

下學期

實施年級：7~9 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					
是否有課程參考案例					
<input type="checkbox"/> 有：___學年度第___學期，___區___學校___教師					
參考課程名稱：					
參考美感構面：_____ 參考關鍵字：___、___、					
<input checked="" type="checkbox"/> 無					
課程名稱：來場美食饗宴					
美感構面類型：( 單選或複選 )： <input type="checkbox"/> 色彩 <input type="checkbox"/> 質感 <input type="checkbox"/> 比例 <input checked="" type="checkbox"/> 構成 <input type="checkbox"/> 構造 <input type="checkbox"/> 結構					
課程執行類別： <input checked="" type="checkbox"/> 美感通識課程 ( 6 小時 ) <input type="checkbox"/> 基本設計選修 ( 18 小時 )					
課程設定	<input checked="" type="checkbox"/> 發現為主的初階歷程 <input type="checkbox"/> 探索為主的中階歷程 <input 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"/> 國中 7~9 年級 <input type="checkbox"/> 高中 年級

學生先修科目或先備能力：

\* 先修科目：

■曾修美感教育實驗課程：(請概述內容)

- 1.曾藉由三原色泡泡學習色彩。
- 2.利用在地閩東建築，學習傳統人文特色及建造自己的一道牆。

□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)

本校學生因為地處偏鄉人數又過少，因此各項活動(學藝、體育、科展等)均需將近全體學生參與，在師資部分因為師生比問題，無法聘任專業藝能科教師，導致在用色、構圖、對材料的熟悉度等台灣學校可能習以為常的事物上均偏弱。

在藝文展覽上，因為交通不便的因素，學生也從未好好地看過一場藝文表演，僅能教師以PPT補充。

在美感先備知識上，均已知道十二色相環、簡單的著色技巧，也具備混色能力。

七、課程概述 (300字左右)：

接續上學期的課程，這學期著重食器與餐點的比例。

在中式餐點、西式餐點、日式餐點中，食器與食物的擺放方式，在食器中的位置與份量皆不相同。希望藉由這學期的課程，讓學生體會擺盤之美。

## 八、課程目標

- 美感觀察 ( 從生活、物件或環境中觀察的對象，請列舉一至三點 )
  1. 怎樣的的比例能讓食物看起來變好吃？
- 美感技術 ( 課程中學生學習的美術設計工具或技法，請列舉一至三點 )
  1. 培養學生對比例的敏感度。
- 美感概念 ( 課程中引導學生認識的藝術、美學或設計概念，請列舉一至三點 )
  1. 能欣賞不同元素所組出的感覺與畫面。
- 其他美感目標 ( 配合校本、跨域、學校活動等特殊目標，可依需要列舉 )

## 九、教學進度表 ( 依需要可自行增加，通識課程至少 6 小時、基本設計以 18 小時為原則 )

週次	上課日期	課程進度、教學策略、主題內容、步驟	
1	3/15	單元目標	欣賞世界各種菜系的擺盤
		操作簡述	由教師介紹世界上主要菜系的擺盤。( 中式餐點、日式餐點、西式餐點 ) 請學生舉出差異點。
2	3/22	單元目標	點點比例
		操作簡述	給予學生大小一樣，但顏色不同的圓點貼紙，請學生用抽籤決定菜系，讓學生嘗試用圓點點組成抽到菜系的樣子。最後請學生分享。
3	3/29	單元目標	學著自己動手做
		操作簡述	教師準備食物，讓學生真的親自操作一遍。
4	4/12	單元目標	我是廚神 - 前置作業
		操作簡述	教師說明任務目標，請學生先決定菜系，再決定食材，並決定如何擺盤，並和教師討論。
5	4/19	單元目標	我是廚神 1

		操作簡述	請學生購買便利商店的食物，經過重新擺盤後，詢問學校師長，認為該道食物應該價值多少，並記錄
6	4/19 (調整成連堂)	單元目標	我是廚神 2
		操作簡述	請學生分享這次的經驗。
<p>十、預期成果： 讓學生能學會欣賞各種菜系的擺盤，自己也能樂在其中。</p>			
<p>十一、參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊) 美感入門、吳光庭、國立成功大學、2016。</p>			
<p>十二、教學資源： P P T、學校相關教師、學習單</p>			

-----

## 實驗課程執行內容

一、核定實驗課程計畫調整情形

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：

教師準備各種圖片，讓學生猜是哪一個國家的菜色，如果第一輪猜不中，變成大洲。最後和學生一起討論，為什麼有些國家的擺盤就是獨具特色，具有高度辨識度。

C 課程關鍵思考：

怎樣的擺法、食材大小會讓人辨識出該國家的特色？

### 課堂 2

A 課程實施照片：



**B 學生操作流程：**  
 教師指定主題，讓學生練習用點點貼紙擺放。

**C 課程關鍵思考：**  
 如何利用有限的材料，完成指定的主題？

### 課堂 3

**A 課程實施照片：**



B 學生操作流程：

教師準備餅乾，並準備菜系籤筒，學生須抽籤，完成指定菜系。

C 課程關鍵思考：

如何利用既有材料完成指定主題？

#### 課堂 4、5、6

A 課程實施照片：







### B 學生操作流程：

學生先劃出擺盤草稿和教師討論，第二堂課擺盤完成，第三堂課邀請師長共同聆聽分享。

### C 課程關鍵思考：

如何完成一套有前菜、主食、甜點的料理呈現？

### 三、教學觀察與反思

東引注重擺盤的餐廳很少，導致學生能體驗的經驗有限，但藉由一整學年的發展，可以觀察出學生在期末最終測驗有舉足的進步，教師備感欣慰。

### 四、學生學習心得與成果(如有可放)

學生 A:這堂課讓我們學到如何將食物擺的更好吃，很好玩。

學生 B:我超級喜歡這學期的美術課因為有很多東西可以吃(教師大驚)

學生 C:如果有這種有吃又可以學到東西的課以後可以多一點。