

教育部補助

111-1 學期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：臺南市立中山國民中學

計畫聯絡人：劉宜珊、吳芝凡

輔導單位：南區基地大學(國立高雄師範大學)

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 8 月 31 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、111-1 學期教學計畫概述

|                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 實施年級：國三                                                                                                                                                                                                                              | 每週堂數： <input checked="" type="checkbox"/> 單堂 <input type="checkbox"/> 連堂    |
| 實施班級數： 6                                                                                                                                                                                                                             | 學生數： 180                                                                    |
| 一年級授課教師：吳芝凡(家政) 劉宜珊 (視覺藝術)                                                                                                                                                                                                           | 授課班級： <input checked="" type="checkbox"/> 普通班__6__班                         |
| 二年級授課教師：_____                                                                                                                                                                                                                        | 授課班級： <input type="checkbox"/> 普通班_____班 <input type="checkbox"/> 美術班_____班 |
| 三年級授課教師：_____                                                                                                                                                                                                                        | 授課班級： <input type="checkbox"/> 普通班_____班 <input type="checkbox"/> 美術班_____班 |
| <b>一、精選課程示例編號：</b><br>美感構面類型勾選： 色彩 質感 比例 <input checked="" type="checkbox"/> 構成 構造 結構<br>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<br>課程名稱：來場美食饗宴_   |                                                                             |
| <b>二、精選課程示例編號：○○</b><br>美感構面類型勾選： 色彩 質感 比例 <input checked="" type="checkbox"/> 構成 構造 結構<br>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<br>課程名稱：美食饗宴大製作 |                                                                             |
| <b>學生先修科目或先備能力：</b><br>* 先修科目：視覺藝術 色彩三原色及配色原理及美的形式。<br>* 先備能力：<br>學生一年級一開始會以美的形式做為開端，運用原點貼紙，讓學生排列美的形式，皆在帶入色彩三原色及配色原理。學生家政課程中具備了解簡單的食材與器具的運用。                                                                                         |                                                                             |
| <b>一、 課程概述：</b><br>1.結合食材的色彩、質感及口感，以視覺饗宴連結味覺饗宴，學習將不同食材搭配與結合，創造出令人愉悅的感受。<br>2.從擺盤的內容引導學生認識平衡/對稱/主從/比例/層次/對比的構成。                                                                                                                       |                                                                             |

## 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

學生能運用美感創造令人感到美味的擺盤。

### ■ 美感技術

學生能分類不同料理擺盤構成。

### ■ 美感概念

學生能運用美的形式擺盤料理。

### ■ 其他美感目標

學生能觀察食物色彩與感受的關聯。

學生能察覺食物質感與口感關聯。

## 三、教學進度表

| 週次 | 上課日期 | 項目   | 課程內容                                                                                                       |
|----|------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  |      | 單元目標 | 形形色色日常美味                                                                                                   |
|    |      | 操作簡述 | 1. 學生於當週連續拍攝每日家中桌上餐點,並製作成簡報,向同學分享家中擺盤樣式的習慣。(學生在家中選擇自己覺得喜歡或是有美感的餐桌擺盤。)不限制餐盤形式<br>2. 學生討論何種餐點的樣式可以令人產生愉悅的心情。 |
| 2  |      | 單元目標 | 大廚的餐盤美學                                                                                                    |
|    |      | 操作簡述 | 1. 教師與學生一同搜尋網路部落客的美食照片。<br>2. 學生能觀察並分類中西餐擺盤的差異,並討論出中西餐擺盤的特色與模式。                                            |
| 3  |      | 單元目標 | 嚼得美味                                                                                                       |
|    |      | 操作簡述 | 1. 學生觀察各式生鮮食材。<br>2. 學生能將食材分類成不同的色彩、質地及口感,並與同學分享自己的喜好及其原因。<br>3. 學生練習將不一樣元素的食材放進同一個餐盤,搭配喜歡的口感與顏色。          |
| 4  |      | 單元目標 | 食器時代                                                                                                       |
|    |      | 操作簡述 | 1. 學生觀察各式不同質地的餐盤-塑膠盤、陶瓷盤、鐵盤、岩盤、玻璃盤,並寫出該餐盤帶給自己對食物美味的影響。<br>2. 讓學生練習不同食材與餐盤的搭配。                              |
| 5  |      | 單元目標 | 美味布局                                                                                                       |
|    |      | 操作簡述 | 1. 以家政的蔥肉捲實際真實擺盤的樣式。<br>2. 學生練習擺盤的層次。<br>3. 學生須嘗試高、低、前、後的層次,並利用留白的效果,讓餐盤更顯視覺韻味。                            |

|                                                                                              |      |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| 6                                                                                            | 單元目標 | 美味分享 |
|                                                                                              | 操作簡述 | 學生分享 |
| <b>四、預期成果：</b><br>預計學生能透過課堂的練習，留意生活的美學，將美感引入三餐，使平凡無奇的日常也顯得驚艷，創造生活的美好與獨特。                     |      |      |
| <b>五、參考書籍：</b><br>盤設計解構全書：6 大設計概念 x94 種基本構圖與活用實例。作者：町山千保。譯者：吳旻蕤、謝爾鎂。出版社：麥浩斯。出版日期：2016/02/03。 |      |      |
| <b>六、教學資源：</b><br>教師自製 ppt                                                                   |      |      |

## 貳、課程執行內容

### 一、核定課程計畫調整情形

無。

## 二、6 小時課程執行紀錄

### 課堂 1

#### A 課程實施照片：



學生與家人的晚餐實際拍照

#### B 學生操作流程：

教師請學生回家連續觀察並拍照自己日常生活晚餐飲食，並在課堂中與同學分享討論。

#### C 課程關鍵思考：

提出問題引導學生思考並觀察自己晚餐飲食。

## 課堂 2

### A 課程實施照片：



### B 學生操作流程：

教師介紹美感中的色彩與質感圖片作為引導，並結合網路擺盤及教師課程中西擺盤不同介紹

### C 課程關鍵思考：

透過圖片激盪及過往藝術課的美的形式，彼此回應，探討每個人對視覺饗宴不同見解。

### 課堂 3

#### A 課程實施照片：



#### B 學生操作流程：

學生以水果、紅蘿蔔作為裝飾擺盤，運用不同食材的色彩及學生切出不同形狀作為擺盤基礎。

#### C 課程關鍵思考：

如何運用色彩及形狀擺盤。

## 課堂 4

### A 課程實施照片：



**食器時代**

- 圖片詳見雲端硬碟
- 餐盤的形狀、質感不同會讓你聯想到哪種食物呢？
- 試著用簡單食材創造大廚的餐盤美學吧！

### 中餐與西餐的差異



- 餐盤是否需要留白？
- 擺盤也有高低前後的層次

### 中餐與西餐的差異



- 主菜與配菜的位置分配
- 餐盤的變化

### B 學生操作流程：

1 學生觀察各式不同質地的餐盤-塑膠盤、陶瓷盤、鐵盤、岩盤、玻璃盤，並寫出該餐盤帶給自己對食物美味的影響。

### C 課程關鍵思考：

不同的餐盤，給你的感受及食物的搭配。

## 課堂 5、6

### A 課程實施照片：



### B 學生操作流程：

1. 以家政的蔥肉捲實際真實擺盤的樣式。

學生練習擺盤的層次。

學生須嘗試高、低、前、後的層次，並利用留白的效果，讓餐盤更顯視覺韻味。

### C 課程關鍵思考：

如何讓食材及擺盤達到色香味俱全。

### 三、教學觀察與反思

本次課程學生族群大多屬於「問題解決類型」，在忙碌生活中，用便當及速食快速解決一餐。在學校課程中與晚上補習班之間短暫用餐時間，方便解決一餐是大多數人的主要用餐模式，因次鮮少願意停留專注於食育與美感擺盤的經驗。

課堂中教師與學生分享中西餐擺盤差異，美食部落客拍攝餐點照片及學生家中餐桌擺盤照片，透過圖片激盪及過往藝術課的美的形式，彼此回應，探討每個人對視覺饗宴不同見解，觸發學生對美好一餐的概念。再結合家政烹飪課，邀請學生運用不同餐盤及食材高低層次營造前後景的設定，讓學生體驗視覺如何影響味覺，又如何影響一整餐的氛圍。

教師期許學生能將美感帶入生活中的每一餐，能感受生活中的美感及日常。