

教育部補助
112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：雲林縣立東勢國民中學

計畫聯絡人：蔡宛倫

輔導單位：中區基地大學(國立臺中教育大學)

計畫期程：112年8月1日起至113年1月31日止

中華民國 112 年 2 月 1 日

目錄

壹、教學計畫概述

一、112學年度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

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

實驗計畫概述

壹、實驗課程實施對象

申請學校	雲林縣立東勢國民中學
授課教師	蔡宛倫
實施年級	七、八、九年級
課程執行類別	三、高級中等學校及國民中學美感精進課程（6小時） ■ 國民中學
班級數	7 班
班級類型	■ 普通班 □ 美術班 □ 其他
學生人數	106名學生

貳、課程綱要與教學進度

課程名稱：美食饗宴大製作	
課程設定：■ 發現為主的初階歷程 □ 探索為主的中階歷程 □ 應用為主的高階歷程實施	每週堂數：■ 單堂 □ 連堂 教學對象：■ 國民中學 7、8、9 年級 □ 高級中學 年級 □ 職業學校 年級
《美感行動誌》挑選示例： 美感構面類型勾選：□ 色彩 □ 質感 □ 比例 ■ 構成 □ 構造 □ 結構 □ 綜合	
學生先修科目或先備能力： * 先修科目：上學期體驗過其他單元美感課程，對於執行實作課程討論有基礎能力。 * 先備能力：學生接觸過一些美的形式原理原則，但對美感構成的概念尚未建立，課程內容也較偏向理論講述部分，缺乏美感在生活中的體驗，因此，本課程一方面以實例引導學生觀察，對美有感，希望學生在觀察中體驗生活中的各種美感，另一面能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，繼而提升美感生活品質。	

一、課程概述：

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。先關注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，思考日常環境中的色彩搭配是否具有美感？分析甜點可口的色彩秘訣，對照色票嘗試描繪出類似色調，並藉由擺盤的操作練習進一步了解美感的構成方法。在操作擺盤中，引導學生使用〔平衡 / 對稱 / 主從 / 比例 / 層次 / 對比〕等構成。課程規劃六節課，分別以蔬果食材色彩搭配、器具質感的搭配、擺盤構成方法進行。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、方式訂出主題並結合家政課所完成的餐點進行擺盤作業，希望學生從擺盤實作的過程中融合對食物色彩的認識，配合器具質感，將美帶入餐桌。

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）

■ 美感觀察

1. 學生將能觀察到食物色彩與心理感受的關聯。
2. 在日常生活中會主動體察週遭的食器搭配。
2. 能發現相同食材搭配不同食器會激盪出不同的視覺感受與價值感。
3. 在日常生活中，能選用合宜的食器烘托食材風味與視覺美感。

■ 美感技術

1. 使用不同材質的食器裝盤。
2. 學生將能運用色彩來增加口感的美好搭配。
3. 學生將能運用美感構成的方式進行合宜美好的擺盤。

■ 美感概念

1. 學生能了解食材的色彩學與口感食慾、內在感受的連結。
2. 學生能了解質感搭配在口感、視覺上的變化。
3. 學生能運用構成方法找到物件擺放的最佳效果，營造情境氛圍。

三、教學進度表（依參採課程示例，調整授課進度）

週次	上課日期	項目	課程內容 (可複製課程示例)
----	------	----	-------------------

1	3/7	單元目標	觀色找美味
		操作簡述	活動內容：觀察食材配色的應用與變化。 課程活動： 1. 以ppt 圖例引導學生觀察顏色與食材的新鮮度、口感的關係。 2. 色彩的感覺：請學生說說看紅色、黃色與綠色...各顏色的口感為何？怎樣的顏色搭配會覺得不太好吃？ 3. 請學生分享一道美食並說明其配色。
2	3/14	單元目標	色彩普渡色相環
		操作簡述	活動內容：探索食物包裝與色彩的關係。 課堂活動： 1. 以ppt 引導學生了解色彩心理學。 2. 請學生試試看：將手邊的食物，擺入色相環的光譜中。 3. 請學生分享所觀察到的食物包裝與色彩的關係
3	3/21	單元目標	解鎖色彩密碼
		操作簡述	活動內容：彩繪甜點色調 課堂活動： 1. 以PTT展示美味甜點照片，並請學生分析其色調運用 2. 請學生試試看以水彩畫出甜點圖展現的色調 3. 作品展示與說明
4	3/28	單元目標	盤盤碟碟有道理
		操作簡述	活動內容：利用不同裝盛器具的挑選進行質感的搭配。 課堂活動： 1. 以ppt 引導學生觀察各種食材和器具的質感對食物的口感會有什麼不一樣？ 2. 請學生試試看：選擇一至兩樣糕點，各放入陶盤、塑料盤、瓷盤、鐵盤 玻璃，調整最好的搭配方式。 3. 請學生說說看為什麼要這樣放？它的優點是什麼？
		單元目標	美味新布局

5	4/11	操作簡述	活動內容：以手繪模擬擺盤布局 課堂活動： 1. 構思與布局：為使學生在擺盤前有具體的構思，請學生在學習單上自行描繪擺盤草圖，預先模擬主菜與配菜的位置；大略描繪主菜與配菜擺放輪廓之後，接著再畫出情境佈置。 2. 主體位置的決定：這個階段的學習重點放在主體的決定位置以及其他配角的相對關係，並塑造用餐情境。。 3. 主從關係：主菜和配菜的主從關係，請學生注意主菜與配菜搭配時不可忽略的主從關係。
6	4/18	單元目標	饗食美艷之約
		操作簡述	美食饗宴大製作 活動內容：擺盤的盛宴之旅 課堂活動：以餐點和蔬果進行擺盤，為其擺盤訂定主題並說明原因。 1. 請學生觀察食材對比的表現： 色彩：食材顏色、口感所呈現的對比，例如白 / 黑，青 / 紅，軟 / 硬 質感：注意與食材搭配的質感對比 造形：食材與器具搭配的選擇，例如圓 / 方 構成：可堆疊食材或在周圍用醬汁或蔬菜進行裝飾。 餐桌布置：可選用花草、蠟燭、雜物在周圍裝飾，並搭配適宜的桌布。 2. 綜合成果發表與討論：學生將所學習的擺盤重點做綜合呈現並以影像紀錄做分組討論與發表。
四、預期成果：			
本課程學習內容完成後預期學生能在生活中體驗到原來美就在身邊，並且能從操作中體驗美感，認識美感構成的方法。			
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：吳旻蓁, 謝爾鎰 出版社：麥浩斯 出版日期：2016/02/03 2.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 3.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：			
1.設計型思考 2. 美感電子書			

貳、課程執行內容

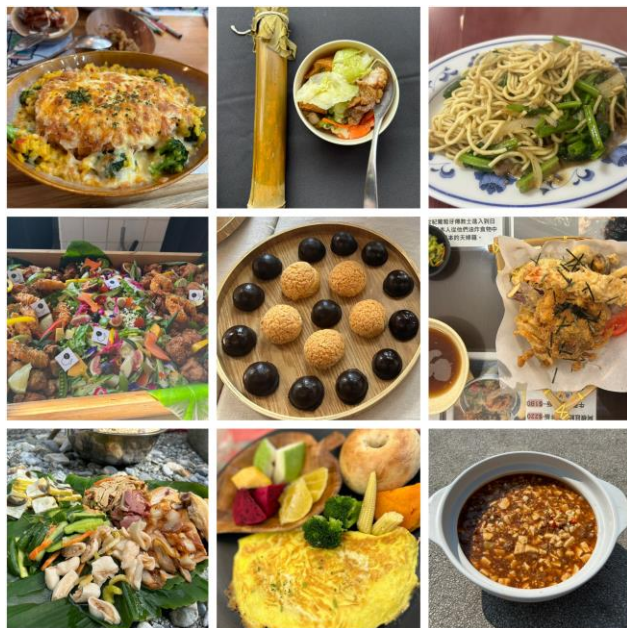
一、核定課程計畫調整情形

1. 在彩繪甜點色調之前，加入色彩普渡色相環，讓學生可以感受生活中的食品包裝顏色有其色彩語言。

二、6小時課程執行紀錄

課堂1

A 課程實施照片：



學生回饋

B:第三個，因為豆腐和邊緣的醬形成了色彩搭配，形成了立體感。木頭咖啡色跟豆腐上方的綠色蔥，營造了健康的感覺

C:圖三的馬鈴薯應切末，而醬需用在同一個地方，紅蘿蔔可以切成可以將一些切成雪末，與主體搭配，盤子可以小一點，形成小巧且精緻，營造出更為高級的感覺



2號料太多了 不美觀

3號盤子先用乾淨再用醬油比較好

4號蘿蔔可以切成可愛的樣子會加分 跟擺盤

6號配鐵盤很醜

3你最好 因為很牛逼 那些盤子客人就會買來拍IG
C

第6個擺盤真的要改一下 不然很像狗盤

B 我覺得放在瓷器上最好，因為看起來最舒服

C 擺盤擺得好一點，不要全部堆在一起。找一個和食材放在一起不會有排斥的感覺的容器。食材不要用的爛爛的，最好同一種食物同一種大小，看起來會更加分！

B 學生操作流程：

以 P P T 展示餐點引導學生觀察食材顏色、容器材質與新鮮度、口感的關係，請學生寫下什麼樣的搭配覺得好吃？什麼樣的搭配覺得不好吃？

C 課程關鍵思考：

學生能經由觀察餐點照片的過程中，發現色彩、質感與食材口感的關係密切，進一步去思考如何形塑 " 好吃 " 的餐點。

課堂2

A 課程實施照片：



學生回饋：

請寫下你觀察到的食品包裝與色彩關係：

有的會用食材本身的顏色作為它的包裝，有的會用有用到的材料作為包裝顏色。

例：洋芋片(原味)→黃色

牛奶餅乾→牛奶的顏色

請寫下你觀察到的食品包裝與色彩關係：

較輕脆的餅乾偏淺色系

而硬的會較深色

紅色則會偏辣

粉色有戀愛的感覺
(love) (feel)

請寫下你觀察到的食品包裝與色彩關係：

藍：海洋、鄉往

紅：熱情

綠：自然、原始

黃：原始

B 學生操作流程：

請學生將帶來的食品依外包裝顏色，對照色相環的色相、彩度、明度放射狀擺放，完成後請學生分享不同色相帶給人的感覺，對應食品包裝色彩，可能想傳遞什麼訊息給消費者呢？

C 課程關鍵思考：

色彩與生活息息相關，引導孩子思考、感受不同色相傳遞的訊息！

課堂3

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

給一張甜點照片，觀察大多數甜點的色相大多為暖色調，讓學生以燈箱描繪出輪廓，並嘗試以廣告顏料調出甜點的色調。

C 課程關鍵思考：

色調的顏色由淺至深疊加，暗面可混和咖啡或深藍色，以對比的冷色調襯托出甜點的暖色。

課堂4

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

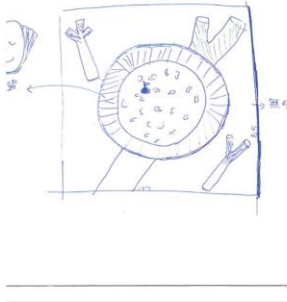
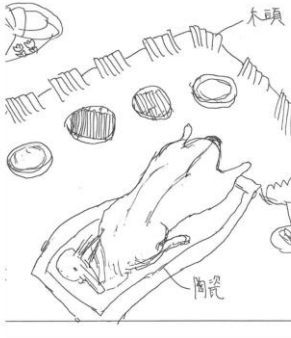
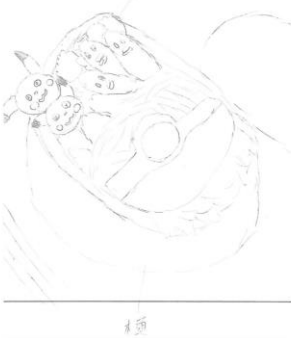
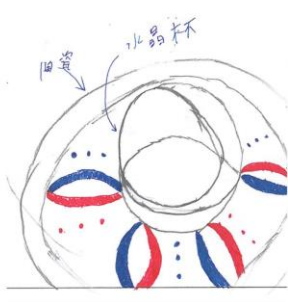
學生將家政課完成的料理，選擇不同容器裝盛後，分析其功能、材質、形狀與視覺美感是否能提升餐點價值，食材的顏色、刀工與容器的配合，怎麼做最能勾起食欲與購買慾？

C 課程關鍵思考：

容器在日常餐點中很容易忽略，彷彿只要能裝東西就好，透過不同容器的呈現，讓學生發現餐盤存在的價值感。

課堂5

A 課程實施照片：

稱：河布丁	料理時間：30分	稱：北京烤鴨	料理時間：	名稱：寶島風味拼盤	料理時間：20分	稱：烤布蕾	料理時間：6:36
質：蔬	擺盤方式：畫盤	質：陶瓷	擺盤方式：置中	材質：木頭	擺盤方式：堆疊	質：陶瓷盤子	擺盤方式：畫盤
配：黃、紅、綠	情境配件：亮色的	配：魚、鴨、白、綠、黃、粉、咖啡、醬料	情境配件：木頭	配：紅、黃、綠、黑、白、粉、木、柏、	情境配件：卡通圖	配：紅、白、粉	情境配件：作品
請在下方畫出餐點擺盤佈置情境							
							

B 學生操作流程：

介紹擺盤的方式：畫盤、放射狀、堆疊、置中、並列等！請學生畫出擺盤的草圖！

C 課程關鍵思考：

擺盤時要考慮食材的位置、顏色、盤器的材質、配件等等互相搭配。

課堂6

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

結合家政課的燒烤料理，將食材挑選適合的盤器裝盛，設計以放射、置中、畫盤、堆疊等擺盤後再以校園花草點綴！

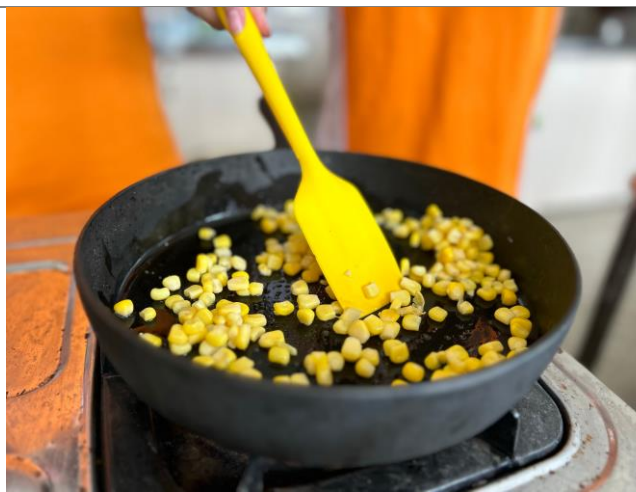
C 課程關鍵思考：

善用校園可見的花草、家裏的小玩具與擺件來點綴，會有意想不到的效果！

三、教學觀察與反思

擺盤的藝術拆解後其實蠻複雜，融合食材與餐桌的色彩、質感、位置構成互相搭配，在進行時一直很擔心學生是否真能融會貫通？課程是否會太跳？實際在進行課程時，因為「食物」對學生的吸引力很高，所以都能投入其中，所以特別與家政老師配合，將製作好的食材用來作擺盤的成品。擺盤的素材若都由學生攜帶，發現有點困難，因為大多數學生的家中餐盤材質都很單一，且不具統一美感，學生也常忘記攜帶而無法進行作業，最後只好由校方這邊準備！

四、學生學習心得與成果





我最喜歡擺盤課程，結合家政課做的牛排，撒上玫瑰鹽，再放上老師準備的木盤看起來超高級，簡直絕配！希望這個課程可以多一點，好吃又好玩。

老師教我們擺盤時，我後來在家政課時就有用到，同學們都說我很牛逼，看起來像高級餐廳的料理。



彩繪甜點色調的時候，我覺得自己超厲害的，可以調出那麼像的顏色。

老師在說明色彩學的時候，我才知道原來顏色有這麼多的涵義！餅乾的包裝顏色和食材大有關係，有時候也和節慶搭配，例如情人節限定 - 粉紅色。