

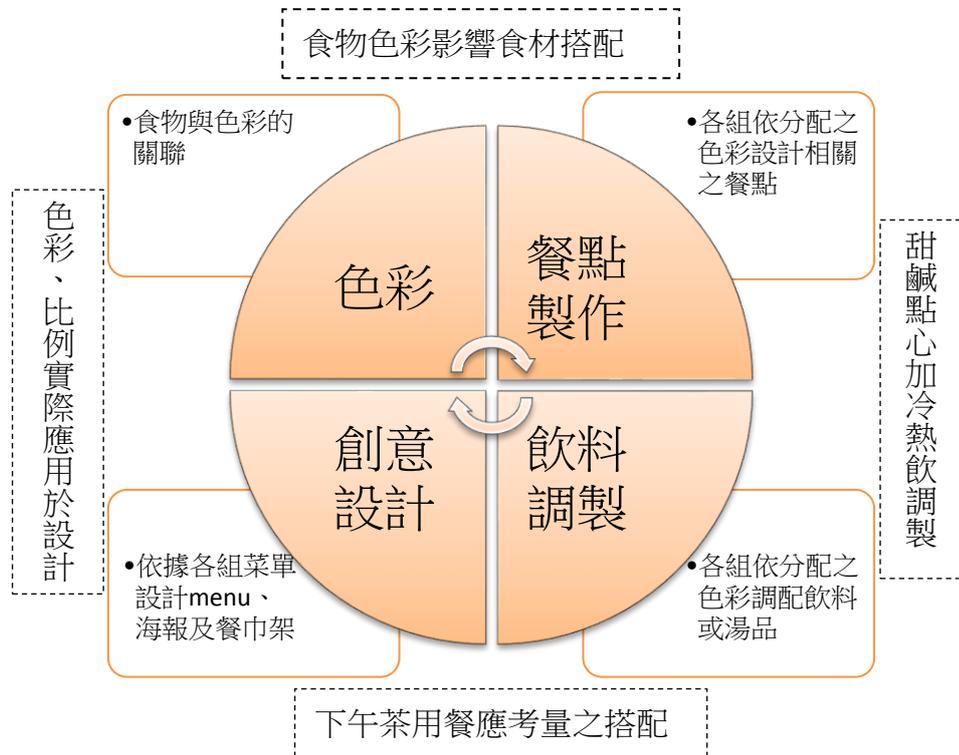
■ 跨領域美感課程教學方案格式■

北區-新北市立二重國民中學

學校名稱	新北市立二重國民中學		
團隊成員	鍾兆晉校長、張金漢主任、綜合領域周宗佩老師、藝文黃昭純老師		
學科範疇	綜合領域-家政	跨領域科目	視覺藝術
教學對象與先備能力	九年級學生〈本校 909、910 兩班學生〉 美術部分：學生上過色彩、比例、質感等課程 家政部分：學生對食材有基本認識，具烹調及切工的初級基礎		
跨領域美感實驗課程實施模式	【實施模式】 國人的生活越來越富裕，越來越多人認為，吃不只是充飢果腹而是另一種享受。本課程以「下午茶」來設計，其意義不只是在滿足消費者口腹之慾，更要有視覺、嗅覺、味覺...等的多重享受。因此美術課的部分除了複習色彩學外，要學習將想法與視覺設計組合，完成 1.菜單 Menu 設計。2.邀請卡設計。3.海報設計。4.餐巾紙架設計。家政部分要教授 1.西餐禮儀。2.擺盤設計。3.下午茶餐點製作。4.飲料調製。5.水果雕切。		
跨領域美感實驗課程應用策略	【應用策略】 (請勾選)		
	使用時機 <input checked="" type="checkbox"/> 課前預習 <input checked="" type="checkbox"/> 引起動機 <input checked="" type="checkbox"/> 發展活動 <input checked="" type="checkbox"/> 綜合活動 <input type="checkbox"/> 課後複習 <input type="checkbox"/> 其他	教學策略 <input type="checkbox"/> 應用藝術素材之問題導向教學 <input type="checkbox"/> 虛擬實境之情境教學 <input checked="" type="checkbox"/> 網路資源之體驗學習教學 <input type="checkbox"/> 應用藝術類數位典藏資源之探究式教學 <input checked="" type="checkbox"/> 合作學習式教學 <input type="checkbox"/> 專題討論式教學 <input checked="" type="checkbox"/> 協同教學 <input checked="" type="checkbox"/> 創造思考教學 <input type="checkbox"/> 其他	評量模式 <input checked="" type="checkbox"/> 學習單 <input type="checkbox"/> 試題測驗 <input type="checkbox"/> 遊戲評量 <input type="checkbox"/> 專題報告製作 <input type="checkbox"/> 展演實作 <input checked="" type="checkbox"/> 影音紀錄 <input checked="" type="checkbox"/> 實作



跨領域課程設計架構



藝術與人文

1-4-1 了解藝術創作與社會文化的關係，表現獨立的思考能力，嘗試多元的藝術創作。

1-4-4 結合藝術與科技媒體，設計製作生活應用及傳達訊息的作品。

3-4-9 養成日常生活中藝術表現與鑑賞的興趣與習慣。

綜合領域

2-4-6 有效蒐集分析各項資源，加以整合並充分運用。

3-4-1 參與各項團體活動，與他人有效溝通合作，並負責完成分內工作

3-4-4 探索世界各地的生活方式，展現自己對國際教育的理解與學習。

教學計畫

單元名稱	Show 色圓午曲		
教學時數	24 節	實施班級	909、910

實施情形	(1)實施時間：2016 年 10 月至 12 月期間 (2)實施課程名稱：美術課、綜合課	
設計理念	美感應該由生活中發掘，應該落實在生活中，本課程希望透過下午茶的系列製作教導學生食材的選用、烹調的步驟不僅可以做出更健康、可口的食物，更可以透過色彩及比例的應用、器皿的搭配、擺盤的設計讓一樣的食物因增加視覺美感而顯得更有質感，更有價值，之後讓學生能將所學美感帶回家裡應用於生活中，不再只是吃的隨便,隨便亂吃,進而提升吃的質感。	
藝術概念與美感元素	1.認識一般色彩與食物色彩的異同。 2.認識食物色彩、質感之搭配。 3.認識食物與器皿大小比例、擺盤美感之關係。 4.色彩、比例、質感、構成等美的原理應用。	
教學方法	講述法、示範法、分組討論、實作法	
教學資源	電腦、投影機、影片、中餐教室所有設備、器皿、食材	
教學目標		
單元目標	1.瞭解食物色彩對飲食視覺的影響。 2.學習食材的比例、搭配、烹調、製作的步驟對完成色、香、味俱全成品的重要性。 3.瞭解食物與器皿搭配的美感及擺盤設計的重要並學會擺盤。 4.學會應用美的原理來構成作品。	
具體目標	能力指標／核心素養	
1.能了解色彩對食物視覺美感的影響 2.能應用正確步驟及食材比例烹調食物、調製飲料 3.能雕切、排盤設計完成具視覺美感之作品 4.能分工合作、注意安全衛生 5.能完成下午茶套組茶點 6.能製作視覺設計作品	【藝術與人文】 1-4-1 了解藝術創作與社會文化的關係,表現獨立的思考能力,嘗試多元的藝術創作。 1-4-4 結合藝術與科技媒體,設計製作生活應用及傳達訊息的作品。 3-4-9 養成日常生活中藝術表現與鑑賞的興趣與習慣。 【綜合領域】 2-4-6 有效蒐集分析各項資源,加以整合並充分運用。 3-4-1 參與各項團體活動,與他人有效溝通合作,並負責完成分內工作 3-4-4 探索世界各地的生活方式,展現自己對國際教育的理解與學習。	

課程架構				
	節次	課程名稱	教學重點	教學工具
綜 合	1、2	水果雕切	水果造型設計	水果、雕切刀、砧板、
	3、4	西餐餐桌禮儀	西餐餐具擺放及用餐禮儀	圖卡、口布
	5、6	譜出好料	西餐菜單食譜探索，找出自己有興趣的主題報告分享並設計簡易西式簡餐	食譜、電腦網頁
	7、8	西式簡餐初探	依照各組設計的簡易西式料理練習實作	食材及烹飪器具
	9、10	西點及飲料製作	製作步驟講解及實作	各項食材、器具、烤箱
	11、12	擺盤設計	擺盤基本原則及運用	食材、餐具、簡報
	13、14	小當家 1	下午茶套餐設計與練習	食材、烘焙教室
	15、16	小當家 2	下午茶套餐練習製作	食材、烘焙教室
	美 術	1	色彩心理與應用	色彩聯想、食材與色彩
2、3		菜單設計	版面設計、色彩應用	電腦、紙、上色用具
4、5		邀請卡	版面設計、色彩應用	電腦、紙、上色用具
6、7		海報設計	版面安排、色彩應用	電腦、紙、上色用具
8		餐巾架設計	立體構成	鋁線、鉗子、餐巾紙

家政科教學流程

節次		時間	教學資源	藝術教學元素	評量方式	備註
1.2 果雕	1.準備活動：教師準備教學簡報及相關影片.器具 2.引導活動：以活潑可愛的造型果雕 ppt 引發學生學習興趣 3.發展活動：教師教導各種刀工技法與學生實作練習 4.結束活動：分享第一次果雕的經驗.清理環境	10 70 10	ppt 網路影片 果雕圖片	比例	實作 完成品	
3-4 西餐 禮儀	1.準備活動：教師準備教學簡報及相關影片.器具 2.引導活動：以影片及折口布引發學生學習興趣 3.發展活動：教師以影片及圖卡操作說明西餐的餐具擺放與 用餐禮儀 4.結束活動：口布實作與完成學習單	5 70 15	ppt 網路影片 餐具磁鐵卡		參與活動 實作 學習單	
5-6 譜出 好料	1.準備活動：教師準備教學簡報及相關網站資料.食譜 2.引導活動：以翻閱西餐的食譜來引發學生興趣進而歸類 3.發展活動：教師以 ppt 說明西餐的用餐流程順序及內容 分組討論寫出有興趣想做的西式餐點 4.結束活動：分享報告.教師統整並請同學組合設計成一套簡 餐菜單	5 65 20	食譜 ppt 網路影片	色彩	參與討論 完成菜單	
7-8 西餐 初探	1.準備活動：教師準備相關食材及器具 2.引導活動：將各組設計的菜單說明作法及注意事項 3.發展活動：各組實作.教師巡視教導 4.結束活動：小組討論優缺並清理環境	5 70 15			分工實作 完成品 參與討論	

9-10 甜點 飲調 練習	1.準備活動：教師準備相關食材及器具 2.引導活動：將各組設計的甜點飲料說明作法及注意事項 3.發展活動：各組實作.教師巡視教導 4.結束活動：小組討論優缺並清理環境	5 70 15			分工實作 完成品 參與討論	
11 12 擺盤 設計	1.準備活動：教師準備教學簡報及相關影片.器具 2.引導活動：教師以三明治的切法與餐盤形狀.質感.擺放方式 引發學生學習興趣 3.發展活動：教師以 ppt 說明擺盤原則及運用方法與實例 4.結束活動：完成擺盤設計學習單	5 65 20	ppt 網路影片 餐盤	構成 色彩 比例 質感		
13 14 小當 家一	1.準備活動：教師準備相關食材及器具 2.發展活動：依各組設計的餐點實作.教師巡視教導 3.結束活動：小組討論優缺並清理環境	75 15		構成 色彩 比例 質感	分工實作 完成品 參與討論	
15 16 小當 家二	1.準備活動：教師準備相關食材及器具 2.發展活動：依各組設計的餐點實作.教師巡視教導 3.結束活動：小組討論優缺並清理環境	75 15		構成 色彩 比例 質感	分工實作 完成品 參與討論	
美術科教學流程						
節次	教學活動	時間	藝術教學資源	藝術教學元素	評量方式	備註
1	準備活動：教師準備教學簡報	3				

	引導活動：複習色彩三屬性、寒暖色	10		色彩學	口頭問答	
	發展活動：探討色彩心理感覺、色彩與味覺的關係	32		色彩學	口頭問答	
	課後活動：拍攝一餐用餐實物照片張貼於學習單				學習單	
2	準備活動：教師準備教學簡報、紙張、剪刀、上色用具	5				
3	引導活動：教師介紹菜單設計、網路菜單圖片	20	網路媒體	構成、比例	口頭問答	
	發展活動：同學設計、繪製自己組別要製作的餐點菜單	65		色彩、構成、比例	作品	
4	準備活動：教師準備紙張、剪刀、上色用具	5				
5	引導活動：教師介紹邀請卡設計、網路邀請卡圖片	20	網路媒體	構成、比例	口頭問答	
	發展活動：同學設計製作邀請卡	65		色彩、構成、比例	作品	
6	準備活動：教師準備紙張、剪刀、上色用具	5				
7	引導活動：教師介紹海報設計、網路海報圖片	20	網路媒體	構成、色彩、比例	口頭問答	
	發展活動：同學設計製作邀請卡	65		色彩、構成、比例	作品	
8	準備活動：教師準備鋁線、鉗子、餐巾紙	5				
	引導活動：教師介紹工具操作	5		構成、比例		
	發展活動：每一組製作一個餐巾架	35		構成、比例	作品	一組 製作 一個

教學省思與建議

- 1.「民以食為天」，吃是每天生活中重要的事之一，美感教育應該不再只是做美術作業，而是要在生活中實踐，這是這次課程設計發想的原因。選定「下午茶」系列餐點是想要藉由餐點製作，教同學要考慮食材的色彩搭配，餐點、飲料與餐具的搭配，擺盤的比例、位置、構成等應用，所以課程可以說是以綜合課為主，視覺課搭配設計菜單、邀請卡、海報等為輔。因此要在各組的菜單都確定之後才能進行視覺作業。
- 2.餐點試作、飲料試調花掉不少時間。因為採分組同時進行，每一組所做的餐點都不同，雖然每一組所需的材料、器具都事先一再交代同學，但是每次上課都還是會有同學忘東忘西，而且教導製作的步驟、比例，同學老是忘記而一再來問，以致上課場面常常是在一片混亂中進行，兩堂連上的課常常來不及將食物做好，更不要說收拾場地了。
- 3.為了在校內發表成果，調課、場地安排須與行政溝通請行政幫忙，但是學生上午仍照課表正常上課，中午用完餐後才出來準備，以致有些組的餐點未能在成果展預定開幕前就位。還有，事前準備工作要訓練同學如何接待師長、如何上餐及整理餐具、收餐具、洗餐具等分工細節都要另外運用額外時間來上課。所以說所花的時間跟心力遠遠比計畫內容多更多。
- 4.由於美術課負責的作業是各組菜單確定之後才做的菜單設計；是成果展場地、時間都界定之後的邀請卡及海報，以致製作時間有點趕，加上學生拖拖拉拉的個性，其中 909 班根本無法在規定時間內完成海報，而餐巾架，餐墊就只能由部份的同學負責製作完成。
- 5.經費 5 萬元中編了 34000 元用於教材費用仍不夠用，因為要教美感、質感，就要購買搭配的餐具，另外食材也都需要錢，所以，各組試作時材料是由各組同學自行準備，由組員分攤材料費，當然這也就讓學生荷包失血唉唉叫。
- 6.本次下午茶點共有 25 項，讓老師點餐，雖然可以此分析師長們的喜好點心與學生想像不盡相同，但由 2 位同學負責一道點心，要準備材料，在有限的時間內同時使用設備器材備餐完成，還要維持現場服務品質及出餐，確實需要較多時間訓練規劃，指導老師與同學真是忙累了。建議可以由學生設計的餐點中加以組合為 2 套套餐供師長點餐，在備餐及人力調度上會更充裕。或許食材費也可以節省不至於材料費不夠用。

教學研發成果

「食的色彩」學習單

班級：_____ 座號：_____ 姓名：_____

請同學將你覺得吃的不錯的餐點拍照下來，貼在學習單上，並簡單記錄食物的色彩及食物與餐具的色彩搭配。

月 日 餐

照片黏貼處

色彩紀錄及感覺：

「食的色彩」學習單

班級：910 座號：22 姓名：李育芬

請同學將你覺得吃的不錯的餐點拍照下來，貼在學習單上，並簡單記錄食物的色彩及食物與餐具的色彩搭配。



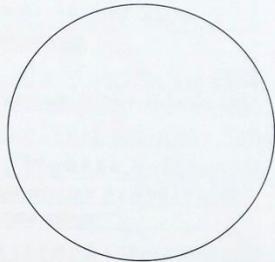
色彩紀錄及感覺：~鬆餅+奶昔~

鬆餅的顏色是金黃色的，奶昔是白色的，搭配在一起，視覺上非常舒服。鬆餅的顏色是金黃色的，奶昔是白色的，搭配在一起，視覺上非常舒服。鬆餅的顏色是金黃色的，奶昔是白色的，搭配在一起，視覺上非常舒服。

「簡易西式餐點設計」學習單

班級：_____ 座號：_____ 姓名：_____

我們這學期將進行「Show 色圓午曲」下午茶餐點製作，請同學先試著在下面的圓形中構思一下餐點，並簡單畫出（要上色）。



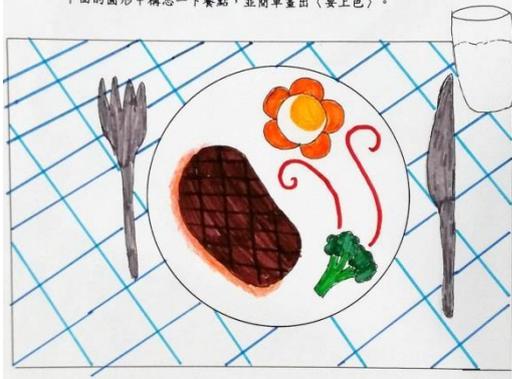
我所使用的食材有：

運用到哪些擺盤原則：

「簡易西式餐點設計」學習單

班級：909 座號：29 姓名：劉麗蓮

我們這學期將進行「Show 色圓午曲」下午茶餐點製作，請同學先試著在下面的圓形中構思一下餐點，並簡單畫出（要上色）。



我所使用的食材有：紅蘿蔔、牛肉、蕃茄醬、花椰菜、磨菇醬

運用到哪些擺盤原則：色彩搭配、圓形設計、比例、造形

西餐禮儀

班級 _____ 座號 _____ 姓名 _____

春嬌及志明兩人到西餐廳用餐，請仔細思考以下兩人進餐程序是否合宜？不合宜之處就請你先圈起來再將正確答案寫在題後！

- 進入餐廳後，志明直接拉着春嬌挑了個靠窗的位子坐下。
- 入座時，志明幫春嬌拉出椅子，待春嬌入座後，志明才坐下。
- 侍者送來菜單時，志明隨手拿起置放在左上方的水杯喝口水。
- 春嬌不希望自己的新衣服沾到油漬，顧手就將餐巾擱在胸前！
- 開胃菜送上桌，春嬌忘了西餐餐具的使用順序，就先拿起放在最內面的叉子使用。
- 喝湯湯時，志明拿起最外圍的湯匙，以湯匙由內向外輕舀輕喝。
- 志明拿起麵包沾滿奶油大口咬着吃。
- 此時春嬌的餐椅不小心掉到地上，自己很不好意思地趕快彎腰拾起，志明則請侍者更新。
- 吃牛排時，志明拿起左邊的叉子和右邊的刀子，以八字型的手勢將牛排全部切好，再一塊一塊的叉著慢慢食用。
- 用餐中春嬌想離座上廁所，春嬌先將刀叉成八字形放盤中，離開時將餐巾按在椅子上再離開。
- 侍者端回茶時，志明已用完牛排，並將刀叉平行並列盤中。
- 送上甜點飲料，志明在咖啡內加入糖與奶精後，直接以小湯匙一匙一匙的舀著喝。
- 甜點是黑森林蛋糕及水果，春嬌用隨附的小湯匙先由蛋糕上的水果下手。
- 志明以叉子叉著西瓜吃，直接將西瓜籽吐在水果盤內。
- 志明食畢水果，直接將叉子置於盤內讓侍者收走。

請畫出正確的西餐餐具擺放圖

請畫出正確的中餐餐具擺放圖

西餐禮儀

班級 907 座號 24 姓名 陳思妤

春嬌及志明兩人到西餐廳用餐，請仔細思考以下兩人進餐程序是否合宜。不合宜之處就請你圈起來再將正確答案寫在題後！

- 進入餐廳後，志明請侍者帶春嬌到靠窗的位子坐下。
1. 侍者侍者帶到靠窗的位子坐下。
- 入座時，志明幫春嬌拉出椅子，待春嬌入座後，志明才坐下。
- 侍者送來菜單時，志明隨手拿起置放在左上方的水杯喝口水。
3. 左上方的水杯喝口水。
- 春嬌不希望自己的新衣服沾到油漬，顧手就將餐巾擱在胸前。
4. 擱在胸前。
- 開胃菜送上桌，春嬌忘了西餐餐具的使用順序，就先拿起放在最內面的叉子使用。
5. 最外圍。
- 喝湯湯時，志明拿起最外圍的湯匙，以湯匙由內向外輕舀輕喝。
- 志明拿起麵包沾滿奶油大口咬着吃。
7. 手拿著，一口一口吃。
- 此時春嬌的餐椅不小心掉到地上，志明很不好意思地趕快彎腰拾起，志明則請侍者更新。
8. 請侍者更新。
- 吃牛排時，志明拿起左邊的叉子和右邊的刀子，以八字型的手勢將牛排全部切好，再一塊一塊的叉著慢慢食用。
9. 叉一塊，吃一塊。
- 用餐中春嬌想離座上廁所，春嬌先將刀叉成八字形放盤中，離開時將餐巾按在椅子上再離開。
10. 椅子或座位。
- 侍者端回茶時，志明已用完牛排，並將刀叉平行並列盤中。
11. 擱并用，不能拿。
- 送上甜點飲料，志明在咖啡內加入糖與奶精後，直接以小湯匙一匙一匙的舀著喝。
- 甜點是黑森林蛋糕及水果，春嬌用隨附的小湯匙先由蛋糕上的水果下手。
- 志明以叉子叉著西瓜吃，直接將西瓜籽吐在水果盤內。
14. 先吐在手，在放手，手在用餐時擦。
- 志明食畢水果，直接將叉子置於盤內讓侍者收走。

請畫出正確的西餐餐具擺放圖

請畫出正確的中餐餐具擺放圖

跨領域美感教育 - 「Show 色圓午曲」- 下午茶課程心得學習單

班級： _____ 座號： _____ 姓名： _____

- 這次的下午茶套餐我和 _____ 一起負責做
- 在學習製作的過程中我印象最深刻的是 _____
- 關於美術作業我印象最深刻的是 _____
- 關於美術作業我學到的是 _____
- 請寫出你所製作的餐點（或飲料）所具備的美感為何？ _____
- 成果展當天我負責的工作是 _____
- 成果展給我印象最深刻的是 _____
- 如果整個課程可以重新再進行一次我將 _____

跨領域美感教育 - 「Show 色圓午曲」- 下午茶課程心得學習單

班級： 910 座號： 25 姓名： 李欣怡

- 這次的下午茶套餐我和 許朝瑜 一起負責做 法式薄餅。
- 在學習製作的過程中我印象最深刻的是 第一次做餅時，還什麼都不知道，什麼都不懂，但經過一次一次的成功，看著成品感到成就感，自己的心裡也有成就感，不只要練習，還要認真練習。
- 關於美術作業我印象最深刻的是 菜單設計，設計菜單時考慮很多，配色、字體、圖片、排版等等，而且還要想怎麼去設計。
- 關於美術作業我學到的是 在設計菜單，每款咖啡後，以及思考如何配色、排版等等，透過美術作業來學習的3D立體感，更有何何何。
- 請寫出你所製作的餐點（或飲料）所具備的美感為何？ 在淺藍色的餅乾上加上白色的奶油與鮮奶油，餅乾在上面裝飾上層層層的海鹽，用黃色餅乾夾著和肉，再從餅乾中間擠出牛奶。
- 成果展當天我負責的工作是 前法式薄餅擺盤。
- 成果展給我印象最深刻的是 一下子進入了很多老師，雖然當做很多作業，但到那時不知道餐廳的辛苦，不管看到老師們開心滿足的笑容，就覺得很有成就感。最後換了時日的辛苦!!!
- 如果整個課程可以重新再進行一次我將 改善自己的缺點，讓自己可以製作成，覺得不可思議的點，不管覺得辛苦腳酸，都可以帶給別人更好的成果。

未來推廣計畫

1. 美感要落實於日常食衣住行生活中，這次做了「食」，未來可開發「衣」的課程。
2. 視覺藝術可以擴展到企業識別體系設計組套物件。

3. 帶動校內其他領域參與跨領域美感教育實驗計畫。

課程實施紀錄



介紹色彩與味覺的關係



MENU 製作



邀請卡製作



邀請卡製作



海報設計



海報設計



水果雕切練習



水果雕切練習



西餐禮儀教學



西餐口布教學



食譜討論



沙拉擺盤設計



簡餐擺盤設計



飲料調製練習



西點製作



各組試作



各組試作



各組試作



餐墊製作



服務流程練習



成果發表會場布置



成果發表校長開幕致詞



成果發表會輕食準備區



成果發表會飲調準備區



成果發表會甜食準備區



成果發表會甜食準備區



為師長介紹、送餐



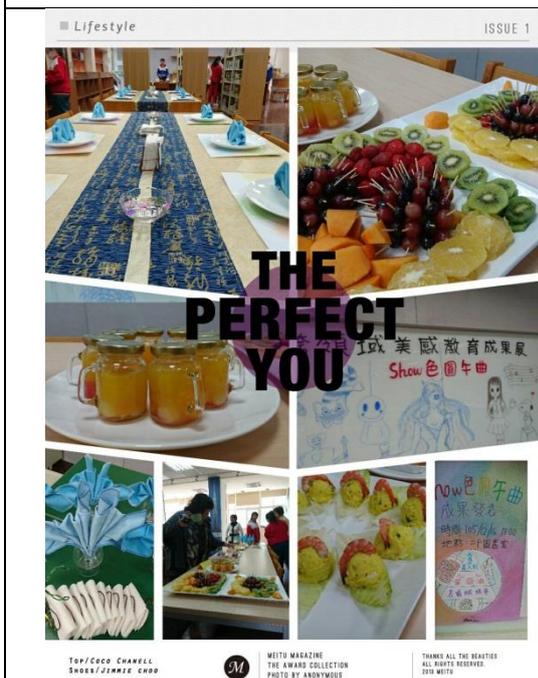
與校長合影



忙碌的後場



忙碌的後場



校內老師 PO 文讚賞



校內老師 PO 文讚賞

參考資料

<http://www.mofa.gov.tw/Upload/WebArchive/314/%E5%9C%8B%E9%9A%9B%E7%A6%A%E5%84%80%E6%89%8B%E5%86%8A.PDF> 外交部國際禮儀