

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： 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

( 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 )

## 經費使用情形

- 一、 收支結算表

## 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	臺中市立光德國民中學
授課教師	陳怡如
實施年級	八年級
課程執行類別	三、中等學校（國民中學暨普通型高級中等學校）之單一構面美感通識課程 <input checked="" type="checkbox"/> 國民中學 普通型高級中等學校
班級數	8 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	219 名學生

### 二、課程綱要與教學進度

課程名稱：食在好美！					
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"/> 國民中學 八 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：					
<b>109-1 面紙，不再無「固」出走 構造</b> 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。					
<b>109-2 美在字裡行間 構成</b> 文字的構成常常會被孩子輕忽的美感基礎，總想著最後再將字放上去就好，沒有考慮周全，導致成為整個設計的敗筆。設計此教案是希望學生能夠重複練習體驗文字大小、字體間距、行距是可以影響版面美感。					
<b>110-1 美感玩「構」了沒!? 結構</b> 課程中運用生活中隨處可得的紙張媒材，藉由紙的可能性實驗歸納出結構的基礎概念，檢視平衡穩定的結構配置和均衡設計，創造出力與美兼具的立體造型紙燈飾。					
* 先備能力：					
曾學過「色彩學」、「美的形式原則」、「點線面」等課程。					

### 一、課程活動簡介：

「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、課程目標

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。

### 三、教學進度表

週次	上課日期	課程進度、教學策略、主題內容、步驟	
1		單元目標	<b>探索：擺盤的價值、美感點、線、面</b>
		操作簡述	1.播放影片「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。 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.影片「Apple - 設計理念 Design Intention」以不同的速度播放 3 次，讓學生將看到、聽到的寫下來，增加學生對「點、線、面」的感受。 4.介紹「永遠都要排列整齊」( Always be knolling , ABK ) 的概念，
2		單元目標	<b>體驗：構成的發散、收斂</b>
		操作簡述	1. 一起擺擺看：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

			<p>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，不可重疊到可重疊</p> <p>(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</p> <p>2.一起擺擺看 ( 3 人一組 )</p> <p>有情感的點、線、面---圓形盤面構成練習。</p> <p>3. 一起貼貼看 ( 個人 )</p> <p>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。</p>
3		單元目標	探索：淋醬畫盤
		操作簡述	讓學生試想用怎麼樣的點、線、面方式來畫盤，能有助於引發食慾、增加美感？觀賞三段影片並記錄其 29 種方法(畫出 or 寫出)
4		單元目標	實作：淋醬+吐司 擺盤練習
		操作簡述	<p>一、發下三份學習單</p> <p>二、取用具</p> <p>三、布置工作環境</p> <p>四、探索練習</p> <p>三種醬料(番茄醬、黃芥末、巧克力醬)都需嘗試，感受濃稠度及控制力度差異</p> <p>五、吐司不抹醬 (每人只有一片吐司)</p> <p>1.運用吐司與醬料進行創意擺盤(先思考再行動)</p> <p>2.點、線、面、體不可少</p> <p>3.吐司可改變形狀、醬料使用可自行決定</p> <p>4.作品完成後須到小紅桌拍照</p> <p>5. 拍照後即可享用，自行清洗餐具、擦拭、歸位</p> <p>6. 學習單交到小紅桌</p>
5		單元目標	實作：“有省錢” 擺盤大作戰
		操作簡述	<p>一、餅乾知多少？觀察餅乾造型(點、線、面、體)</p> <p>二、餅乾拿多少？依照前 3 堂課學習單表現</p> <p>三、大師擺盤五星級 看看大師擺盤，想想自己如何創作？？</p>

			<p>四、「有省錢」擺盤大作戰</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.用零食們與醬料進行創意擺盤</li> <li>2.先進行思考再行動</li> <li>3.點、線、面、體的思考不可少！</li> <li>4.上週吐司的拆解是發散、收斂還是都有呢？ 這堂課的餅乾們你要如何擺盤呢？</li> <li>5.作品完成後須到小紅桌拍照</li> <li>6.拍照後即可享用，自行清洗餐具、擦拭、歸位</li> </ol>
6		單元目標	「食在好美」擺盤大賞
		操作簡述	<p>一、「食在好美」擺盤大賞</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.吐司不抹醬</li> <li>2.五星級 vs. “有省錢”</li> </ol> <p>二、「我的您，果然好美」水果 and 淋醬孝親感恩擺盤</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.使用家中的水果與醬料進行客製化創意擺盤</li> <li>2.家中醬料有很多：黑糖、蜂蜜、果醬、果泥、果汁、糖粉、梅粉...</li> <li>3.有情感的點、線、面、體不可少！</li> <li>4.美的形式原理原則一定少不了！ (對稱.對比.漸層/漸變.比例.均衡.節奏/韻律.統一)</li> <li>5.淋醬的呈現方式、吐司的拆解擺盤、餅乾的堆疊擺放，通通都可用！</li> <li>6.孝親水果盤完成後記得先拍照再享用喔！</li> <li>7.須至 classroom 繳交作業 (需有 6~8 張照片：擺盤過程+3、完成品+1、與家人享用時+2)</li> </ol>
<p>四、預期成果：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.學生透過點、線、面的組成練習能瞭解「秩序」的重要</li> <li>2.透過生活中的食材，刺激學生認識「構成」中的主從關係與畫面平衡。</li> <li>3.學習到與自己對談、與人溝通、與物合作的能力，並感受到用心的改變，會為日常的生活、飲食帶來驚嘆！</li> <li>4.透過食物與美感的結合，對生活中的物件、食材產生對話，這不同以往的美感經驗，能逐漸在生活中發酵！</li> </ol>			

五、參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

1.擺盤藝術：

構圖比例 X 色彩設計 X 創意發想 · 39 道 Fine

Dining 擺盤基礎全圖解

亞烈士·維諾里 麥浩斯, 2018 年

六、教學資源：

1.2017/10/17 美食家批國宴級五星飯店水果盤「擺盤無美感」

[https://www.youtube.com/watch?v=kRCU\\_HplCFU](https://www.youtube.com/watch?v=kRCU_HplCFU) 1:58

2. Apple - 設計理念 Design Intention 「中文字幕」

<https://www.youtube.com/watch?v=jgCzOJplBU0> 1:30

3. 90 Degrees: A Video About Knolling

<https://www.youtube.com/watch?v=4xJ5su62eMk> 1:12

4. 13 Sauce Plating Skills/Ideas

<https://www.youtube.com/watch?v=uGG71EFfEAw> 5:08

5. 8 Sauce Plating Skills/Ideas

[https://www.youtube.com/watch?v=4Vs6tP\\_IITl](https://www.youtube.com/watch?v=4Vs6tP_IITl) 3:22

6. 9 Sauce Plating Tricks

[https://www.youtube.com/watch?v=Udzs\\_MPNpMQ](https://www.youtube.com/watch?v=Udzs_MPNpMQ) 3:00

7. 25 Easy Plating Techniques - Plate like a Pro

<https://www.youtube.com/watch?v=c01s-UVxoQk> 4:46

8. The Most Satisfying Videos In The World, Amazing Plated Desserts Style

Compilations <https://www.youtube.com/watch?v=2-Q0k8-ygEk> 3:29

9. Plating Reimagined: One Entree. Three Ways.

<https://www.youtube.com/watch?v=xL1oA2JMrRo> 3:13

# 實驗課程執行內容

## 一、核定實驗課程計畫調整情形

**第一堂** 觀察：美感點、線、面

調整：探索-擺盤的價值、美感點、線、面 詳見教學進度表

**第二堂** 體驗：ABK 平行與直角

調整：體驗-構成的發散、收斂 詳見教學進度表

**第三堂** 探索：擺盤的價值

調整：探索-淋醬畫盤 詳見教學進度表

**第四堂** 實作：淋醬畫盤練習

調整：實作-淋醬+吐司 擺盤練習 詳見教學進度表

**第五堂** 實作：乾糧、甜點擺盤練習

調整：實作-"有省錢" 擺盤大作戰 詳見教學進度表

**第六堂** 欣賞：擺盤大賞

調整：「食在好美」擺盤大賞 詳見教學進度表



## 二、6 小時實驗課程執行紀錄

### 課堂 1：探索-擺盤的價值、美感點、線、面

#### A 課程實施照片：

**第一堂**                      美感教育

美感是什麼?                      美感怎麼做?

[https://www.youtube.com/watch?v=Y\\_hlnFkplql](https://www.youtube.com/watch?v=Y_hlnFkplql)                      <https://www.youtube.com/watch?v=J4T-2tjOBx4>



五星級水果盤的樣子

2017/10/17 美食家社團國宴級五星飯店水果盤「擺盤無美感」  
[https://www.youtube.com/watch?v=kRCU\\_HpICFU](https://www.youtube.com/watch?v=kRCU_HpICFU) 1:58



**擺盤是設計**

盤中的點、線、面、體  
分別是什麼?



設計理念

Apple - 設計理念 Design Intention 「中文字幕」  
<https://www.youtube.com/watch?v=igCzOJplBU0> 1:30

將播3遍，  
將你看到、聽到、感覺到的寫下來。



**ALWAYS BE KNOLLING**    A.B.K 排列藝術

90 Degrees: A Video About Knolling  
<https://www.youtube.com/watch?v=4xJ5su62eMk> 1:12

10 Bullets, #8: "ALWAYS BE KNOLLING". By Tom Sachs  
<https://www.youtube.com/watch?v=s-CTkbHnpNQ> 1:27



#### B 學生操作流程：

1. 播放影片「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。
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. 影片「Apple - 設計理念 Design Intention」以不同的速度播放 3 次，讓學生將看到、聽到的寫下來，增加學生對「點、線、面」的感受。
4. 介紹「永遠都要排列整齊」( Always be knolling · ABK ) 的概念，

## C 課程關鍵思考：

1. 點心盤/水果盤 盤中的點、線、面、體分別是什麼？
2. Apple - 設計理念 Design Intention，將你看到、聽到、感覺到的寫下來。
3. 你會排列 (knolling) 你的物品嗎？ ( Always be knolling · ABK ) 的概念

## 課堂 2：體驗-構成的發散、收斂

### A 課程實施照片：

**第二堂A** 體驗：構成的發散、收斂

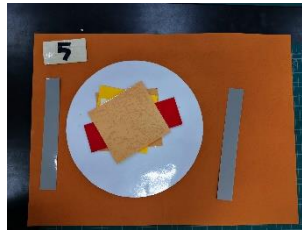
一起擺擺看 發散、收斂

檢查每組“教材包”：

- 土黃4K紙一張
- 白色大圓一張
- 灰色長條二張
- 淺褐色方形二張
- 黃綠紅長方形各一張

培根蛋三明治 vs. 培根蛋套餐

(1)所有色紙帶進4K土黃紙裡，不可重疊  
(2)所有色紙帶進4K土黃紙裡，可重疊  
(3)獲知每張紙代表的物品後，再進行擺盤



**第二堂B** 體驗：構成的發散、收斂

一起擺擺看 (3人一組)

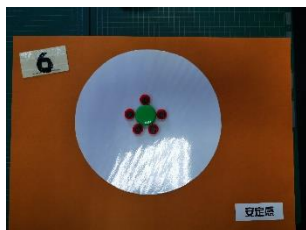
有情感的點、線、面

圓形盤面構成練習。

碟中物：

1. 甜圈糖
2. 茶盤紙
3. 甜圈：1大2中6小

平衡感  
對立感  
安定感  
緊張感



### 第二堂C 探索：有情感的點、線、面擺盤練習

#### 一起貼貼看（個人）

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。



### B 學生操作流程：

1. 一起擺擺看：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，不可重疊到可重疊

(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）

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 3：探索-淋醬畫盤

### A 課程實施照片：

#### 第三堂 探索：淋醬畫盤練習

試想用怎麼樣的點、線、面方式來畫盤。

能有助於引發食慾、增加美感？

觀賞影片並記錄其方法  
畫出 or 寫出

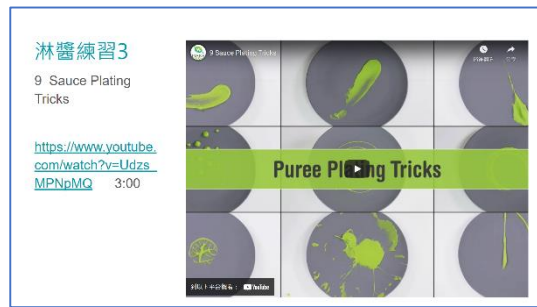
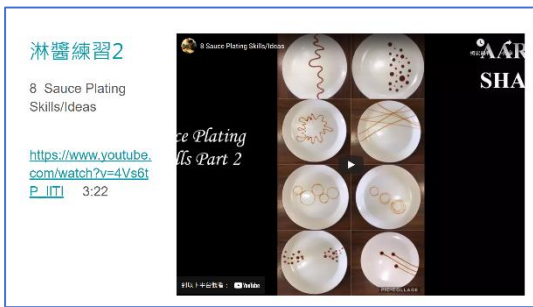
#### 淋醬練習1

13 Sauce Plating Skills/Ideas

<https://www.youtube.com/watch?v=uGGZ1EFfAw> 5:08

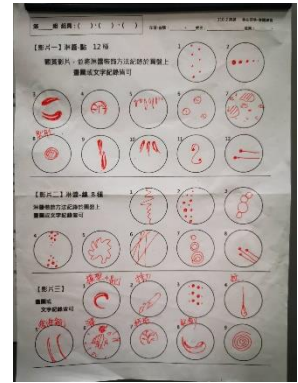






### B 學生操作流程：

讓學生試想用怎麼樣的點、線、面方式來畫盤，能有助於引發食慾、增加美感？觀賞三段影片並記錄其 29 種方法(畫出 or 寫出)



### C 課程關鍵思考：

## 課堂 4：實作-淋醬+吐司 擺盤練習

### A 課程實施照片：





206食在好美相簿

212食在好美相簿



209食在好美相簿

214食在好美相簿

## B 學生操作流程：

### 第四堂A 實作：淋醬+吐司 擺盤練習 10分鐘

一、♥發下三份學習單→每人依序(ABK-黏點點-淋醬)裝訂(訂在右上角)

→算3張總分(紅筆寫在座號上方)→放抽屜(可隨時參考)>>>洗手

### 二、♥取用具

組員A：拿小灰盒+抹布\*1→洗抹布→擦桌子→洗抹布→灰盒暫裝垃圾

組員B：(每人一份)白圓盤、刀、叉、湯匙(大小)、各1

組員C：(每組)醬料瓶\*3、薄砧板\*1(紙or玻璃)、餐巾紙\*1份(約3張)、黃抹布

三、♥布置工作環境(每組半張桌子)→坐定、等候老師說明

### 第四堂B 實作：淋醬+吐司 擺盤練習

四、♥探索練習10分鐘 (禁止醬料浪費)

1.三種醬料(番茄醬、黃芥末、巧克力醬)都需嘗試，感受濃稠度及控制力度差異

2.盤面可分區練習(可參考上週淋醬紀錄表)直到沒位置再處理

3.醬料可自行吃掉(同桌須精流、避免同時漱口等)

或用餐巾紙擦掉(丟桌上小灰盒子)

4.盤面清理乾淨，→坐定、等候老師說明

### 第四堂B 實作：淋醬+吐司 擺盤練習

四、♥探索練習10分鐘 (禁止醬料浪費)

1.三種醬料(番茄醬、黃芥末、巧克力醬)都需嘗試，感受濃稠度及控制力度差異

2.盤面可分區練習(可參考上週淋醬紀錄表)直到沒位置再處理

3.醬料可自行吃掉(同桌須精流、避免同時漱口等)

或用餐巾紙擦掉(丟桌上小灰盒子)

4.盤面清理乾淨，→坐定、等候老師說明

### 第四堂C 實作：淋醬+吐司 擺盤練習

五、♥吐司不抹醬15分鐘 (每人只有一片吐司)

1.運用吐司與醬料進行創意擺盤(先進行思考再行動)

2.點、線、面、體不可少

3.吐司可改變形狀、醬料使用可自行決定

4.作品完成後須到小紅桌拍照(右下角擺放自己的座號)

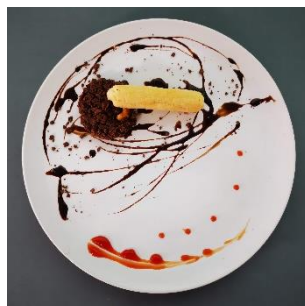
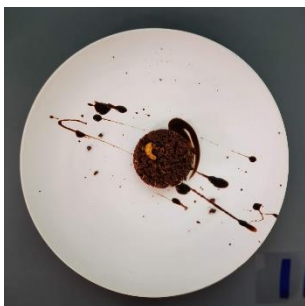
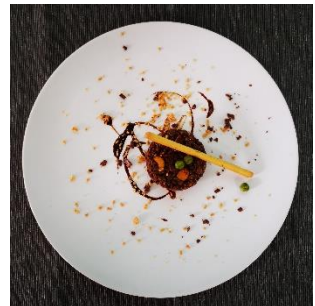
5.拍照後即可享用，自行清洗餐具、擦拭、歸位

6.學習單交到小紅桌 坐定、等候老師

## C 課程關鍵思考：

課堂 5：實作-"有省錢" 擺盤大作戰

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：



## 小天使~發下學習單

### 一、♥取用具 洗手

組員A：拿小灰盒+抹布\*1 → 洗抹布 → 擦桌子 → 洗抹布 → 灰盒新裝垃圾

組員B：(每人一份)白圓盤、刀、叉、湯匙(大小)、各1

組員C：(每組)醬料瓶\*3、黃抹布(飯、擦盤用)、長方盤(放餅乾)、餐巾紙(各組自備)

### 二、♥布置工作環境(每組半張桌子) → 坐定、等候老師說明

## 第五堂 一、♥餅乾知多少?

提供8款餅乾：

1.觀察餅乾造型(點、線、面、體)

2.腦中進行排序(擺盤需求高低)

3.可與組員討論，**共享不共食**

4.計算個人加碼餅乾的包數

動物牛奶餅	泡麵丸子	小扁酥
小扁餅	小扁圓狀	短條狀
巧克力酥片	三色淋醬	蔬菜棒
軟厚圓酥		捲長條
菜脯餅	泰國捲	青豆仁
小方片	粗條狀	豆子狀

## 第五堂 二、♥餅乾拿多少?

1.學習單(A)：泰國捲+2、蔬菜棒+1、青豆仁+1

2.學習單(B)：泰國捲+蔬菜棒+青豆仁各1包

3.學習單(C)：蔬菜棒+青豆仁各1包

4.學習單(D)：青豆仁1包

5.學習單(E)：泰國捲1包

### 加碼

5.點、線、面、體 P1.→超過10分(含)餅乾多一包

6.情感點點點 P2.→超過6分(含)餅乾多一包

7.淋醬紀錄表 P3.→超過26分(含)餅乾多一包

8.按照總分(未算者補寫)高低選取餅乾(下周處理)



## 第五堂 三、♥大師擺盤五星級

多看!多想!多美啊~

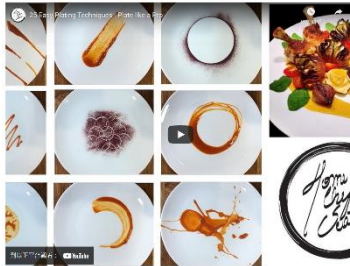
看看**大師擺盤**，想想自己如何創作??

## 擺盤練習1

25 Easy Plating Techniques  
- Plate like a Pro

<https://www.youtube.com/watch?v=c01s-UVxoQk> 4:46

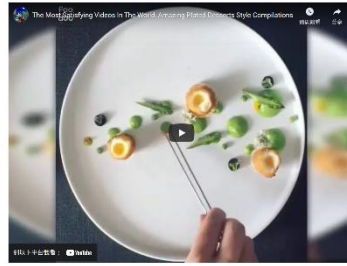
依序帶學習單  
領餅乾



## 擺盤練習2

The Most Satisfying Videos In The World, Amazing Plated Desserts Style Compilations

<https://www.youtube.com/watch?v=2-Q0ke-ygEk> 3:29

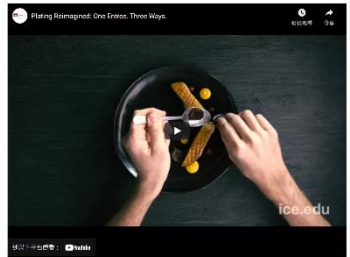


## 擺盤練習3

Plating Reimagined: One Entree, Three Ways.

<https://www.youtube.com/watch?v=xL1oA2JMrRo> 3:13

快轉2倍



## 第五堂 四、"有省錢"擺盤大作戰

1.用零食們與醬料進行創意擺盤

2.先進行思考再行動

3.點、線、面、體的思考不可少!

4.上週吐司的拆解是發散、收斂還是都有呢?

這堂課的餅乾們你要如何擺盤呢?

5.作品完成後須到**小紅桌拍照**(右下角擺放自己的座號)

6.拍照後即可享用，自行**清洗餐具、擦拭、歸位**

## C 課程關鍵思考：

# 課堂 6 : 「食在好美」擺盤大賞

## A 課程實施照片：



## B 學生操作流程：

第六堂 一、「食在好美」擺盤大賞 吐司不抹醬

206食在好美相簿 212食在好美相簿  
209食在好美相簿 214食在好美相簿

第六堂 「食在好美」擺盤大賞 五星級vs.「有省錢」

207食在好美相簿 210食在好美相簿  
213食在好美相簿 211食在好美相簿

第六堂 一、「食在好美」擺盤大賞 美感相簿

在學習單上回答以下問題

- 1.在"吐司不抹醬"擺盤練習中，遇到那些挑戰？是如何克服？
- 2.在"有省錢"擺盤大作戰中，試形容最能引發你食慾的擺盤？
- 3.在擺盤過程中，有哪些需要注意的事項？寫出2項以上
- 4.未來，會如何將具有構成概念的擺盤運用在日常的餐點？

第六堂 二、我的您，果然好美 水果and淋醬 李親感恩擺盤設計

- 1.使用家中的**水果與醬料**進行**客製化**創意擺盤(須拍照記錄過程)
- 2.家中醬料有很多：黑糖、蜂蜜、果醬、果泥、果汁、糖粉、梅粉...
- 3.有情感的點、線、面、體不可少！(先進行思考再行動)
- 4.美的形式原理原則一定少不了！(對稱、對比、漸進、重複、比例、均衡、節奏、統一)
- 5.淋醬的呈現方式、吐司的拆解擺盤、餅乾的堆疊擺放，通通都可用！
- 6.李親水果盤完成後**記得先拍照再享用**！
- 7.須至 **classroom** 繳交作業  
(需有6~8張照片：擺盤過程+3、完成品+1、與家人享用時+2)



### C 課程關鍵思考：

- 1.在"吐司不抹醬"擺盤練習中，遇到那些挑戰？是如何克服？
- 2.在"有省錢"擺盤大作戰中，試形容最能引發你食慾的擺盤？
- 3.在擺盤過程中，有哪些需要注意的事項？寫出 2 項以上
- 4.未來，會如何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：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：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：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.邊看邊畫增印象：淋醬技法點線面，邊看邊學邊畫增加印象，讓學生實作醬料練習時有依循
- 5.個人造業個人擔：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，自己的擺盤醬料自己吃！
- 6.必先思考再行動：紙上畫過當拿到醬料要畫盤時就會先思考。單吃醬料會不舒服，給吐司學生超級開心，但只給一片吐司學生就會思考如何善加利用。依照學習單的表現給不同的形狀的餅乾，學生就會思考如何堆疊如何擺盤。
- 7.即時拍照美加分：僅用番茄醬、黃芥末醬、巧克力醬、吐司、餅乾就能擺出「五星級」點心盤，設置一處拍照小桌，擺的用心、拍得好看、美感誠就留於心。

