

## 跨領域美感課程教學方案

- 壹、 學校名稱
- 貳、 團隊成員
- 參、 跨領域科目
- 肆、 教學對象與先備能力
- 伍、 跨領域美感課程實施模式
- 陸、 跨領域美感課程應用策略
- 柒、 教學計畫
  - 一、 單元名稱
  - 二、 設計理念
  - 三、 藝術概念與美感元素
  - 四、 教學方法
  - 五、 設計依據（含核心素養）
  - 六、 教學目標
  - 七、 課程架構圖
  - 八、 教學活動與教材內容
  - 九、 教學評量
- 捌、 教學省思與建議
- 玖、 課程研發成果（如學習單、觀察紀錄表、評分規準等）
- 壹拾、 未來推廣計畫
  - 壹拾壹、 課程實施紀錄
  - 壹拾貳、 參考資料

※請先以文字進行論述，再輔以表格等說明。

## ■ 跨領域美感課程教學方案格式 ■

所 屬 區 域 / 學 校 名 稱

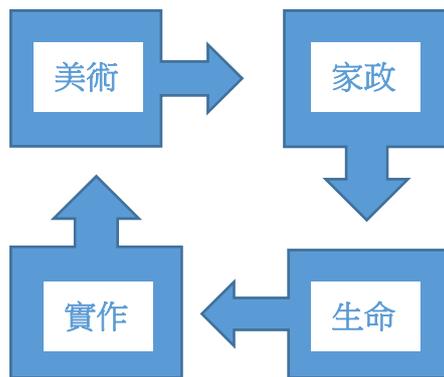
<b>學校名稱</b>	新竹市私立曙光女子高級中學		
<b>團隊成員</b>	陳錦慧、陳惠姬、阮碧華		
<b>跨領域學科</b>	生命教育、家政	<b>藝術學科</b>	美術
<b>教學對象 先備能力</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 具備美的形式原理原則的知識。(漸變、韻律、比例...)</li> <li>● 具備色彩學知識。(冷暖色、對比色...等)</li> <li>● 具備家庭教育的溫暖情感。</li> <li>● 具備食品營養學的概念。</li> </ul>		
<b>跨領域 美感課程 實施模式</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 結合三個學科共備課程：美術、家政、生命教育。</li> <li>● 美術：運用美的形式原理原則，教導擺盤設計的技巧，食物的擺設經過設計是一種深刻的生活美學。從民以食為天的需求與慾望出發，導引到欣賞，協助自身找到美感的體驗、醞釀自己的生活品味。</li> <li>● 家政：透過早餐的擺盤設計，瞭解早餐是一天開始的活力來源，所以吃什麼很重要。你的早餐讓你活力十足，還是愈吃愈昏沉？透過家政課學習六大類早餐，瞭解食物解營養如何吃才是最佳選擇。</li> <li>● 生命教育：進行家庭教育並宣導與家人一起吃飯的時間是非常重要的；除了可以一起在吃飯時討論今天發生的點點滴滴、與父母、孩子和配偶聯絡感情之外，我們也更容易將食物和營養，與安全感及感情，做更深的連結，甚至說明正確的用餐禮儀行為。</li> <li>● 最後與訓育組合作進行國際志工服務學習，進行當地餐桌文化交流。</li> </ul>		
<b>跨領域 美感課程 應用策略</b>	<b>應用策略 (請勾選)</b>		
	<b>使用時機</b> <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 type="checkbox"/> 綜合活動 <input type="checkbox"/> 課後複習 <input type="checkbox"/> 其他	<b>教學策略</b> <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 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 checked="" type="checkbox"/> 專題討論式教學 <input type="checkbox"/> 協同教學 <input type="checkbox"/> 創造思考教學 <input type="checkbox"/> 其他	<b>評量模式</b> <input 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 checked="" type="checkbox"/> 展演實作 <input type="checkbox"/> 影音紀錄 <input type="checkbox"/> 其他

課程架構  
與跨領域  
課程設計  
概念

一、課程設計概念：

- 結合三個學科共備課程：美術、家政、生命教育。
- 美術：運用美的形式原理原則，教導擺盤設計的技巧，食物的擺設經過設計是一種深刻的生活美學。從民以食為天的需求與慾望出發，導引到欣賞，協助自身找到美感的體驗、醞釀自己的生活品味。
- 家政：透過早餐的擺盤設計，瞭解早餐是一天開始的活力來源，所以吃什麼很重要。你的早餐讓你活力十足，還是愈吃愈昏沉？透過家政課學習六大類早餐，瞭解食物解營養如何吃才是最佳選擇。
- 生命教育：進行家庭教育並宣導與家人一起吃飯的時間是非常重要的；除了可以一起在吃飯時討論今天發生的點點滴滴、與父母、孩子和配偶聯絡感情之外，我們也更容易將食物和營養，與安全感及感情，做更深的連結，甚至說明正確的用餐禮儀行為。

二、課程架構圖



教學計畫

單元名稱	擺盤設計		
教學時數	3	實施班級	二忠、二孝、二和、二平
實施情形	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 首先課程設計以「美的形式」與「色彩」為二大主軸、教導透過擺盤的形式技巧和顏色的搭配，更能彰顯菜餚的風味，同時展現出生活細膩的美感。</li> <li>● 運用紙筆的平面圖文設計草稿，分享出自己的想法與設計理念</li> <li>● 簡單食材進行觀察，體會色彩配置與造形的美妙，也能感受肌理與質感。</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 進行擺盤設計實作，設計出具有視覺美感的形式。</li> <li>● 利用假日早晨，與家人共享「幸福早餐」計畫，並分享日常生活的點滴。</li> <li>● 將此美學擺盤概念融合到國際志工服務學習的活動，與當地的飲食進行餐桌文化交流。</li> </ul>								
<b>設計理念</b>	擺盤設計是一種深刻的生活美學。從民以食為天的需求與慾望出發，導引到欣賞，協助自身找到美感的體驗、醞釀自己的生活品味，並與家人共享幸福的時光。								
<b>藝術概念與美感元素</b>	美的形式原理、美學色彩的心理學、生活點滴的內在感受、圖文修飾表達的形式、空間美學。								
<b>教學方法</b>	觀察法、講述法、討論法、實作法、發表教學法。								
<b>教學資源</b>	投影機、自製簡報、影片、音響、電腦、食物、器皿。								
<b>設計依據</b>									
<b>學習重點</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%; text-align: center;"><b>學習表現</b></td> <td style="width: 40%;"> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能理解美學理論</li> <li>2. 能分析名家作品</li> <li>3. 能實際創作並分享</li> </ol> </td> <td style="width: 15%; text-align: center;"><b>核心素養</b></td> <td style="width: 30%;"> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 美的形式與色彩的掌握</li> <li>2. 擺盤設計理念的表達</li> <li>3. 實作與家人情感的交流</li> </ol> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>學習內容</b></td> <td> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. 美學理論</li> <li>5. 範例賞析</li> <li>6. 實際創作</li> </ol> </td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	<b>學習表現</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能理解美學理論</li> <li>2. 能分析名家作品</li> <li>3. 能實際創作並分享</li> </ol>	<b>核心素養</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 美的形式與色彩的掌握</li> <li>2. 擺盤設計理念的表達</li> <li>3. 實作與家人情感的交流</li> </ol>	<b>學習內容</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. 美學理論</li> <li>5. 範例賞析</li> <li>6. 實際創作</li> </ol>		
<b>學習表現</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能理解美學理論</li> <li>2. 能分析名家作品</li> <li>3. 能實際創作並分享</li> </ol>	<b>核心素養</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 美的形式與色彩的掌握</li> <li>2. 擺盤設計理念的表達</li> <li>3. 實作與家人情感的交流</li> </ol>						
<b>學習內容</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. 美學理論</li> <li>5. 範例賞析</li> <li>6. 實際創作</li> </ol>								
<b>教學目標</b>									
<b>單元目標</b>	能完整實作出一件具有美感的食物擺盤，並分享給家人。 (早餐或甜點)								
<b>課程架構</b>									
<b>節次</b>	<b>課程名稱</b>	<b>教學重點</b>	<b>教學工具</b>						
協同	食物的營養與烹調 (家政課)	引導學生對於食物營養的六大類，有基礎的認識。	觀察法、講述法						
協同	餐桌文化幸福對話 (生命教育課)	說明親子家庭教育的重要性，鼓勵與父母親透過餐桌產生良好互動與分享生活。	講述法、實作法						
1	美的形式原理原則 (理論)	美的形式原理可歸納成十項形式原理，包括秩序、反覆、漸變、律動、對稱...等。	觀察法、講述法						

2	擺盤設計名家主廚範例與草圖設計(鑑賞)	具代表性名家主廚料理作品鑑賞與分析，並進行草圖設計創作。	討論法、賞析法
3	實際創作與家人分享(創作)	透過實際進行擺盤設計，進行檢討，並於假日再次實作分享給家人。	實作法、發表教學法。

### 教學流程

節次	活動	時間	藝術媒介 藝術資源	藝術概念 美感元素	跨領域 策略	評量模式	備註
1	理論-美的形式與色彩	50 分鐘	引入國立美學理論輔助教學	設計美學	協同家政說明食物六大營養	學習單	1
2	鑑賞-草圖與範例說明	50 分鐘	引入名家主廚擺盤範例說明	文字美學	協同生命教育賞析名家作品	草圖設計與討論 討論 臨摹實作	2
3	實作-擺盤設計與檢討	50 分鐘	引入微電影母親在廚房影片	生命美學	協同生命進行早餐幸福計畫	自我創作與發表 展覽發表	3

### 教學省思與建議

- 教師：此課程計畫課程讓高中美術課內容更為豐富精彩，有效提升美感素養。
- 學生：透過擺盤設計課程，美術課可以應用在生活上，很寶貴！
- 家長：透過孩子們的早餐，讓家庭更具有美感與溫度。
- 期盼能將此課程，推廣至更多家庭和國家，彰顯家庭教育的價值。

### 教學研發成果

- 一、美感社群教師共同討論教案方向與備課，有著校內跨領域協同教學的示範作用。
- 二、透過家政課前導課程，瞭解飲食的重要性，以及食物的營養和餐桌文化的禮儀。
- 三、透過生命教育前導課程，展現家庭教育的重要與家人分享生活溫暖。
- 四、美術課介紹美的形式、色彩學、進而實際創作擺盤設計，落實生活美學的意涵。
- 五、學生進行親自下廚和食物擺盤，將成果分享給家人，讓家庭生活更臻完美。
- 六、能將具有美感與溫度的食物，透過國際志工服務學習的方式無遠弗屆的傳播。

### 未來推廣計畫

- 一、結合在地或當季食材，深入瞭解土地滋養生命的價值，如：客家茶道。
- 二、透過國際志工等方式，進行美學與食文化的交流，彰顯食物特殊與家庭的溫度。

\*附註：2017 年於黃土高原實施飲食禮儀、2018 年於河北史庄實施文化美食大賞。

### 課程實施紀錄（教學照片 10 張加說明）



學生進行擺盤設計



學生作品



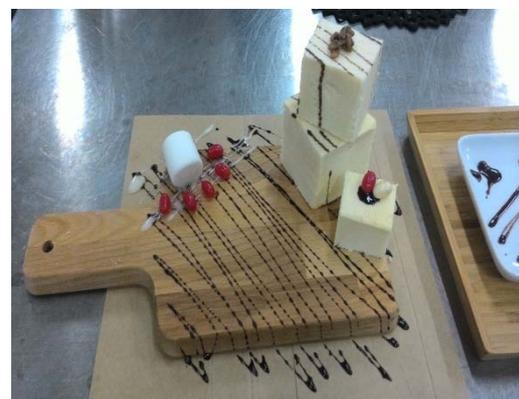
擺盤設計範例說明



擺盤設計課程簡報



學生進行擺盤設計討論



學生作品



學生假日作早餐與家人分享

學生假日作早餐與家人分享



河北史庄國際志工擺盤設計



河北史庄國際志工美食饗宴教案