有關係？

思考美感是在生活之中的重要性，吃飯沒有美感沒關係，但若反之，將提升飲食這件事到另一個層次，發展更多可能性。

##### ②學生餐廳餐點的可能性？

除了擺盤的設計，餐具是此次課程的一大重點，讓學生思考在可能攜帶的範圍之下，餐具可以為一層不變的學生餐廳帶來多大的改變，也思考在環保的議題下，自備餐具的可能性。

##### ③食物美感之外的問題？

擺盤的設計使用到大量的食物，可延伸課程討論到糧食危機以及飲食健康等問題。

四、預期成果：

1. 出發於擺盤設計之上，更全面思考飲食美感的問題。
2. 從擺盤構成擴展至用餐環境，學習餐點的構成與相關器具的合宜性。
3. 能讓學生從學生餐廳作出發，重新思考在飲食當中美感的重要性。
4. 對學生餐廳提出相關建議，讓美感教育落實於生活當中。
5. 對生活中的飲食文化與飲食影像有基本的美感觀察能力。

參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

1.擺盤設計/作者：喬·丹柏利, 卡拉·哈伯戴/出版社：積木/出版日期：2015/04/04

2.擺盤設計解構全書：6大設計概念 x 94種基本構圖與活用實例

作者：町山千保 譯者：吳旻蓁, 謝爾鎂/出版社：麥浩斯/出版日期：2016/02/03

3.料理擺盤：超簡明技法圖解事典/作者：La Vie 編輯部/出版社：麥浩斯/出版日期：2014/01/26

教學資源：

學校學生餐廳、相關餐點擺盤專業知識

教學進度表

週次	上課日期	課程進度、內容、主題
1	4/2	呷飯的所在—實地觀察
2	4/9	呷飯的問題—分析觀察
3	4/16	呷飯的方法—解決問題
4	4/23	今天來呷飯—實作感受
5	4/30	呷飯的可能—分享可能
6	5/7	大家來呷飯—延伸學習

## 實驗課程執行內容

### 一、核定實驗課程計畫調整情形

無

### 二、6 小時實驗課程執行紀錄

#### 課堂 1 呷飯的所在—實地觀察

#### A 課程實施照片：



#### B 學生操作流程：

引導：實際走訪學校餐廳進行觀察，設計學習單思考環境餐點與用餐等問題。

思考：請學生思考並完成學習單上的相關提問。

#### C 課程關鍵思考：

學生對環境的客觀觀察與主觀感覺分析。

## 課堂 2 呷飯的問題—分析觀察

### A 課程實施照片：



### B 學生操作流程：

- 1.收集分享：以小組方式進行學習單分享，並討論出相關可能性，歸納學生餐廳的問題。
- 2.歸納分析：歸納分析出學生餐廳的問題，並討論相關解決之道。
- 3.思考應用：引導學生思考環境、餐具、食物擺盤等問題的解決方式。

### C 課程關鍵思考：

對於用餐的現況與問題是否能提出相對的因應之道。



### 課堂 3 呷飯的方法—解決問題

#### A 課程實施照片：



#### B 學生操作流程：

- 1.各類餐具的適切性：請各組收集各種餐具在學生餐廳的可能性，並於課堂上進行討論。
- 2.餐點的擺盤可能性：介紹餐點擺盤的相關技巧，建立學生擺盤的相關知識。

#### C 課程關鍵思考：

器皿的形狀花樣與餐點的搭配。

## 課堂 4 今天來呷飯—實作感受

### A 課程實施照片：



### B 學生操作流程：

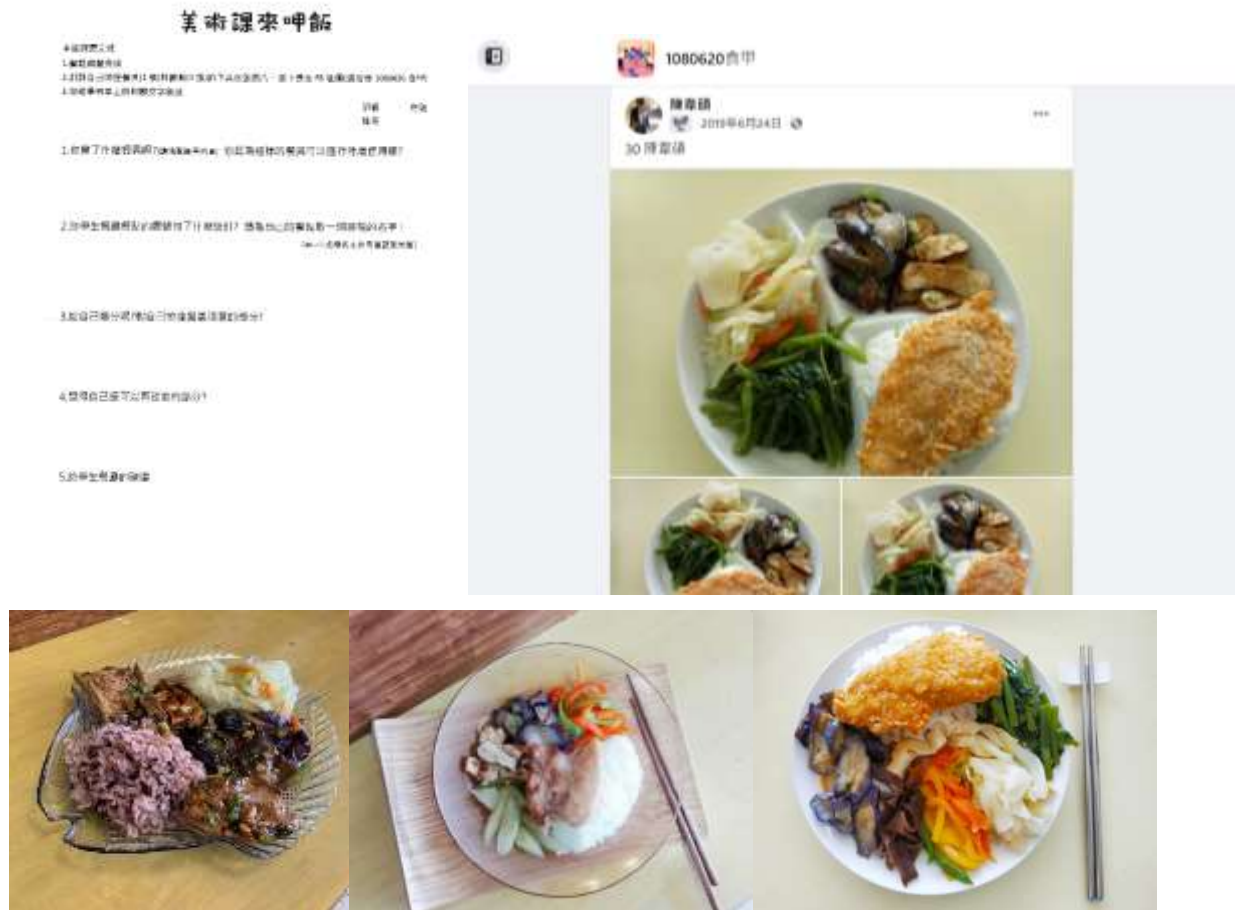
- 1.真實操作：學生以自備的餐具挑戰學生餐廳餐點的擺盤。
- 2.問題解決：以學習單引導思考學生餐廳餐點擺盤、餐具合宜性等更多可能性。

### C 課程關鍵思考：

如何利用擺盤提高餐點的視覺效果。

## 課堂 5 呷飯的可能—分享可能

### A 課程實施照片：



### B 學生操作流程：

1. 學習單分享：以實作課的學習單與影像來作分享。
2. 討論更多的可能性：提出更多在學生餐廳內的可能發展性。

### C 課程關鍵思考：

食物拍攝與呈現。

## 課堂 6 大家來呷飯—延伸學習

### A 課程實施照片：



### B 學生操作流程：

- 1.討論和提供意見：提供餐點擺盤照片給學生餐廳，建議用餐環境、餐具使用與餐點擺盤設計。
- 2.延伸學習：以學生餐廳為出發，介紹各國餐廳與餐點擺盤的發展，思考更多用餐環境與細節。

### C 課程關鍵思考：

生活環境的細節與改造。

### 三、教學觀察與反思

本教案是修改 107-1 的課程，經過修正後，調整了器皿的認識與生活環境的觀察，並訓練相關攝影技巧後，與前一期相較，課程進行的流暢度與成果的呈現都更令人滿意，而透過這樣的實地實物操作，學生對於生活細節也更能有感，並可以透過觀察分析、討論分享，對不滿的現況提出相關的解決方法，而非只是不斷的抱怨與挑剔，能以更正向的方式面對生活，發現生活之美，這應該是本課程對學生對大的幫助與成長。

### 四、學生學習心得與成果(如有)



### 經費使用情形

#### 一、107-1 收支結算表

( 詳見 Excel 表格附件 )

