

# ■ 跨 領 域 美 感 課 程 教 學 方 案 ■

108 學年度 第 1 學期

<b>學校所屬縣市</b>	彰化縣
<b>學校名稱</b>	國立彰化高中
<b>團隊成員</b>	藝術類教師：張靜嫻 非藝術類教師：林佩芳 教學組長：魏子閔 總人數：3
<b>實施對象</b>	實施年級 <u>二</u> 班級數 <u>1</u> 人數 <u>42</u> 總人數： <u>42</u> 人
	■ 普通班
<b>學生先備能力</b>	在高一接觸過卡片設計、質感、比例、水墨畫、手機構圖等單元。
<b>教學方案名稱</b>	食在好時光
<b>跨領域 / 科目</b>	藝術領域： <input checked="" type="checkbox"/> 視覺藝術/美術 <input type="checkbox"/> 音樂 <input type="checkbox"/> 表演藝術
	非藝術領域： <u>綜合活動</u>
	非藝術科目： <u>家政科</u>
<b>教學時數</b>	跨域美感課程共 <u>5</u> 堂 總時數： <u>7</u> 小時
<b>設計理念</b>	「民以食為天」，吃飯是生活中的大事，但是對忙碌的現代人來說，方便的外食是大家提供一日三餐，家裡的廚房不再是凝聚家人的地方。大家為了省時、效率，吃飯似乎只為了裹腹，飲食不均衡、用餐環境缺乏品質。本課程期待結合家政與美術，帶領學生討論飲食習慣、建立均衡飲食觀念，練習烹飪技巧，並透過美感元素的加入，提昇用餐品質，建立餐桌上的美感。
<b>跨領域美感課程架構圖</b>	
	

教師共備方式：1.每週星期二第二節，並視情況隨機調整。 2.通訊軟體、電子郵件、網路社群討論。								
教師共教方式： 1 位教師在一個班級授課。								
十二年國教* 課程綱要	藝術領域核心素養：藝 S-U-A2、藝 S-U-B3、藝 S-U-C2 非藝術領域核心素養：綜 S-U-A2、綜 S-U-B3、綜 S-U-C2							
	學習表現：家 1a-V-1、家 1b-V-1、家 1b-V-2、設 1-V-3、藝 1-V-2				學習內容：家 Aa-V-1、家 Ab-V-1、家 Ab-V-2、藝 P-V-1、設 E-V-2			
跨領域美感 課程內涵	課程目標（學習表現）：據十二年國民基本教育藝術領域課程綱要，連結各領域學習重點，家政與美術攜手合作，融合領域知識與技能，增進學生日常生活美感，並能在生活中確實應用。							
	學習內容：健康飲食知識、食品烹調以及食品安全衛生觀念、點線面立體構成觀念、基本配色原則。							
<b>單元規劃與教學流程*</b> （依實際課程內容增加列數）								
單元名稱	節次	文字描述					填選項*	
		教學活動	教學策略	教材內容	教學資源	學習評量	美感元素與形式	跨領域美感素養
健康飲食綠食育	2	<p>一、導入活動</p> <p>飲食輪盤大考驗—檢討自己的飲食習慣健康不健康？</p> <p>二、開展活動</p> <p>1. 介紹生命週期各階段時期所需的膳食營養與食物份量</p> <p>三、檢視日常生活飲食內容並計畫符合個別需求一日飲食，綜合活動</p> <p>1. 經由食譜規劃，達到修正與了解理想飲食如何實踐於生活中的要領。</p>	<p>1. 學生能夠將老師所講述的內容，重點摘要筆記。</p> <p>2. 學生能夠進行小組討論，並上台發表與分享。</p> <p>3. 學生能夠藉由討論，共同合作學習。</p>	<p>1. 介紹生命週期各階段時期所需的膳食營養與食物份量的概念</p> <p>2. 建立食安風險的概念</p> <p>3. 了解烹調方式與膳食營養攝取量的相關性。</p> <p>4. 計畫符合家庭成員之個人需求、且可實踐的理想飲食內容。</p>	<p>1. 飲食行為測量表。衛服部國民健康署健康九九網站。 <a href="https://health99.hpa.gov.tw/onlinehealth/quiz_eatingbehavior.aspx">https://health99.hpa.gov.tw/onlinehealth/quiz_eatingbehavior.aspx</a></p> <p>2. 國民飲食指南手冊。衛生福利部國民健康署。 <a href="https://www.hpa.gov.tw/Pages/EBook.aspx?nodeid=1208">https://www.hpa.gov.tw/Pages/EBook.aspx?nodeid=1208</a></p>	<p>1. 作業單</p> <p>2. 上台報告分享</p>	1.4	2.4
餐桌上的美學	2	<p>一、導入活動</p> <p>桌布花色欣賞</p> <p>二、開展活動</p> <p>1. 桌布與參與</p>	<p>1. 老師講述分析</p> <p>2. 搭配與實作</p> <p>3. 欣賞與討論</p>	<p>1. 桌布的色彩、圖案形成不同的風格（方格文青、</p>	<p>1. 擺盤設計解構全書/作者：町山千保/城邦事業股份有限公司 麥浩斯出版/2019</p>	<p>1 設計實作</p> <p>2 影音記錄</p>	1.4	2.3.4.5

		<p>的搭配</p> <p>2. 點心擺盤</p> <p>三、綜合活動</p> <p>1.賞心悅目的下午茶</p> <p>2.分享與討論</p>		<p>低調穩重、清爽明亮)</p> <p>2.運用餐盤色彩與桌布花色的搭配，營造餐桌氣氛</p> <p>3.點線面立體的構成設計</p> <p>4.利用食材的點、線、面特性做擺盤</p>	<p>2.擺盤藝術/作者：Alexis Vergnory/城邦事業股份有限公司 麥浩斯出版/2018</p>			
從 50 元到 150 元的餐桌魔法	1	<p>四、導入活動</p> <p>家政課討論的三菜一湯的色系與食材的點線面造型</p> <p>五、開展活動</p> <p>剪貼實作</p> <p>六、綜合活動</p> <p>展示成品與欣賞</p>	<p>1. 學生能夠將老師所講述的內容，運用在實作過程。</p> <p>2. 學生能夠進行運用配色、造型原理以色紙剪貼擺盤設計。</p> <p>3.將此設計運用在家政客烹飪實作擺盤中</p>	<p>1. 食物色彩與飲食設食的關係</p> <p>2.點、線、面、立體構成原理</p>	<p>國民飲食指南手冊。衛生福利部國民健康署。 <a href="https://www.hpa.gov.tw/Pages/EBook.aspx?nodeid=1208">https://www.hpa.gov.tw/Pages/EBook.aspx?nodeid=1208</a></p>	1. 實作	1.4	2.4
元玩轉食材真美學	2	<p>一、導入活動</p> <p>烹飪教室介紹，導入食品衛生與安全觀念</p> <p>二、開展活動</p> <p>烹飪實作</p> <p>三、綜合活動</p> <p>分享成品與品嚐</p>	<p>1. 學生能夠將老師所講述的內容，運用在實作過程。</p> <p>2. 學生能夠進行小組分工合作，並在時間內完成作品。</p> <p>3.學生能夠藉由討論，共同合作學習。</p>	<p>1.執行食物份量觀察與實作</p> <p>2.了解不同食材特性與其配合的烹調方式，體驗生活中常見烹調方式的原理。</p> <p>3.依食材特性，妥善進行處理和烹調，製作安全、健康、美味及營養的膳食。</p>	<p>1.張玉欣主編(2017)。世界飲食文化：立足台灣、從飲食文化看世界(第二版)。新北市：華麗圖書股份有限公司。</p> <p>2.李新憶譯(2017)。餐桌上美食百科。新北市：漢湘文化。</p>	2. 實作	1.4	2.4
本期卓越亮點*	<p>校內外連結：1.可以和學務處的食農計畫搭配合作。2.分享跨領域課程合作經驗與模式。</p> <p>國際視野：目前無計畫。</p>							
<p>教學省思與建議</p> <p>1.「食在好時光」是個非常生活化的課程，同學們對於食物的內容都很有興趣，但是，受限於課程時間，在教學進度上比較緊湊，而缺乏比較從容悠閒的品味時間，這是美中不足之處。</p> <p>2.跨領域課程的規劃需要很多的討論時間，教師之間的互動機會與時間充裕的情況下，較能順利產出課程。共被時間的安排非常重要。</p>								

學生意見與回饋：學生普遍認為這是一個生活化、實用的課程，但是課程時間緊湊是比較可惜的地方。這次因為有跨領域計畫經費的補助而採購的桌布、餐盤也讓學生們有耳目一新的感覺。

未來推廣計畫：分享跨領域課程合作經驗與模式。

教學研發成果：1.「食在好時光」教案課程

2.擺盤設計影音記錄

3.完成三菜一湯烹飪與擺盤

課程實施紀錄（教學照片 10 張加說明）



家政課～健康飲食綠食育



家政課～分組討論



美術課～餐桌美學



美術課～桌巾與餐盤的搭配



美術課～點心擺盤實作



美術課～點心擺盤、餐桌美學實作



美術課～擺盤設計



家政課～三菜一湯實作、擺盤



家政課～三菜一湯實作、擺盤



三菜一飯擺盤成果