

111 至 112 美感與設計課程創新計畫

111 學年度第 2 學期 學校課程實施計畫

高級中等學校基本設計

高級中等學校及國民中學創意課程/設計教育課程

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： 國立嘉義高中

執行教師： 劉佳臻 教師

輔導單位： 南區 基地大學輔導

目錄

壹、課程計畫概述

- 一、課程實施對象
- 二、課程綱要與教學進度

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

壹、課程計畫概述

一、課程實施對象

申請學校	國立嘉義高中
授課教師	劉佳臻
實施年級	高一
課程執行類別	一、高級中等學校基本設計選修課程 (18 小時 1 學分) <input checked="" type="checkbox"/> 普通型/技術型/綜合型高級中等學校 二、高級中等學校及國民中學美感創意課程 (6-18 小時) <input type="checkbox"/> 普通型/技術型/綜合型高級中等學校__小時 <input type="checkbox"/> 國民中學__小時
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	80 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：美食日常-以嘉義市豆漿豆花為例					
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 type="checkbox"/> 單堂 <input checked="" type="checkbox"/> 連堂	教學對象	<input checked="" type="checkbox"/> 高級中學 一 年級 <input type="checkbox"/> 職業學校 年級 <input type="checkbox"/> 國民中學 年級
<p>學生先修科目或先備能力：</p> <p>* 先修科目： v 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>先修科目：文史科目，了解基本世界各國地理氣候與飲食文化。</p> <p>* 先備能力：學生日常飲食觀察與體驗，從地理氣候與歷史文化背景來切入點，延伸到餐盤美 學與生活結合的能力。</p> <p>一、 課程活動簡介：</p> <p>人每天都需要飲食，在學生的日常生活裡，用餐環境與食物內容每日相似，卻在無法感受到食物之美與其背後文化的演變，藉由創意設計課程的安排，讓學生能去思考飲食之美與文化素養。</p>					

二、課程目標

美感觀察

1. 觀察食物與日常生活
2. 探索飲食與文化
3. 發現食物與環境關係

美感技術

1. 基礎擺盤設計
2. 基礎攝影技巧

美感概念

1. 了解美感因應環境與文化產生差異，並能從中感受並認識
2. 提升美學素養，讓原本不在意的日常飲食增添新意義

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	10/05	單元目標	世界餐盤觀察日
		操作簡述	探討各國(美國、法國、日本、印度等包含東西方國家為範例)午餐日常美學面貌，了解美感素養與文化差異的呈現；並融入嘉義市日常美食探索的部分(如豆漿豆花、白醋涼麵)，讓學生發覺自身飲食的特色與學習欣賞差異。
2	10/12	單元目標	文化探索與餐盤造型認識
		操作簡述	分享各式造型餐盤美學(碟、盤、碗、杯、湯匙、筷子、刀叉等)，在使用上的用途與擺放的美感探討(功能性差異)。讓學生延伸思考嘉義市代表美食豆漿豆花所使用的餐具與擺盤，並從中講解嘉義豆漿豆花的由來與歷史脈絡。
3	10/19	單元目標	豆漿豆花飲食與日常生活關係
		操作簡述	以豆漿豆花為例，讓學生探討餐盤美學於日常環境如何呈現(如店家內用、外帶呈現)。此處著重在發現大眾飲食速度，讓餐點快速販賣與食用，而減少額外的擺盤與設計。
4	10/26	單元目標	豆漿豆花擺盤美感體驗-1(拍照)
		操作簡述	以日常飲食為例，練習觀察餐盤與食物擺放的呈現樣態，學生可以拍照上傳雲端，分享日常體驗的感受與發現周遭人飲食的樣態。

			此處著重在學生自身實際體驗與分享，讓學生慢下腳步去觀察與感受。
5	11/02	單元目標	豆漿豆花擺盤美感體驗-2
		操作簡述	經由前一堂課的體驗與發現，實際讓學生分組設計一組豆漿豆花餐盤擺放，並說明原因與呈現概念。(以繪製豆漿豆花與餐具整體性呈現為主)
6	11/09	單元目標	餐盤美學-豆漿豆花為例 1 (紙本)
		操作簡述	設定豆漿豆花餐盤美食的功能性美學，探討豆漿豆花日常飲食在餐盤美學上的呈現。 此周以豆漿豆花與配料組合餐盤為例，讓學生分組設計並提出見解。(嘗試設計規劃桌上型多個餐盤擺放整體美感)
7	11/16	單元目標	餐盤美學-豆漿豆花為例 2 (紙本)
		操作簡述	延伸分享各國外帶餐點的包裝美學(便利性、售價差異而呈現的樣態)，探討豆漿豆花的餐盤美學能如何呈現與食用。 此周以外帶豆漿豆花設計為例，讓學生分組設計並提出見解。(嘗試設計規劃便利性外帶餐盤的實用性與美感)
8	11/23	單元目標	豆漿豆花擺盤美學創意設計-1
		操作簡述	(紙本設計規劃)讓學生分組並設計一組嘉義市豆漿豆花美學餐盤(餐飲內容以豆漿豆花為主，可組合其它日常飲食習慣的配菜與甜品)，利用課堂所學進行練習，包含規劃餐點擺盤設計、餐具擺放規劃、飲食體驗的感受，達到生活餐盤美學的實際應用。
9	11/30	單元目標	豆漿豆花擺盤美學創意設計-2
		操作簡述	(食物實體攝影) 讓學生實際依照豆漿豆花擺盤設計，在教室練習拍攝，手機攝影操作與光線掌控並上傳成果。
10	12/07	單元目標	豆漿豆花擺盤美學創意設計-3
		操作簡述	(分享與討論) 讓學生上台分享自己組別的餐盤設計與預期用餐體驗，讓師生們一起共同討論經由數周課程，在飲食文化上的感受與美學餐盤應用的體悟，從中了解到日常生活的習慣與美學的應用，是如何在我們生活中運作，嘗試改善並讓生活更添美感。

四、預期成果：

1. 學習欣賞各式餐盤美學
2. 了解日常飲食擺設可為視覺饗宴
3. 培養基礎美學素養與攝影
4. 貼近生活飲食，了解美感如何融入與調配
5. 學習餐盤比例與餐具擺放美感，學會觀察日常飲食餐盤比例差異的美學感受

五、參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

1. 書名: 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、出版社: 麥浩斯、出版年: 2016/02/03
2. 書名: 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、作者: 亞烈士·維諾里、出版社: 麥浩斯、出版年: 2018/12/08
3. 書名: 和洋食器蒐藏家: 學會用漂亮的杯碗盤, 享受品味生活吧!、作者: giorni 編輯部、出版社: 瑞昇、出版年: 2017/01/05
4. 書名: 基礎餐桌料理盤飾: 概念與技法、作者: 吳青華、出版社: 上優文化、出版年: 2020/09/23
5. 書名: 甜點盤飾: 蛋糕、慕斯、塔派、作者: La Vie 編輯部、出版社: 麥浩斯、出版年: 2016/04/30
6. 書名: 甜點盤飾: 小點、冰品、水果、作者: La Vie 編輯部、出版社: 麥浩斯、出版年: 2016/09/08
7. 書名: 餐桌上的歷史: 刺激食客味蕾的 50 餐、作者: (法) 馬里翁·戈德弗魯瓦, (法) 格札維埃·德克特、出版社: 上海文化出版社、出版年: 2022/01/01
8. 書名: 食尚盛盤聖經、作者: 宮澤奈奈、出版社: 台灣東販、出版年: 2011/11/24
9. 書名: INTO FEUILLE NEXT · 秘境之森: 一場以食為名的感官探險之旅、作者: Tim Y.T. Ho 何以廷、出版社: 幸福文化、出版年: 2020/06/10
10. 書名: 品味的法則 · 餐桌禮儀: 西餐篇、作者: 陳弘美、出版社: 晨星、出版年: 2020/02/28
11. 書名: 日本料理的歷史、作者: 熊倉功夫、出版社: 遠足文化、出版年: 2019/10/16
12. 書名: 真味·究極: 50 位亞洲新銳名廚訪談 × 50 道跨界演繹精緻美饌、作者: 蜜雪兒·謝、出版社: 出色文化、出版年: 2019/11/05
13. 書名: 吃的台灣史: 荷蘭傳教士的麵包、清人的鮭魚罐頭、日治的牛肉吃法, 尋找台灣的飲食文化史、作者: 翁佳音, 曹銘宗、出版社: 貓頭鷹、出版年: 2021/10/09
14. 書名: 看菜單 · 點歷史: 記錄世界的 75 場盛宴、作者: 文森·富蘭克林, 亞力·強森、出版社: 行人、出版年: 2021/04/29
15. 書名: 料理世界史: 一百道食譜看飲食的千年故事、作者: 威廉·席特維爾、出版社: 麥浩斯、出版年: 2016/12/31
16. 書名: 吃出來的義大利史: 推動義大利千年歷史的義大利麵、作者: 池上俊一、出版社: 世潮、出版年: 2020/04/01
17. 書名: 甜點裡的法國: 把甜蜜當武器的法蘭西歷史與文化、作者: 池上俊一、出版社: 世潮、出版年: 2020/08/05
18. 書名: 食物、文化、與戰爭: 十個引爆人類世紀衝突與轉折的食物歷史、作者: 湯姆·尼倫、出版社: 麥浩斯、出版年: 2018/02/03
19. 書名: 百年麵包史: 吃軟到吃硬, 從紅豆麵包到法國麵包, 改變日本飲食的 150 年、作者: 阿古真理、出版社: 智富、出版年: 2020/09/02
20. 書名: 餐桌上的一匙歷史、作者: 朴賢振、出版社: 臺灣商務、出版年: 2020/02/01

六、教學資源：

PPT、投影幕、小型攝影棚、手機攝影等。

貳、課程執行內容

一、核定實驗課程計畫調整情形

上學期操作結果可能出現學生在實際餐點上的取得時間問題，如排課時間偏早或是接近午餐後時段，讓餐點在課後不易處理，此部分學生分組進行，一同完成課程並討論食品的食用方式；上學期操作後學生可能提出其他嘉義日常美食代表，於下學期可以視情況加入課程增添多元性與真實性。

下學期「融入嘉義市日常美食探索的部分」調整為以嘉義特色小吃豆漿豆花，讓學生與實際生活連結。

二、10 小時實驗課程執行紀錄

課堂 1

A 課程實施照片：



日本
白飯、味噌湯、小菜、主菜與茶



台灣
洋葱炒蛋、青江菜、冬瓜乳豆腐、酸辣湯和蕃茄，搭配上我們台灣人每餐必有的白飯



B 學生操作流程：

介紹各國午餐的用餐習慣與餐桌擺設將以美國、德國、日本、印度等(包含東西方國家為範例)，來對比台灣的飲食餐盤文化，在世界村的交流下，產生的台式餐盤飲食特色。

C 課程關鍵思考：

思考我們自己的飲食文化與美日餐點的擺盤感受。

A 課程實施照片：



(圖片來源：創意市集提供)



(圖片來源：創意市集提供)

美式擺盤

固體食物在左邊，液體飲料在右邊。

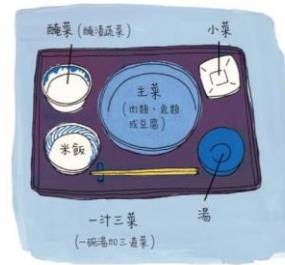
叉子、刀子或湯匙擺在離你盤子最遠的那根開始使用。



(圖片來源：創意市集提供)

日式擺盤

餐點只盛裝一半，同時也為了不要擋住餐盤器具的設計花紋，筷子直接放在每位用餐者面前。就餐點本身來說，講究色彩的平衡感，烹調的技術以及5種味道(甜、鹹、酸等)，會全部都考量進去。



豆漿豆花



中式擺盤

在你的盤中留下些許食物，跟東道主表示他們提供足夠的食物。



B 學生操作流程：

分享各式造型餐盤美學 (碟、盤、碗、杯、湯匙、筷子、刀叉等)，在使用上的用途與擺放的美感探討(功用性差異)。

讓學生延伸思考嘉義市代表美食**豆漿豆花**所使用的餐具與擺盤，並從中講解嘉義**豆漿豆花**的由來與歷史脈絡。

C 課程關鍵思考：

讓學生思考日常習以為常的餐具的設計背景與使用差異。

課堂 3

A 課程實施照片：

豆漿豆花外帶擺盤與使用的餐具



B 學生操作流程：

以**豆漿豆花**為例，讓學生探討餐盤美學於日常環境如何呈現(如店家內用、外帶呈現)。此處著重在發現大眾飲食速度，讓餐點快速販賣與食用，而減少額外的擺盤與設計。

C 課程關鍵思考：

思考快速便利的飲食模式，是不是直接忽視視覺饗宴

課堂 4

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

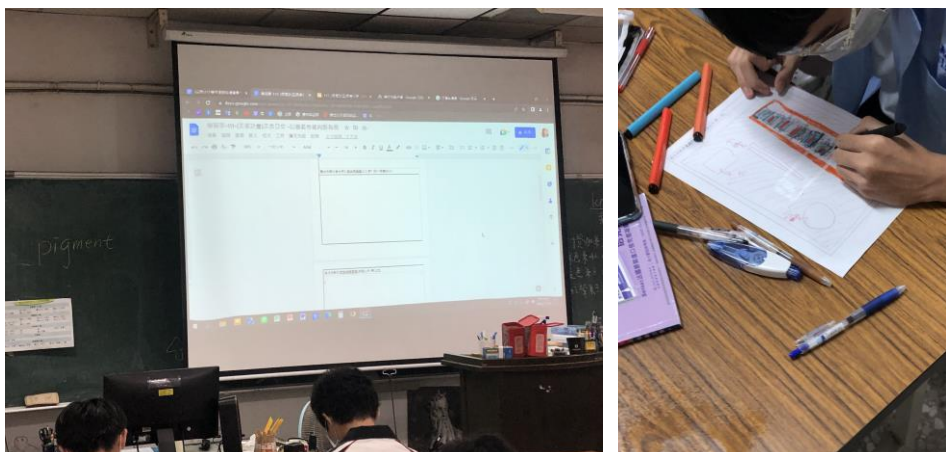
以**日常飲食**為例，練習觀察餐盤與食物擺放的呈現樣態，學生可以拍照上傳雲端，分享日常體驗的感受與發現周遭人飲食的樣態。

C 課程關鍵思考：

思考自身日常飲食的視覺狀態為何?是否有能有更好的視覺與飲食狀態。

課堂 5

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

經由前一堂課的體驗與發現，實際讓學生分組設計一組**豆漿豆花**餐盤擺放，並說明原因與呈現概念。(以繪製**豆漿豆花**與餐具整體性呈現為主)

C 課程關鍵思考：

思考如何改良豆漿豆花擺盤設計的美感

課堂 6

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

分組進行，設定**豆漿豆花**餐盤美食的功能性美學，探討**豆漿豆花**日常飲食在餐盤美學上的呈現。此周以**豆漿豆花與配料**組合餐盤為例，讓學生分組設計並提出見解。(嘗試設計規劃桌上型多個餐盤擺放整體美感)

C 課程關鍵思考：

思考如何分組合作與有效溝通

課堂 7

A 課程實施照片：

豆漿豆花外帶擺盤與使用的餐具



B 學生操作流程：

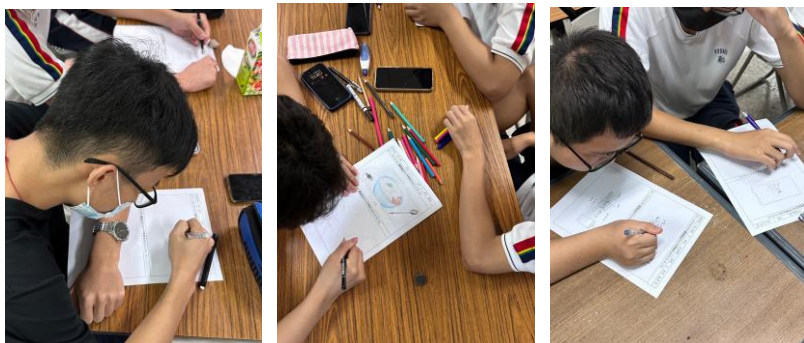
延伸分享各國外帶餐點的包裝美學(便利性、售價差異而呈現的樣態)，探討**豆漿豆花**的餐盤美學能如何呈現與食用。此周以外帶**豆漿豆花**設計為例，讓學生分組設計並提出見解。(嘗試設計規劃便利性外帶餐盤的實用性與美感)

C 課程關鍵思考：

思考如何提升豆漿豆花的外帶美感與功能性兼具

課堂 8

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

(紙本設計規劃)讓學生分組並設計一組嘉義市**豆漿豆花**美學餐盤(餐飲內容以**豆漿豆花**主，可組合其它日常飲食習慣的配菜與甜品)，利用課堂所學進行練習，包含規劃餐點擺盤設計、餐具擺放規劃、飲食體驗的感受，達到生活餐盤美學的實際應用。

C 課程關鍵思考：

思考自己如何經由所學與所看，設計出較佳的餐盤擺設。

課堂 9

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

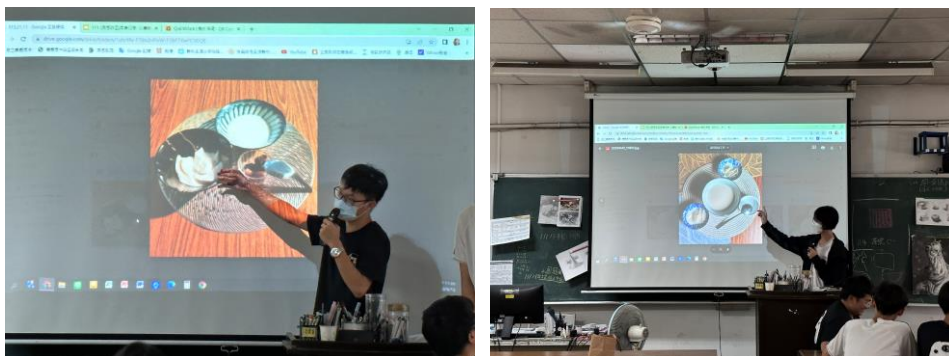
(食物實體攝影) 讓學生實際依照**豆漿豆花**擺盤設計，在教室練習拍攝，手機攝影操作與光線掌控並上傳成果。

C 課程關鍵思考：

思考光線與餐飲擺盤如何達到較佳的呈現效果

課堂 10

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

(分享與討論) 讓學生上台分享自己組別的餐盤設計與預期用餐體驗，讓師生們一起共同討論經由數周課程，在飲食文化上的感受與美學餐盤應用的體悟，從中了解到日常生活的習慣與美學的應用，是如何在我們生活中運作，嘗試改善並讓生活更添美感。

C 課程關鍵思考：

思考實作過程後，自我學習經歷與反思

三、教學觀察與反思

人們因為習慣而忽視掉日常中習以為常卻不美的事物，如我們快速便利的餐飲文化，讓飲食的視覺美感體驗總是處於隨便的處境，藉由課程讓學生去探討數國飲食樣態，並檢視自己的美日餐飲視覺形式，是一個很好的啟發開端。

在課堂上因為有餐飲需要配合課堂上課時間的問題，如雞肉飯通常課堂必須在 11:00 以後才有可能送達，課堂就勢必會延誤下課時間，這需要良好的事前溝通(該班導師、學生、其他可能影響到的任課老師等)，還有因為餐飲有食安與清潔問題，這部分需要多費心。