

108 至 110 美感與設計課程創新計畫
110 學年度第 2 學期 學校實驗課程實施計畫
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： 台東縣立知本國民中學
執行教師： 劉吉益 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
- 二、 課程綱要與教學進度

(可貼原有計畫書內容即可，如有修改請紅字另註)

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 (如有可放)

同意書

- 一、 成果報告授權同意書
- 二、 著作權及肖像權使用授權書 (如有請附上)

實驗計畫概述

一、實驗課程實施對象

申請學校	台東縣立知本國民中學
授課教師	劉吉益
實施年級	七、八年級
新實施課程類別	新實施課程類別：美感精進課程一學期 6 小時 <input type="checkbox"/> 普通型高級中等學校 <input type="checkbox"/> 技術型高級中等學校 <input type="checkbox"/> 綜合型高級中等學校 <input checked="" type="checkbox"/> 國民中學
新實施課程名稱	豐年祭的盛會(擺盤)
新實施班級數	4班
新實施班級類型	<input checked="" type="checkbox"/> 普通班 <input type="checkbox"/> 美術班 <input type="checkbox"/> 其他_____
學生人數	86名學生

二、課程綱要與教學進度(以下紅字部分為舉例說明)

課程名稱：豐年祭的盛會(擺盤)					
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"/> 國中七、八年級 <input type="checkbox"/> 高級中學 年級 <input type="checkbox"/> 職業學校 年級
<p>學生先修科目或先備能力：</p> <p>* 先修科目：</p> <p><input type="checkbox"/>曾修美感教育實驗課程：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>並未修習美感教育課程</p> <p>* 先備能力：(概述學生預想現狀及需求)</p> <p>1.七年級的學生剛剛從小學升上國中，對於美術課程的基本能力僅在於紙張的剪、摺，基本的繪畫技法較缺乏。</p> <p>2.以紙張的裁切技法來說，剪刀的使用會比美工刀熟習。</p> <p>3.學生尚未參與過美感課程，對於六個構面並不熟習。</p>					

一、新課程概述調整：豐年祭的盛會(擺盤)

1. 學生能透過思考與討論，善用先備知識，完成一整套具有地方特色的餐具擺盤。
2. 能舉例說明「擺盤基本形式與技巧」的概念與美感的關係。
3. 學生能搭配食材顏色與容器質感，從自然形式與人為生活中，來認識色彩美的形式原理。
4. 能說出各種餐具與食材的特性與組成美感元素並賞析之。
5. 能利用不同材質餐具完成擺盤，並分享自己(每組推派一至二名)創意擺盤經驗。

二、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)

經過『豐年祭的盛會(擺盤)』課堂學習之後，營造用餐氣氛、運用在地視覺元素，透過實地體驗、教學設計與簡報並結合學習單的引導，讓學生在操作的過程中覺察美感的規則；從一次次學習的概念、融合在練習中，讓學生對於美感應用在生活中有更進一步的體驗。

- 1.用什麼樣的質感組合建構美感形式。
- 2.用什麼樣的色彩搭配能呈現調和的美感。

■ 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.能從認識碗盤色彩的搭配，並嘗試練習不同的整套餐盤設計風格與搭配技巧。
- 2.學生能透過思考與討論，善用先備知識，完成一整套具有地方特色的餐具擺盤。
- 3.能舉例說明「擺盤基本形式與技巧」的概念與美感的關係。
- 4.學生能搭配食材顏色與容器質感，從自然形式與人為生活中，來認識色彩美的形式原理。
- 5.能利用不同材質餐具完成擺盤，並分享自己創意擺盤經驗。
- 6.能說出各種餐具與食材的特性與組成美感元素並賞析之。
- 7.能透過思考與討論，善用先備知識完成一整套具有特色的精緻餐具擺盤藝術作品。

■ 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.能覺知色彩與質感運用在各種視覺形式的生活中。
- 2.能說明擺盤基本形式與技巧。
- 3.能善用餐具擺盤技巧，並統整歸納出造型、色彩、質感等方面具特色物件。
- 4.能說出餐具特點與組成元素並賞析之。
- 5.透過思考與討論善用先備知識，運用色彩與質感完成一整套餐具擺盤設計作品。
- 6.能完全掌握到擺盤的特色，包括色彩、質感、用餐氣氛營造等方面進行詮釋。

■ 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)

三、教學進度表 (依需要可自行增加)

週次	上課日期	課程進度、教學策略、主題內容、步驟	
1	03/14 ~ 03/18	單元目標	天然食材容器
		操作簡述	<p>■體驗、分組討論食物容器重要嗎?：</p> <p>(1)請每位學生體驗無容器時與有食物容器時的感受，並能說出其重要性。</p> <p>(2)老師提點無容器與有食物容器的觀點(環保與文明)。</p> <p>■體驗、分組討論食物與容器之間如何呈現美的形式?</p> <p>(1)讓學生各組將食物與容器排列組合,讓畫面能呈現整齊又有韻律感的作品。</p> <p>(2)讓學生去對照畫面中，元素越多時，要如何呈現和諧與穩定。</p> <p>(3)說明不同成套及相異元素使人產生不同感受，是否會影響食物與畫面的感受。</p> <p>(4)回家作業:網路上蒐集有關擺盤的相關資料。</p>
2	03/21 ~ 03/25	單元目標	擺盤基本形式與技巧
		操作簡述	<p>■分組討論與體驗：將網路所蒐集的資料進行討論</p> <p>(1)介紹擺盤種類：1.混合擺盤2.分隔擺盤3.立體式擺盤4.平面式擺盤5.圓柱擺盤6.放射狀擺盤。</p> <p>(2)運用比例觀察:將碗、盤、食物、菜品...等素材容器比例，畫出透視圖作比較，區別不同之處。</p> <p>(3)利用學生帶來的碗盤、竹筷、桌巾顏色、運用現成物分割組合，讓學生了解甚麼是發散的與收斂的比例構成。</p> <p>■利用學生帶來的碗、盤、筷子，講解擺盤要注意的幾個要點。</p>
3	03/28 ~ 04/01	單元目標	豐年祭食材運用
		操作簡述	<p>妙招一：用紅黃綠對立色；</p> <p>妙招二：顏色豐富不能亂；</p> <p>妙招三：顏色比例要精準；</p> <p>妙招四：巧用「留白」；靠合理的搭配，合適的突出重點，通過漂亮的餐具來表現出優秀的擺盤。</p> <p>(1)引導說明我們如何看到顏色，並分析色彩三屬性、色彩調和與配色、色彩的感覺。</p> <p>(2)分組：進行色彩實驗及學習單練習。</p>

4	04/06 ~ 04/08	單元目標	食材紋理與質感比例搭配的選擇
		操作簡述	<p>■分組、質感體驗</p> <p>(1)影響菜品外觀與口感：引導學生認識食材中紋理和材質搭配有軟的對應硬的，粗糙的對應順滑的，乾燥的對應粘性的等等。</p> <p>(2)食材的紋理和材質有直接選取天然的，通過後期加工；包括不同的烹調方法改造達到你想要的構造。</p> <p>(3)發放學習單。</p>
5	04/11 ~ 04/15	單元目標	豐年祭整套餐盤設計
		操作簡述	<p>能覺知食物擺盤中要注意的幾個要點：盤子的選擇、顏色對比、紋理和材質搭配、選擇菜品的聚焦點、保持食物整齊、配菜。</p> <p>■分組討論與老師提點學生擺盤注意事項：</p> <p>突出菜品的焦點：這個點不一定要在碟子的中心。</p> <p>(1)引導學生食物擺放要整齊，不可超出盤子邊線、食物擺放要整齊。</p> <p>(2)主體食物突出，忌喧賓奪主。</p> <p>(3)附加內容不要過多。</p> <p>(4)透過影片賞析與簡報引導。</p> <p>(5)將網路所蒐集的資料進行討論與工作分配。</p> <p>■分組實作完成整套擺盤設計圖繪畫。</p>
6	04/18 ~ 04/22	單元目標	豐年祭擺盤之美
		操作簡述	<p>■分組創作：</p> <p>(1)能說出的特點與組成在地元素並賞析之。</p> <p>(2)透過思考與討論善用先備知識(色彩與質感)著手，完成打造出屬於自己特色的精緻餐盤作品。</p> <p>■經驗分享：分享自己(每組推派一至二名)創意擺盤經驗。</p>

四、預期成果：

- 1.不知道整套餐盤的構成要素與比例之安排。
- 2.僅能約略知道擺盤要注意的幾個要點，但無法非常清楚地表達出來。
- 3.僅能約略說出擺盤的特色，各種餐具的使用擺放與組成元素。
- 4.能選出搭配好看的餐具與食材，完成精緻完美的餐具擺盤組合。
- 5.利用擺盤基本形式與技巧，營造用餐氣氛，把餐盤當做畫板，精雕細琢的創作藝術料理。

五、參考書籍：

- 1.美感練習工具:教育部美感教育課程計畫/核心規劃小組實務工作計畫，2017

<https://kknews.cc/zh-tw/food/g8y5k5m.html> <https://kknews.cc/zh-tw/food/g8y5k5m.html>

六、教學資源：

實驗課程執行內容

一、核定實驗課程計畫調整情形

(請簡要說明課程調整情形即可)

二、6 小時實驗課程執行紀錄

【第一堂課：天然食材容器】

A 課程實施照片：



■ 體驗、分組討論食物容器重要嗎？：

(1)請每位學生體驗無容器時與有食物容器時的感受，並能說出其重要性。

(2)老師提點無容器與有食物容器的觀點(環保與文明)。

■ 體驗、分組討論食物與容器之間如何呈現美的形式？

介紹美的形式種類?用實例影片觀賞講解：反覆、均衡、律動、統一、單純、對比、對稱、漸層、調和.....等等

- (1)讓學生各組將食物與容器排列組合,讓畫面能呈現整齊又有韻律感的作品。
- (2)讓學生去對照畫面中，元素越多時，要如何呈現和諧與穩定。
- (3)說明不同成套及相異元素使人產生不同感受，是否會影響食物與畫面的感受。
- (4)回家作業:網路上蒐集有關擺盤的相關資料。

C 課程關鍵思考：

- (1)教案的設計是讓學生先從『食物容器重要嗎?』的議題開始切入，讓學生先體驗原始人或印度人用手抓食物來吃，再用筷子、湯匙夾食物來吃有何不同的感受！
- (2)將體驗的過程，用簡短的文字敘述出來與大家分享！
- (3)最後以最美方式將食物、器具物件呈現出來，學生並能說出容器對食物的重要性，食物衛不衛生的詞句用語。剛開始學生好奇的問老師：為何要用手抓食物來吃？為何不用筷子？學生越玩越起勁，活動過程中規定不能使用衛生紙及外出洗手，部分學生忍不住手髒了直接往衣服擦，讓他們體驗到容器再擺盤與食材衛生的重要性；經過五分鐘體驗與小組討論後，推派一位同學到黑板書寫『食物容器重要嗎?』的語詞，並進行小組比賽；接下來再體驗用筷子、湯匙夾食物來吃的感受，再推派一位同學到黑板書寫出體驗的語詞。活動過後再由老師引導、影片解析比較，並敘述不同文化有不同的飲食文化差異，例如：印度文化、蘭嶼原住民文化...用手抓食物來吃。學生對這一堂課更深入了解『各民族文化』與『食材衛生』的個別差異。

【第二堂課：擺盤基本形式與技巧】

A 課程實施照片：





■分組討論與體驗：將網路所蒐集的資料進行討論

- (1)介紹擺盤種類：1.混合擺盤2.分隔擺盤3.立體式擺盤4.平面式擺盤5.圓柱擺盤6.放射狀擺盤。
- (2)運用比例觀察:將碗、盤、食物、菜品...等素材容器比例，畫出透視圖作比較，區別不同之處。
- (3)利用學生帶來的碗盤、竹筷、桌巾顏色、運用現成物分割組合，讓學生了解甚麼是發散的與收斂的比例構成。

■利用學生帶來的碗、盤、筷子，講解擺盤要注意的幾個要點。

- 1.透過圖片討論成套的概念及相異元素。
- 2.說明不同成套物品及相異元素使人產生不同感受，是否會影響食的感受。
 - (1).利用圖片的比較，讓學生去對照畫面中，元素越多時，要如何呈現和諧與穩定。
 - (2).從服裝、餐具、家具設計解說成套的概念。
 - (3).當相異元素在一起時，如何讓他們在整齊中產生變化。
- 3.作品賞析。
- 4.利用利用食物及書本、筆，講解擺盤要注意的幾個要點：
 - (1)要如何讓桌面物件呈現『完美』，畫面配置的構成元素有(a)相異(b)成套的差異性-讓學生去仔細觀察，內、外的事物所產生變化，及維持延長物件擺設『美』與『不美』的差異性。
 - (2)告訴學生在盤子的選擇部分、顏色對比、紋理和材質搭配上、要如何讓選擇菜品有聚焦點、保持食物

整齊與配菜是非常重要的。

(3)其實擺盤的技巧還有很多很多，要不斷吸取新鮮事物、自我更新、掌握經驗、記錄充足，這樣才能創造獨特的擺盤風格，提升專業水平。

一、擺盤的基本形式(影片講解)

1.混合擺盤：這種擺盤適用於不同顏色，不同食材的菜品，加調汁拌勻即可。



2.分隔擺盤：將不同味道的原料或菜品放在同一盤的不同隔斷中，較常見。



3.立體式擺盤：在西餐中很常見，如今中餐也經常使用，這種形式需要設計感和想像力，錯落有致的立體形狀，可呈現時尚現代感。



4.平面式擺盤：重疊平鋪於容器之上，適用於片狀冷餐，如冷肉品等。



5.圓柱擺盤：與立體擺盤異曲同工，但它不需要複雜的造型設計，只要將食物放在盤中成圓柱形狀，主體美觀且整潔。



6.放射狀擺盤：有統一感，而且主次分明，放射開的圖案更顯整齊。



■分組討論、體驗：

- (1)讓學生各組將食物與容器排列組合，讓畫面能呈現整齊又有韻律感的畫面。
- (2)讓學生去對照畫面中，元素越多時，要如何呈現和諧與穩定。
- (3)說明不同成套及相異元素使人產生不同感受，是否會影響食物與畫面的感受。
- (4)回家作業：上網蒐集有關擺盤的相關資料。

C 課程關鍵思考：

學習表現指標

- 1.能從所提供的作品覺知「成套」的概念與美感的關係。
- 2.能舉例說明「相異元素」的概念與美感的關係。

學習表現等第

- 能明確、簡短表達視覺、觸覺及生活經驗之感受。
- 僅能表達上述兩種感受。
- 僅可表達一種以下之感受。

【第三堂課：豐年祭食材運用】

A 課程實施照片：





B 學生操作流程：食材的顏色，玩顏色利用色紙及廣告顏料讓學生學習如何配色練習。

妙招一：用紅黃綠對立色；

妙招二：顏色豐富不能亂；

妙招三：顏色比例要精準；

妙招四：巧用「留白」；靠合理的搭配，合適的突出重點，通過漂亮的餐具來表現出優秀的擺盤。

(1)引導說明我們如何看到顏色，並分析色彩三屬性、色彩調和與配色、色彩的感覺。

(2)分組：進行色彩實驗及學習單練習。

學習表現：

- 1.能覺知色彩中的基礎知識。
- 2.能覺知配色的概念。
- 3.能覺知色彩與文化的連結及意涵。
- 4.能說明色彩三原色、配色，以及色彩與文化之關聯及其意涵。

學習內容：

1.概念

- (1).認識三原色、寒暖色系。
- (2).認識配色概念。
- (3).認識色彩與文化的意涵。

2.作品賞析

- (1).介紹色彩三原色、寒暖色系及十二色相環。
- (2).透過各國婚體，認識色彩在傳統文化中所賦予的意義。

教學活動時間安排：

- (1).請同學描述自己過往與色彩相關課程之學習經驗。
- (2).透過色彩案例，介紹何謂色彩三原色、十二色相環以及冷暖色系。
- (3).透過案例，認識季節中的色彩，並從色彩分析中了解配色原則。
- (4).從傳統文化談色彩所賦予的意義，透過各個民族婚禮案例，認識不同文化的婚禮與色彩的連結及其

意涵。

(5).請同學描述經由這堂色彩課程的引導，對色彩相關知識之學習經驗有何不同。

4.下節提醒:2分鐘提醒同學下節課要帶的物品。

C 課程關鍵思考：

- 1.能從所提供的色彩案例覺知色彩與色彩及文化的意涵，以及其與美感之關係。
- 2.能說明色彩的概念與美感的關係。
- 3.引導學生思考從生活中發現美的事物，並形成作品主題。

■能清楚舉例一個完整色彩與文化的關連與其意涵。

■能大致清楚文化與色彩的關係與配色關係。

■能看出色彩之間的配色關係並試說其原因。

■能看出色彩之間的配色關係。

【第四堂課：食材紋理與質感比例搭配的選擇】

A 課程實施照片：





B 學生操作流程：

■分組、質感體驗

- (1)影響菜品外觀與口感：引導學生認識食材中紋理和材質搭配有軟的對應硬的，粗糙的對應順滑的，乾燥的對應粘性的等等。
- (2)食材的紋理和材質有直接選取天然的，通過後期加工；包括不同的烹調方法改造達到你想要的構造。

(3)發放學習單。

紋理和食材搭配：這是菜品另外一個很重要的特質，它不僅僅影響菜品的外觀，更是影響口感的重要因素。中餐擺盤通常來說，食材中紋理和材質搭配有軟的對應硬的、粗糙的對應順滑的、乾燥的對應粘性的等等。食材的紋理和材質有通過直接選取天然的，通過後期加工包括不同的烹調方法來改造達到你想要的構造。

例如：煎過的扇貝配上小巧而精緻的薑糖在碟頭，半液化的濃湯塗畫在碟子上和扇貝四周，再撒上兩片炸過之後呈現出脆狀的新鮮羅勒。不僅看起來好看，味道也很好，讓人食慾大增。

西式擺盤技巧：

1、盤子的選擇：在擺盤的技巧中，盤子是最基本也是最關鍵的架構，決定了菜餚的擺盤方式和藝術方向。大多數的選擇不外乎是圓形、橢圓、長方形等造型，還有就是不同材質構造的盤子。一般普通的餐廳都是陶瓷類的盤子，也有木頭甚至其他如玻璃板之類的特殊餐盤。普遍來看，對於主菜，白色並且大點的餐盤是主流，因為空間寬廣才容易塑造出各種視覺上的藝術感。

2、顏色的對比：各種材料之間顏色的對立和層次感在擺盤的時候也很重要。

例如：一條完美的西班牙馬甲魚魚片配上特質奶油少司，旁邊跟著蒸土豆和花椰菜，這樣搭配也許會很好吃，但是讓人一看就覺得食慾盡失。

一般來說，綠色給人以新鮮、涼爽還有使人寬心的感覺；紅色自然是激情和令人興奮的象徵；黑色則是穩重和高雅的代表。例如藍色，藍色是天然的抑制性顏色。使用不當，菜品外觀會讓顧客缺乏食慾。通常當一個菜品含有2種中性顏色和2-3種亮色的食物時，會更引人注目。當一道菜裡有各種蔬菜搭配時，一般是以綠色蔬菜為主，輔以其他切割出來不同形狀的紅色的蘿蔔，紫色的茄子和黃色的青椒等。

質感比例搭配的選擇：

- 1.能覺知比例是美感知覺的重要元素。
- 2.能說明比例在心理層面的感受。
- 3.了解比例的概念運用在食物擺盤上來增添美感效果。
- 4.從自然物到人造物，「比例」是有可測量的標準。

教學活動時間安排：

- (1).從自然植物生長序列了解「黃金比例」的原則。
- (2).內部比例：在一件設計中，改變其中元素與整體的相對大小，會改變設計結果的效果。
- (3).大小的對比：作品內部各個元素之間的大小對比，也會影響到觀賞者的印象。
- (4).比例的觀察:將碗、盤、杯子...等容器的比例畫三視圖作比較區別不同比例的矩形。
- (5).運用食材的面積大小、粗細等變化等元素，改變設計的效果。

C 課程關鍵思考：

1、質感是形象或物品的表面質地，經由人的觸摸或視覺經驗的聯想而感受到的印象。質感在我們的生活中無所不在，每天生活的校園環境，能觸發學生的感官，要如何捕捉美好及合宜的質感，轉化到美感設計的表面上，是需要打開感知、思考轉化的。

2、透過同學們對於觀察心得與食物質感的體驗、分享、討論，可以相互學習也可以反省思考自己日常生活中所忽略的事物，對美的事物有所感知。

3、能舉例說明比例和食物擺盤的關係。

■理解比例的概念，能描述分析比例作為美感的要素，並能應用在設計作品中。

■理解、描述比例與人體的關係，嘗試運用習得的概念。

■能區辨設計作品的優劣，並說明自己的看法。

■能區辨設計作品的優劣，但無法描述差異。

【第五堂課：豐年祭整套餐盤設計】

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

能覺知食物擺盤中要注意的幾個要點：盤子的選擇、顏色對比、紋理和材質搭配、選擇菜品的聚焦點、保持食物整齊、配菜。

■分組討論與老師提點學生擺盤注意事項：

突出菜品的焦點：這個點不一定要在碟子的中心。

(1)引導學生食物擺放要整齊，不可超出盤子邊線、食物擺放要整齊。

(2)主體食物突出，忌喧賓奪主。

(3)附加內容不要過多。

(4)透過影片賞析與簡報引導。

(5)將網路所蒐集的資料進行討論與工作分配。

■分組實作完成整套擺盤設計圖繪畫。

選擇菜品的聚焦點：顧名思義，就是這道菜的焦點同時也是中心點。（要指出的是，這個點不一定要在碟子的中心。）儘量把疊得最高或者本身體積最大的食材放在碟子後半部分，堆積食物的時候堆得最低的那個點不要是盤子的中心位置。菜品中的主要食物（通常是肉類或者海鮮）要放在裝飾中顯眼的位置，不要讓客人重新調整食物位置來進餐。

5、保持食物整齊：首先，食物要整齊並且乾淨地擺放在盤子界限之內，同時又應該過於擁擠地擺放在碟子中心。利用一些富含藝術性的技巧來擺盤，會更加顯得食物擺放得體、整齊，不至於亂七八糟。

6、配菜：配菜也是西餐菜餚裝盤中最重要的東西之一，不僅能增進外觀，同時也能提升菜餚味道的層次感。

選擇裝飾品時要注意以下幾點：不要放一些不能吃的配菜；配菜要與這道菜想符合，比如檸檬配炸魚或者蒸魚是很常見，但是如果魚已經配上了奶油少司來上菜的話再配上檸檬就不合適了；配菜的味不能喧賓奪主，也就是不要選味道過重的裝飾品；配菜要選擇正確地體積，不宜太大；最後就是選擇配菜的時候不要作為最後時刻的一時衝動，比如最後快上菜了才心血來潮撒上一些parsley或者放上一片檸檬在菜品上。

學習表現

1.能覺知食物擺盤中的秩序、比例、構成概念。

2.能說明餐廳運用了哪些視覺元素來達到秩序、比例、構成等美感效果。

學習內容

1.探訪鄰近社區的美食餐廳。

2.依據學習單的引導來觀察餐廚擺盤，並統整歸納出造型、色彩、質感等方面的特色，如何形成「成套」的效果，又運用哪些相異元素作出變化。

教學活動時間安排

1.導入:5分鐘

(1).教師複習上一堂課關於「構成」的概念。

(2).利用美食雜誌的排版,讓學生觀察物件的組合。

(3).請學生分享平時外出或在家用餐的經驗，特別是對「餐廚」的觀察。

2.發展:25分鐘

(1).說明社區體驗的進行方式。（這部分在上一節課已交代，並請學生利用假日蒐集資料）。

(2).發放學習單。

(3).說明項目細節，引導學生以「採訪者」的角色來詮釋對餐廳餐具擺盤的觀察。

(4).實作：完成學習單。

3.總結:10分鐘

(1).請學生上台分享自己對餐廳擺盤的觀察，並展示學習單。

(2).教師與同學提供意見回饋。

4.下節提醒:5分鐘

(1).預告下一堂課要進行的綜合習作全「盤」托出。

(2).利用課餘時間蒐集餐具設計的圖片，並於下一次上課帶到課堂上，每人至少三張。

(3).各組分配每一位學生自行帶食物、水果或點心到學校。

學習表現指標

1.能主動積極回答並參與討論 (配合學習單)。

2.能仔細專注聽講並經由構思後畫出 草圖(整組一份全套餐盤之構想圖)。

學習表現等第

■能完全掌握到餐廳擺盤的特色，包括色彩、質感、造形等方面，並進行詮釋。

■能掌握到餐廳擺盤的特色，並以視覺元素傳達出來。

■能概略了解餐廳擺盤的特色。

■僅能約略知道餐廳的擺盤，但無法非常清楚地表達出來。

C 課程關鍵思考：

1、數位科技技術日新月異，現今許多影像創作，藉由數位影像自我複製而產生模擬實像影像，而不同的表現方法，如扭曲、合成、風格化等技法，能帶給觀賞者不同世局感受。

2、鼓勵學生善用電腦編修軟體或手機內照片編修軟體來完成自己拍攝作品，但發現學生比較善用手机內建的照片編修軟體，其功能與圖案較吸引學生。

3、提醒學生在版面編修除了講求美觀，須留意畫面適度留白；運用學美的形式原理，構成上講究視覺動線，也就是掌握視覺的流暢性、順序性與系統性。

【第六堂課：豐年祭擺盤之美】

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

■分組創作：

(1)能說出的特點與組成在地元素並賞析之。

(2)透過思考與討論善用先備知識(色彩與質感)著手，完成打造出屬於自己特

色的精緻餐盤作品。

■經驗分享：分享自己(每組推派一至二名)創意擺盤經驗。

綜合實作

學習表現

- 1.能覺知食物擺盤中的食物食材顏色，做有秩序、有比例、有構成概念的排列整合。
- 2.能運用上一堂課所學元素，來達到食材顏色的美感效果。

學習內容

- (1).利用在地民族風格完成擺盤作品並分享自己(每組推派一至二名)創意擺盤的經驗，能說出各種風格之餐具的特點與組成元素並賞析之。
- (2).透過思考與討論善用先備知識，去著手完成一整套餐盤擺作品。

教學活動時間安排

1.導入:5分鐘

- (1).教師再次複習先前學過的「色彩、秩序、比例、構成」的概念。
- (2).利用美食雜誌的擺盤,讓學生觀察物件的組合。

2.發展:30分鐘

- (1).分組進行實作操練(班級分四小組，擺盤依不同食材、器具呈現不同風格)。
- (2).學生依不同食材、器具及現有桌上食物、水果或點心進行擺盤。
- (3).小組討論、拍照與品嚐。

3.總結:10分鐘

- (1).請學生上台分享自己對餐廳擺盤的觀察，並展示分享照片。
- (2).教師與同學提供意見回饋。

學習表現指標

- 1.能主動積極回答並參與討論。
- 2.能仔細專注聽講並經由構思後能說出各種風格之餐具的特點與組成元素並賞析之。

C 課程關鍵思考：

- 1、能完全說出各種風格之餐具的特點與組成元素並賞析之。
- 2、能掌握說出各種風格之餐具的特點與組成元素並賞析之。
- 3、能概略了解說出各種風格之餐具的特點與組成元素。
- 4、培養學生自動自發、動手做和解決問題的能力。
- 5、訓練學生從活動中學習課程中的知識，並有效溝通表達的能力。
- 6、分享活動過程中，是『要如運用原有餐具擺盤?』、『如何讓畫面看到美，分析美、統整美』經驗分享。

三、教學觀察與反思

學生透過創作活動能彼此積極連結、互助合作，學習不同的表現方式，欣賞自己與他人的優點。而在美感課程教學實驗過程，發現學生會從實驗學習歷程中獲得美感經驗。如果教師以「學生為中心-生活經驗為導向」，教學以學生為主體，引導學生在具體情境中與環境互動，從實際操作與體驗的過程中去感受與反思，學生可以透過思考、討論、辯證與澄清的過程，深入了解學科知識內涵與認知結構，並主動發現問題、解決問題，享受活動完成後的圓滿感受，從中感受到令人激賞之美。

實驗過程中發現，七年級學生在情境氣氛的營造與表達能力較缺乏，比較不會主動去發掘問題、解決問題與討論，較被動式的希望由老師提供給與知識；【體驗課程】較具學生吸引，尤其食物容器重不重要的體驗，用手抓食物來吃，學生的反應是較輕便但不太衛生，對【食物擺盤】這門課程讓學生念念不忘；課程結束後學生還會再次詢問老師，下學年還有沒有美感的體驗活動課程呢？

四、學生學習心得與成果



