

教育部補助

111 學年度高級中等學校及國民中學精選課程

種子學校教學實施計畫

成果報告書

申請學校：花蓮縣立自強國民中學

計畫聯絡人：李怡萱

輔導單位：東區基地大學(國立東華大學)

計畫期程：111 年 8 月 1 日起至 112 年 7 月 31 日  
止

中華民國 112 年 6 月 26 日

# 目錄

## 壹、教學計畫概述

一、第一學期課程綱要與教學進度

二、第二學期課程綱要與教學進度

(可複製原有計畫書表單，依實際授課情形修正內容)

## 貳、課程執行內容

一、核定課程計畫調整情形

二、課程執行紀錄

三、教學研討與反思

四、學生學習心得與成果

## 參、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

## 壹、各學期教學計畫概述

### 111學年度第二學期精選課程內容與教學進度實驗計畫概述

#### 一、實驗課程實施對象

申請學校	花蓮縣立自強國民中學
授課教師	李怡萱
實施年級	國一(七年級)
班級數	6 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	154 名學生

#### 二、課程綱要與教學進度

課程名稱：多元食彩					
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 checked="" type="checkbox"/> 國民中學 一年級 <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 type="checkbox"/> 曾修美感教育實驗課程： <input checked="" type="checkbox"/> 並未修習美感教育課程 * 先備能力： (1) 視覺經驗：具有基本概念的色彩學知識。 (2) 藝術創作：具備基本構圖、點線面構成的能力。					
一、課程活動簡介： 本課程設計以「色彩」為教學核心主軸，課程藉由生活經驗中所接觸天然蔬果色彩經驗，引導學生觀察探索豐富的天然食彩、營養與化學知識。以點、線、面是幾何學的基本概念，運用天然蔬果美學的表達形式，將此設計要素展現於夏日食彩沙拉製備中。 同學可以在家中菜園或市場生活環境中，認識與採集天然的蔬果，運用色彩學和點、線、面是幾何學概念，繪製出食彩沙拉設計圖，練習製作食彩蔬果沙拉，選擇適合搭配的比例色彩搭配，進行官能品評，檢討改善方案決定製作條件與流程規劃。最後進行食彩沙拉發表會，色彩美感與營養酵素的完美搭配，減輕負擔的爽口佳餚，由同學們分享色彩設計概念與製作體驗心得。					

## 二、課程目標 (若有融入重大議題或配合校本、跨域、學校活動，可列舉)

既有目標/能力指標：

1. 辨識色相環色彩的基本概念。
2. 食物色彩對於人們的感受、意涵與代表意義影響，認識食物色彩、營養與化學變化的知識，考量天然蔬果該如何搭配設計提升飲食美感。

分組合作學習經驗，與簡單表達色彩印象和感受力。

學生將會：

1. 透過食物色彩的配色練習，由大自然界配色靈感找到或發想出融合美感的方法。
2. 利用色彩原理於夏日沙拉製備實務，能正確使用天然蔬果，進行配色與造型練習。
3. 繪製出夏日食彩沙拉草圖，運用合作學習實作製備食彩沙拉，並發現美的原則，進行發表作品設計理念。

核心概念：

1. 認識色彩要素，增進美感知能。
2. 以味覺、觸覺、視覺體會色彩與生活的關聯，以展現美感意識。
3. 探索美感的過程，運用思考邏輯與方法尋求解決方案。

關鍵問題：

1. 認識與表達色彩印象和感受力。
2. 搭配設計的任務，提升配色與造型美感眼力。

學生將知道/知識：

1. 色彩的三要素，瞭解色彩傳遞的感情。
2. 認識食物色彩、營養與化學變化的知識，考量天然蔬果該如何搭配設計提升飲食美感。
3. 欣賞生活中或藝術史上，關於色彩作或配色的案例。

學生將能夠/技能：

1. 製備流程運用點線面元素，表現天然食彩的美感。

#### 四、預期成果：

- 1學會仔細觀察色彩生活中觀察技巧。
- 2認識天然食材色彩，並嘗試探索美感與食感搭配方法。
- 3色彩透過生活色彩美感實作，建立合群的知能，培養團隊合作與溝通協調的能力。
- 4課程中練習「思考取向教學法」是以學生的經驗為基礎，上課時由老師提出問題，由學生運用思想去理解、分析、推論、判斷、綜合，以「舉一反三」、「腦力激蕩」的擴散思維來求解答並解決面對的美感食材組合設計主題，使思想靈活進而豐富色彩生活與品味飲食。

參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

馮珮琳(2016)：華德福教師美感素養養成與教學體現之研究。台北市：國立臺灣師範大學。  
伊卉(2015)：好色計：用對色彩，改善形象運勢、開創事業價值。台灣：時報出版。  
福田里香(2014)：自然味蔬果風味水：自己調製 37 款清爽無負擔の美味水調飲。台灣：養沛文化。  
村井林檎 (2014)：曬過太陽的美味：蔬菜水果乾健康料理食譜。台灣：時報出版。  
結城壽美江(2014)：創意玻璃罐沙拉：輕鬆完成！滿滿蔬菜與色彩的饗宴！。台灣：樂活文化。  
金姣桎(2017)：花朵盛開罐沙拉！從花園到餐桌，讓人Wow 的 40 道輕沙拉與花料理。台灣：麥浩斯。  
梁文珍(2009)：布農族的生態智慧與美感經驗：以民族植物為例。花蓮：國立東華大學。  
漢寶德 (2007)。談美感。臺北市：聯經。  
鄭玉磬(1981)：淺談食品色素。科學月刊，0144，10-20。

教學資源：

投影機、白板、照相機、紙本色彩食物學習單

#### 教學進度表

週次	上課日期	課程進度、內容、主題
1	4/17-4/21	<b>食彩色環</b> 以自然、生活、飲食文化中食物彩色色環，引導學生思考討論我們生活中食物的色彩美感，並探究花東區域的食彩焦點。
2	5/08-5/12	<b>食彩探索</b> 藉由生活中食材(彩)採集並針對學生採集食物色彩進行討論顏色的味道與人的五感體驗，觀察食物原型、加工不同色彩變化。食物色彩對於人們的感受、意涵與代表意義影響，認識食物色彩、營養與化學變化的知識，考量天然蔬果該如何搭配設計提升飲食美感。

3	5/22-5/26	<b>食彩配色</b> 練習食彩配色與夏日沙拉設計草圖，討論選用食材和食材製備流程，食彩呈現的點、線、面搭配，思考組裝製備流程與時間分工安排。
4	6/5-6/09	<b>食彩配色</b> 練習食彩配色與夏日沙拉設計草圖，討論選用食材和食材製備流程，食彩呈現的點、線、面搭配，思考組裝製備流程與時間分工安排。
5	6/12-6/16	<b>食彩實作</b> 運用設計的沙拉草圖，組裝製備天然食彩沙拉，各組藉由官能品評經驗，討論食彩沙拉實作的挑戰與困難並提出改善方案。
6	6/26-6/30	<b>夏日食彩發表會</b> 食彩沙拉發表會，分享色彩設計概念與製作經驗分享，欣賞各組視覺美感創作，依作品說明內容與特色。

## 貳、課程執行內容

### 一、核定課程計畫調整情形

課堂二的食彩探索邀請在地原住民介紹在地野菜。學生可以透過眼睛、嘴巴的感受在地食材的意涵與代表意義影響。

### 二、6 小時課程執行紀錄(可分年級說明)

#### 課堂 1

##### A 課程實施照片：



##### B 學生操作流程：

###### 主題：食彩色環

各小組運用網路資源與生活經驗，將所知的食材顏色說出來。

C 課程關鍵思考：

- 依據色彩引導學生思考討論我們生活中食物的色彩美感，並探究花東區域的食彩焦點。  
製作食材模型與色彩。

課堂 2

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

**主題：食彩探索**

藉由生活中食材(彩)採集並針對學生採集食物色彩進行討論顏色的味道與人的五感體驗，觀察食

物原型、加工不同色彩變化。食物色彩對於人們的感受、意涵與代表意義影響，認識食物色彩、營養與化學變化的知識，考量天然蔬果該如何搭配設計提升飲食美感。

C 課程關鍵思考：

- 學生採集食物色彩進行討論顏色的味道與人的五感體驗，觀察食物原型、加工不同色彩變化。
- 食物色彩對於人們的感受、意涵與代表意義影響。
- 如何搭配設計提升飲食美感。

課堂 3

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

**主題：食彩配色**

練習食彩配色與夏日沙拉設計草圖，討論選用食材和食材製備流程，食彩呈現的點、線、面搭配，思考組裝製備流程與時間分工安排。

C 課程關鍵思考：

- 練習食彩配色與夏日沙拉設計草圖。
- 討論選用食材和食材製備流程，食彩呈現的點、線、面搭配，思考組裝製備流程與時間分工安排。

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

**主題：食彩配色**

準備學生提案的食材材料，學討論選用食材和食材製備流程，食彩呈現的點、線、面搭配，思考組裝製備流程與時間分工安排。

C 課程關鍵思考：

- 探究花東區域的食彩焦點，選擇食物色彩。
- 討論選用食材和食材製備流程，食彩呈現的點、線、面搭配，思考組裝製備流程與時間分工安排。

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

**主題：食彩實作**

運用設計的沙拉套餐草圖，組裝製備天然食彩飲品，各組藉由官能品評經驗，討論食彩飲品實作的挑戰與困難並提出改善方案。

C 課程關鍵思考：

- 討論食彩飲品實作的挑戰並提出改善方案。

課堂 6

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

**主題：夏日食彩發表會**

食彩沙拉發表會，分享色彩設計概念與製作經驗分享，欣賞各組視覺美感創作，依作品說

明內容與特色。

C 課程關鍵思考：

- 分享色彩設計概念與製作經驗分享，依作品說明創作內容與特色。

### 三、教學觀察與反思

學生在選擇食物時，容易選擇自己喜歡的食物，比較不會因為顏色而挑選，因此很容易出現顏色接近的問題，老師可能要自己準備一些顏色特別的食材讓學生搭配。

### 四、學生學習心得與成果

