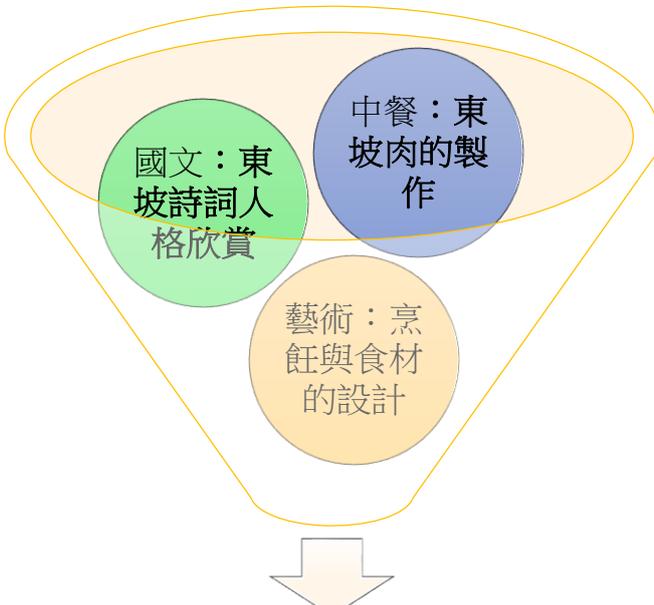


跨領域美感課程教學方案格式

所 屬 區 域 / 學 校 名 稱

學校名稱	長榮女子高級中學		
團隊成員	陳榮泰主任、周幸儀主任、蕭豐庭組長（國文科）、許聖奉老師（餐飲科）		
跨領域學科	國文	藝術學科	餐飲、藝術
教學對象 先備能力	1.職二已具備宋詞鑑賞能力。 2.對於中餐烹調已有操作能力。 3.對於拍照與影像剪輯能基本運用。		
跨領域 美感課程 實施模式	國文課： 引導學生從豪放派蘇軾，了解作者的生平，以及創作的特色，此一特色又來自於蘇軾對生活的圓融觀照，有一個人格美。 中餐烹調課： 以蘇軾生平故事為誘因，詩詞賞析為媒介，延伸還原東坡生活飲食之美的體驗，實際製作東坡肉與食材擺盤，既有味覺的饗宴又是視覺的享受。		
跨領域 美感課程 應用策略	應用策略 (請勾選)		
	使用時機 <input 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	教學策略 <input checked="" type="checkbox"/> 應用藝術素材之問題導向教學 <input checked="" 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 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	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 checked="" type="checkbox"/> 展演實作 <input checked="" type="checkbox"/> 影音紀錄 <input type="checkbox"/> 其他

<p>課程架構 與跨領域 課程設計 概念</p>	<p>課程架構圖</p> <p style="text-align: center;">古典詩詞生活美學－東坡詩詞人格美與生活美</p>  <p style="text-align: center;">生活的飲食美學體悟</p>		
<p>教學計畫</p>			
<p>單元名稱</p>	<p>東坡詩詞人格美與生活美</p>		
<p>教學時數</p>	<p>16 節</p>	<p>實施班級</p>	<p>餐二忠、孝</p>
<p>實施情形</p>	<p>先從閱讀蘇軾作品的人格美，再去體悟東坡的飲食之美</p>		
<p>設計理念</p>	<p>結合古典詩詞的語言感受，再讓學生體悟詩詞中可具現的生活美</p>		
<p>藝術概念與美感元素</p>	<p>詩詞美學、餐飲美學、色彩設計</p>		
<p>教學方法</p>	<p>講述法、問答法、討論法、合作學習法、練習法、發表法、欣賞法。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 先從人物詩詞資料閱讀，體會作品本質特色 2. 再分組學習詩詞當中提及到的佳餚美食 3. 用中餐烹調出詩詞體悟的美學，各組互相欣賞。 		
<p>教學資源</p>	<p>教材來源：東大版國文第三冊第八課、東坡肉食譜 硬體設備：電腦、單槍投影機、學習單、菜單食材、烹飪用具、擺盤用具、攝影拍照用具。 教學場域：教室、烹飪教室。</p>		

設計依據							
學習重點	學習表現	1. 廣泛嘗試各種文體，發表感懷或見解。 2. 評估食材特性，掌握各生命階段營養原則，運用適切烹調技巧，進行膳食計畫與設計。 3. 學習職場的人際互動與管理。			核心素養	規劃執行與創新應變 藝術涵養與美感素養 人際關係與團隊合作	
	學習內容	1. 藉由敘述人物與烹飪食材間接抒情。 2. 飲食美學與烹飪技巧應用與食材特性、膳食計畫與運用 3. 團隊的人際互動技巧					
教學目標							
單元目標		能感受蘇軾的人格美，由歷代評價與作者詩詞為閱讀文本；再介紹東坡相關美食，實際創作出自己團隊的美學感受。					
課程架構							
節次	課程名稱	教學重點			教學工具		
1-4	詞學流派與豪放	先認識詞學本質與豪放風格			課本		
5-8	蘇軾詩詞的人格美	認識歷代評價以及蘇軾詩詞、東坡肉詩			課本、學習單		
9-12	蘇軾東坡肉認知	老師實際烹飪東坡肉			動畫、烹飪用具		
13-15	團隊的美感創作	引導各組嘗試研發屬於各自的味道			烹飪用具		
16	互相欣賞美感體悟	照相紀錄、品嚐美食給予彼此肯定			相機		
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
1-4	閱讀文本 資料	4 小時 國文課	詞學	點線面	文字與情感 感知	課堂問答	
5-8	閱讀文本 資料	4 小時 國文課	與東坡有關的作品	點線面	文字與情感 感知	學習單	
9-12	觀察烹飪 製作	4 小時 中餐烹調	東坡肉製作 演示	餐飲美學、 色彩設計	食材與情感 結合	作品	

13-15	實際烹飪 食材	3 小時 中餐烹調	東坡肉創 作	餐飲美學、 色彩設計	食材與情 感結合	作品	
16	擺盤、欣賞	1 小時 國文課	作品展示 文字紀錄	影像、擺盤 設計	創作表達 與欣賞	學習單、作 品	
教學省思與建議							
<p>古典詩詞與中餐烹調的結合，希望能讓學生不只閱讀書面資訊，也能延伸創作屬於當時對作者有生命意義的美食，從視覺與味覺能深化欣賞美感。</p>							
教學研發成果							
<p>1.影片相片紀錄創作過程 2.學生的文字學習單與互相欣賞的感想紀錄 3.學生的回饋心得透過 google 表單可以統計出更明確的數據資料</p>							
未來推廣計畫							
<p>希望能給予各校將語文科與技藝科群，結合跨領域教學活動，讓學生除了閱讀古代文本，也能知悉現今生活其實也從過往經驗不斷不斷的演化改變的，知識的累積、經驗的傳遞、美感的體驗，為計畫主要推廣方向。</p>							
課程實施紀錄（教學照片 10 張加說明）							



學生熱烈討論學習單



學生針對學習單提出想法



東坡食材的準備



各組準備切洗食材



各組製作東坡食材的準備



各組大廚展現身手



各組東坡肉熬製中



將完成品一一呈現擺盤



不同組別利用食材點綴設計



也利用不同刀工呈現視覺美感

參考資料

林文月，《飲膳札記》，臺北，洪範，1999年，初版。

蔣勳，《美的覺醒》，臺北，遠流，2006年，初版。