

教育部補助
112 學年度第 1 學期
高級中等學校及國民中學精選課程
種子教師
成果報告書

申請學校：嘉義縣立大吉國民中學

申請教師：彭惠娟

輔導單位：南區基地大學(國立高雄師範大學)

計畫期程：112 年 8 月 1 日起至 113 年 1 月 31 日止

中華民國 113 年 1 月 24 日

目錄

壹、教學計畫概述

一、第一學期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、教學計畫概述

一、112 學年度第一學期精選課程內容與教學進度

實施年級：八、九年級	每週堂數： <input checked="" type="checkbox"/> 單堂 <input type="checkbox"/> 連堂
實施班級數：8 班	學生數：210 人
一年級授課教師：_____ 授課班級： <input type="checkbox"/> 普通班_____班 <input type="checkbox"/> 美術班_____班	
二年級授課教師： <u>彭惠娟</u> 授課班級： <input checked="" type="checkbox"/> 普通班 <u>三</u> 班 <input checked="" type="checkbox"/> 美術班 <u>一</u> 班	
三年級授課教師： <u>彭惠娟</u> 授課班級： <input checked="" type="checkbox"/> 普通班 <u>三</u> 班 <input checked="" type="checkbox"/> 美術班 <u>一</u> 班	
(請將選擇之《美感行動誌》課程資料填入下方)	
一、《美感行動誌》挑選示例：	
美感構面類型勾選： <input checked="" type="checkbox"/> 色彩 <input checked="" 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 <input type="checkbox"/> 綜合	
課程設定： <input 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	
課程名稱： <u>美食饗宴大製作</u> 杜敏學	
學生先修科目或先備能力：	
* 先修科目：八、九年級上過美感課程色彩及構成課程	
* 先備能力	
大吉國中位處偏鄉，七年級新生就讀國中前，多數人美勞課多數使用材料包或挪作它課用。進入國中接觸視覺藝術基本美的形式及點線面基本構成課程。八、九年級上過美感課程色彩及構成課程，希望透過校園及生活中色彩的觀察及實作，讓學生對於色彩的能調繪色彩、配置色彩與感受覺知等美感構面有進一步認識。	
應運生活中發現、應用美感體驗。課程中一方面以實例引導學生觀察，從實際生活層面中練習美感的構成因素，讓學生能對美有感在生活中落實。	
一、課程概述：	
民以食為天，多數學生亦是如此，對食物興趣高過於學習，本學期課程選自集成課程 <u>杜敏學</u> 老師的 <u>美食饗宴大製作</u> 為課程教學樣本，以色彩、質感與構成為核心目標。教學過程中以觀察、探索與應用的學習。透過食物的喜愛中發現食材中色彩、排列及質感選擇能為吃帶來美感與價值上的學習。以食材為媒介，了解什麼是美感、美感的基本概念及美感的影響。	
本課程以美感構面中的色彩、質感與構成擺盤為主要學習內容，	
1. 由食材本身所具有的色彩、質感特性引導學生認識生活中的美感元素，再讓學生藉由擺盤的操作練習進一步了解美感的構成方法。從操作擺盤中引導學生了解〔平衡 / 對稱 / 主從 / 比例 / 層次 / 對比〕構成。課程規劃六節課，分別以蔬果色彩搭配、食材器具質感的搭配、擺盤構成方法進行。	

2.第一階段以色彩質感的觀察為主，引導學生發現各種食材顏色所引起的口感變化、以及觀察器具質感帶給人在視覺、口感上的不同變化。

第二階段藉由實際的擺盤操作讓學生了解透過構成的方法，食材的口感和視覺美感可以更被凸顯、被看到。

3.課程以分組操作及討論的方式進行，分別須為自己組別所討論出的內容、方式訂出主題並說明原因，希望學生從命題的過程中連結所對應的學習主軸。

課程中我更改單元一從沒感到有感進入美感，整齊秩序基本要求到變化的美感。

單元二觀質感，單一食材擺盤，重點觀察在異材質感及盛盤多寡的合宜性。

單元三擺排主從關係中加入點線面的應用，以紙操作學習為重點。

單元六美食饗宴中能與他人分享，課程中學生學知識也要學習共好。

二、課程目標

- 美感觀察
 1. 學生能學會分類、歸納與應用方法。
 2. 學生能觀察到色彩、質感與構成的美感形式。
 3. 讓學生不只是愛食物，還可加入美感的應用讓食物不只是吃飽且提升至美的範疇。
- 美感技術
 1. 學生能運用不同色彩、質感與構成組合，呈現視覺、功能與感受的差異化。
- 美感概念
 1. 學生能了解質感搭配在口感、視覺上的變化。
 2. 學生能運用構成組合，讓食材擺放呈現不同視覺效果。

三、教學進度表—美食饗宴

週次	上課日期	項目	課程內容
1		單元目標	沒感 有感到美感—觀形色
		操作描述	活動內容：從沒感到有感(整齊 秩序)進入美感(變化) 1.合作學習小組合作，將食材用最有意義的方式擺放呈現。 2.以藝術家 Giulia Bernardelli 的食材形色開展，發現形色秩序變化。 3.小組再次進行擺放，過程中拍攝分享小組的發現。 我的課程中更改先讓學生發現自然食材色彩的變化，並帶入整齊排列為秩序美感的基礎，從中發現色彩及基本的構成組合。
2		單元目標	盤盤碟碟皆有感—觀質感
		操作描述	修改 1.盤中裝入單一食材的觀察，異材質盤器對食物感受差異影響。

			透過小組討論票選分享其觀察心得 (盤器形狀、明暗度、出現場合、功能性、食材擺放多寡)。 2.盛盤與擺放食材多寡的合宜性。
3	單元目標		紙上布局
	操作描述		1.更改為彩印護貝食物、餐盤圖片與醬料顏料，模擬主菜與配菜的擺盤操作。 2.主從關係中加上利用點線面與美的形式應用擺盤的構成。
4	單元目標		【美味大比拚】
	操作描述		活動內容：比例原則擺盤操作。 課堂活動：請學生製作格狀透明片，可對照擺盤的間隔位置是否符合比例原則。以「麵包擺盤」為例，請學生進行擺盤實際操作，無論主體或配角如何放都必須注意到擺放的間隔與比例關係。
5	單元目標		【美食饗宴留白之美】
	操作描述		活動內容：擺盤的層次、留白操作 課堂活動：以糕點為例操作，請學生嘗試以高、低、前、後的布局學習擺盤層次感。然後用減法讓學生操作留白的空間效果。 1. 除了左右擺放，如何利用高、低變化增加擺放的立體感？ 2. 如何讓擺盤有前後的布局變化，讓視覺動線產生層次感？ 3. 要如何讓利用留白，讓盛盤空間產生視覺韻味？
6	單元目標		美食饗宴分享
	操作描述		1. 成果分享將作品與師長分享品嚐並拍照寫下學習單。 學習單上傳 classroom 即完成。

四、預期成果：

本課程學習預期能在生活中體驗美感，透過巧思能讓食物不只食飽肚子更加入美的元素，提升生活質感，並且能從操作中體驗開啟美感的嚮往並應用於生活。

五、參考書籍：

- 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 譯者：吳旻蕙, 謝爾鎂 出版社：麥浩斯 出版日期：2016/02/03
- 對稱早餐：一切都是為了愛
作者：麥可·齊 譯者：龔嘉華 出版社：悅知文化 出版日期：2017/02/02
- 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 譯者：林惠敏 出版社：麥浩斯 出版日期：2018/12/08

六、教學資源：

- 電腦、投影機、平板電腦、擺盤器具

貳、課程執行內容

一、核定課程計畫調整情形

本學期計畫申請原以七八年級為主，學校排課為八九年級，授課視覺一節 45 分鐘時間，學生均已上過其他年度美感課程。執行上，也清楚美感的跳躍與實驗性。課程中我更改單元一從沒感到有感進入美感，整齊秩序基本要求到變化的美感。單元二觀質感，單一食材擺盤，重點觀察在異材質感及盛盤多寡的合宜性。單元三擺排主從關係中加入點線面的應用，以紙操作學習為重點。單元四【美味大比拚】應用甜點實作以點線面操作，主從均衡留白的關係，單元五【美食饗宴留白之美】增加美食攝影技巧應用操作。單元六美食饗宴中以兩人一組合作學習，課程中能與他人分享，課程中學生學知識也要學習共好等調整。

二、6 小時課程執行紀錄

課堂 1 沒感到有感—觀形色

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

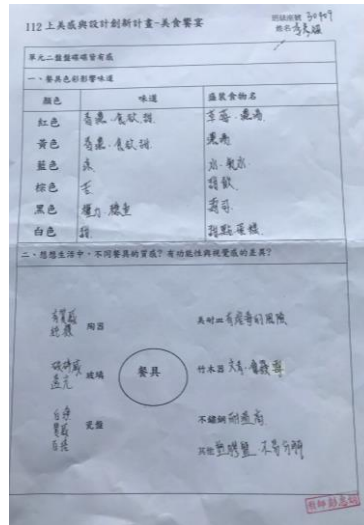
1. 小組兩人合作，將桌上文具用最齊整的方式擺放呈現有秩序就有美感。
2. 以藝術家 Giulia Bernardelli 的食材形色開展，發現形色秩序變化。
3. 小組以文具、書包及座位周圍進行擺放，過程中尋找秩序感之美。
4. 想一想日常中對吃的感受差異。

C 課程關鍵思考：

1. 沒感、有感進入到美感(整齊秩序就有美感)
2. 吃的想法與差異(吃飽、好吃到美食)
3. 引導五感美味之經驗

課堂 2 盤盤碟碟皆有感—觀質感

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 觀察餐具不同質感、視覺性及功能性。
2. 觀察不同餐具盛裝食物感受心得（盤器形狀、色彩、出現場合、功能性、食材擺放多寡）。
3. 比較寒暖色彩對食物味覺影響。

C 課程關鍵思考：

1. 質感是什麼？
2. 色彩對味覺的影響？
3. 不同餐具質感？有其功能性與視覺感的差異？你的最愛。

課堂 3【美味新布局】 美味紙上布局

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 擺盤美感元素分析(均衡、主從、留白、點線面構成)
2. 手繪點線面構成應用
3. 綜合擺盤美感元素，手繪一份甜點擺盤草圖

C 課程關鍵思考：

- 1.擺盤思考(對象、時間、內容、餐點與視覺構成)
- 2.擺盤的重點
- 3.擺盤點線面圖面草稿

課堂 4【美味大比拚】

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

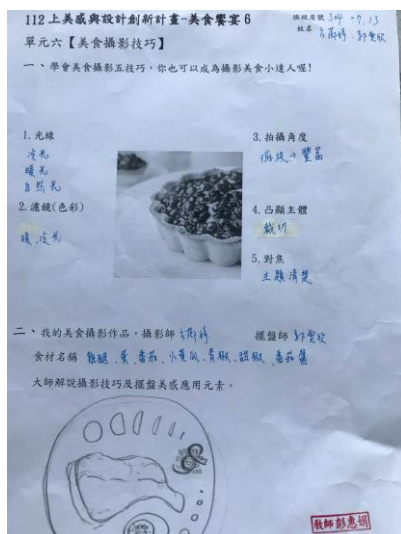
- 1.九宮格構圖應用(均衡 和諧 凸顯拍攝主題)
2. 擺盤食材主從點線面實作應用
- 3.全班一起清潔、善後並還原工具

C 課程關鍵思考：

- 1.日常生活中手機攝影九宮格構圖應用到擺盤、圖畫構圖中都可見。
- 2.食材點線面主從、均衡、留白實作應用。

課堂 5【美食饗宴留白之美】

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 思考食材主體與搭配醬料蔬果的主從 疏密 留白配中呈現擺盤的層次感
2. 美食攝影技巧應用操作
3. 小組合作擺盤、攝影、上傳 classroom 與收拾清潔還原工具

C 課程關鍵思考：

1. 留白 主從 點線面疏密搭配讓擺盤豐富層次感。
2. 美食攝影技巧 (光線、色彩、對焦、角度 留白 裁切凸顯主體)

課堂 6【美食饗宴】

A 課程實施照片：

112 上美感與設計創新計畫-美食饗宴	
回饋單	
單元一 認識顏色-觀形色	學習成效
1. 認識、辨識顏色(觀察與辨識顏色)	[鮮] 觀察、辨識顏色
2. 認識、辨識顏色(觀察與辨識顏色)	[鮮] 觀察、辨識顏色
3. 認識、辨識顏色(觀察與辨識顏色)	[鮮] 觀察、辨識顏色
單元二 認識味道-觀聲感	學習成效
1. 認識、辨識味道(觀察與辨識味道)	[鮮] 觀察、辨識味道
2. 認識、辨識味道(觀察與辨識味道)	[鮮] 觀察、辨識味道
3. 認識、辨識味道(觀察與辨識味道)	[鮮] 觀察、辨識味道
單元三【美味好味道】美味好味道	學習成效
1. 認識、辨識味道(觀察與辨識味道)	[鮮] 觀察、辨識味道
2. 認識、辨識味道(觀察與辨識味道)	[鮮] 觀察、辨識味道
3. 認識、辨識味道(觀察與辨識味道)	[鮮] 觀察、辨識味道
單元四【美味大比拼】	學習成效
1. 認識、辨識味道(觀察與辨識味道)	[鮮] 觀察、辨識味道
2. 認識、辨識味道(觀察與辨識味道)	[鮮] 觀察、辨識味道
3. 認識、辨識味道(觀察與辨識味道)	[鮮] 觀察、辨識味道
單元五【美味好味道】美味好味道	學習成效
1. 認識、辨識味道(觀察與辨識味道)	[鮮] 觀察、辨識味道
2. 認識、辨識味道(觀察與辨識味道)	[鮮] 觀察、辨識味道
3. 認識、辨識味道(觀察與辨識味道)	[鮮] 觀察、辨識味道
單元六【美食饗宴】	學習成效
1. 認識、辨識味道(觀察與辨識味道)	[鮮] 觀察、辨識味道
2. 認識、辨識味道(觀察與辨識味道)	[鮮] 觀察、辨識味道
3. 認識、辨識味道(觀察與辨識味道)	[鮮] 觀察、辨識味道



B 學生操作流程：

1. 小組解說擺盤理念，分享課程心得
2. 寫回饋單

C 課程關鍵思考：

1. 教師從上課與攝影作品中，與學生共同評論實作作品優劣之處，優點處給予口語讚美，不夠好之處建議改善並鼓勵
2. 學生課程回饋及建議

三、教學觀察與反思

從 107 申請美感計畫至今也五年了，計畫申請讓我學會很多事情如寫計畫、執行課程、核銷經費與成果冊完成。有很多的事情要處理，每一次新的課程執行總要面對不同課程做準備，一節課 45 分鐘自己總要找很多資料並反覆想很久才可執行。基地充足提供的教師研習也是讓自己在美感中重要的能量補給。對自己而言，也讓自己在教學實務上功力精進不少，感謝美感計畫。

四、學生學習心得與成果

鄭*涵 這次的課程很好玩有趣，老師教學也很細心。我也在這次課堂裡學會應用點線面再擺盤裝飾上。

連*岑 讓我們自己擺盤真的是件有趣的事，讓我們能夠運用課程所教到的內容來進行擺盤。

張*欣 很喜歡這次的課程，讓我的攝影技巧大大增加，而且拍完的時候看了照片就很有成就感，也很好吃!希望下次還有這樣的課程。

王*行 在這次課程中，我學到了很多關於擺盤的技巧，例如點線面、冷暖光、拍攝技巧等。學完這些我發現擺盤如果應用得很好，就可以讓幾十塊的東西變成幾百塊，真是驚人。

何*瑜 美食饗宴課程，讓我知道如何擺盤，食材美感，餐具材質及色彩對食物組合有很多的變化。

何*瑩 謝謝老師教我們這一個課程，雖然我們這組擺得看起來很難吃，但還是很喜歡這一個課程，還了解怎麼拍照比較好看，怎樣擺盤看起來比較好吃。還有選餐具材質搭配看起來好吃，不錯。

李*佳 我很喜歡這課程，尤其能自己設計擺盤、攝影。還能讓我更了解美食的事物，讓我們實作，我很感謝老師。

楊*芸 這一次學到很多，利用雞腿擺盤在盤子上，還可以動腦思考如何利用點線面用醬料呈現在盤子上，讓食物更加美味，也謝謝老師，讓我們學到了很多。

學生多數喜歡美感課程，覺得課程有趣生動又可實作，尤其是這一次美食饗宴中有擺盤實作，有美食可吃又可以攝影，學生頻詢問下次還有這樣的課程嗎？老師也只有傻笑說我也想要當學生。