



# 教育部跨領域美感教育卓越領航計畫

## 跨領域美感課程模組 2.0 創課方案

109 學年度 第一學期  計畫  成果

學校全銜	台中市大明高級中等學校
課程方案名稱	花獻大明-食趣食藝
團隊成員／ 跨領域科別 (得複選)	<p>藝術科目：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 視覺藝術/美術：<u>蘇盈蓁</u></p> <p><input type="checkbox"/> 音樂：</p> <p><input type="checkbox"/> 表演藝術：</p> <p><input type="checkbox"/> 其他：</p> <p>非藝術科目：<u>餐飲科(李冠青、林孟頻、葉米芸、張瓊丹)</u></p> <p>其他：<u>數學科徐鳳翎組長</u></p> <p>*若為多領域、多科目請詳實填寫，填寫方式：科別（教師姓名）</p> <p>總人數：6 位</p>
實施對象 (得複選)	<p><input checked="" type="checkbox"/> 普通班</p> <p><input type="checkbox"/> 藝才班：<u>(例：美術班)</u></p> <p><input type="checkbox"/> 資優班：<u>(例：數理資優)</u></p> <p><input type="checkbox"/> 體育班</p> <p><input type="checkbox"/> 資源班：<u>(例：學習障礙等特殊需求)</u></p> <p><input type="checkbox"/> 特殊教育學校：<u>(例：聽覺障礙)</u></p> <p><input type="checkbox"/> 其他：</p> <p>實施年級別：二年級</p> <p>參與班級數：3</p> <p>參與總人數：117 人</p> <p>課程屬性：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 必修課程 <input type="checkbox"/> 選修課程 <input type="checkbox"/> 其他：</p>
學生先備能力	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.了解色彩基本對比色概念</li> <li>2.學會烘焙實務基本操作技術(麵包與蛋糕的製作)</li> <li>3.能認識西餐實務中常使用的食材種類與食材特性。</li> <li>4.能了解飲料的基本調製概念與方法</li> </ol>
教學節數	課程總節數：30 節(藝術課程 10 節／非藝術課程 12 節／跨域美感課程 8 節)
教師專業社群 (得複選)	<p>成員人數：18</p> <p>組成類型：<input type="checkbox"/> 同校同領域 <input checked="" type="checkbox"/> 同校跨領域 <input type="checkbox"/> 跨校同領域 <input checked="" type="checkbox"/> 跨校跨領域 <input type="checkbox"/> 其他：</p> <p>互動頻率：<input type="checkbox"/> 定期會議 <input type="checkbox"/> 不定期/任務導向式會議 <input checked="" type="checkbox"/> 隨時/網路群組 <input type="checkbox"/> 其他：</p> <p>備課內容：<input type="checkbox"/> 研習、工作坊增能 <input type="checkbox"/> 實地考察 <input checked="" type="checkbox"/> 課程建構 <input checked="" type="checkbox"/> 資源分享 <input checked="" type="checkbox"/> 提問與互助 <input type="checkbox"/></p> <p>其他：</p>

**觀課內容：**

課後觀看錄影紀錄

課中共 3 位教師協作，請說明模式：

1. 由林孟頻老師主要教授烘焙實習課程，蘇盈蓁老師從旁協助作品的使用與拍照記錄；李冠青老師主要教授飲料調製課程，由蘇盈蓁老師從旁協助指導學生的顏色配比並協助拍照記錄。
2. 成果發表課程由餐旅群一二年級全體師生參與，邀請全校其他學科與專業領域教師一同觀摩。現場進行說課、溝通互動、意見交流分享。

其他：

**議課內容：**  課後檢視、討論與修正  資源分享  提問與互助  其他：

**跨領域美感  
課程架構圖**



**課程發展理念**

希望透過美感教育的跨域課程，將藝術、生活、餐飲結合食趣，發展出我們的【花獻大明】主題，透過學生的創作，使用不同的視覺媒介，加入不同的媒材、素材，無論是圖像、影片、真實物品的接觸，以『食藝、食趣』為主軸，讓學生結合自己的專業領域，製作出餐飲中花的異想世界。

在餐飲領域裡，餐飲美學是一門不可或缺的學問。一道吸引消費者的料理，需要透過五感的享受來增加其價值。因此在這次的課程中，我們以『花』為主題，融入二年級的技能領域課程中，發展出「創意花漾麵包」、「藝術花饗比薩」、「花藝蔬果畫盤雕刻」及「花果養品飲品」等四大課程主軸。我們結合藝術與生活課程，讓學生從比薩創意圖的繪製過程，認識簡單的色彩學原理與顏色配置的方法；從幾何多邊形的圖案設計與剪紙藝術與插圖造型的認識，製作印花模型紙板，應用於烘焙實務課程；由當季色彩鮮豔的蔬果來認識對比色，應用於飲料調製與中餐盤飾的製作，創作出各種具有創意的美食料理。這堂藝術與生活之美學課程，搭配餐旅群推動的群科特色課程，使我們從基本能力的教學轉變成以素養為導向的課堂。

<p><b>跨領域課程類型</b> (得複選)</p>	<p> <input checked="" type="checkbox"/>應用藝術知能、策略、資源與活動等，輔助、活化其他非藝術學科之教學。  <input checked="" type="checkbox"/>聚斂其他學科與藝術領域交集的知識結構或美感共通性等，發展融整性課程。  <input type="checkbox"/>檢視藝術領域與社會文化、環境生態等的關係，發展包含不同學科的多元文化等議題課程。  <input checked="" type="checkbox"/>以學校本位為課程主軸，發展包含不同學科之校本課程、特色課程、彈性課程、主題課程、社區課程等。  <input type="checkbox"/>以其他非學校課程之形式，如跨領域美感走讀等，進行以在地藝文活動、環境生態、媒材特色、國際參訪等為主軸之表現、鑑賞、實踐等活動式課程。  <input type="checkbox"/>其他： </p>
<p><b>跨領域內涵</b> (得複選)</p>	<p> <input checked="" type="checkbox"/>體現藝術領域知識(能)  <input checked="" type="checkbox"/>體現非藝術領域知識(能)  <input checked="" type="checkbox"/>有機連結生活經驗  <input type="checkbox"/>遷移至新情境的探究與理解  <input checked="" type="checkbox"/>重新思考過往所學的新觀點  <input type="checkbox"/>克服領域間障礙挑戰的新進路  <input type="checkbox"/>其他： </p>
<p><b>美感元素與美感形式</b> (得複選)</p>	<p> <b>美感元素構件</b>  <input checked="" type="checkbox"/>視覺藝術：<input checked="" type="checkbox"/>點<input checked="" type="checkbox"/>線<input checked="" type="checkbox"/>面<input type="checkbox"/>空間<input checked="" type="checkbox"/>構圖<input checked="" type="checkbox"/>質感<input checked="" type="checkbox"/>色彩<input type="checkbox"/>明暗  <input type="checkbox"/>音樂：<input type="checkbox"/>節奏<input type="checkbox"/>曲調<input type="checkbox"/>音色<input type="checkbox"/>力度<input type="checkbox"/>織度<input type="checkbox"/>曲式  <input type="checkbox"/>表演藝術：<input type="checkbox"/>聲音<input type="checkbox"/>身體<input type="checkbox"/>情感<input type="checkbox"/>時間<input type="checkbox"/>空間<input type="checkbox"/>勁力<input type="checkbox"/>即興<input type="checkbox"/>動作<input type="checkbox"/>主題  <b>美感原則構件</b>  <input checked="" type="checkbox"/>均衡<input checked="" type="checkbox"/>和諧<input checked="" type="checkbox"/>對比<input checked="" type="checkbox"/>漸層<input checked="" type="checkbox"/>比例<input type="checkbox"/>韻律<input type="checkbox"/>節奏<input checked="" type="checkbox"/>反覆<input checked="" type="checkbox"/>秩序<input checked="" type="checkbox"/>統一  <input type="checkbox"/>單純<input type="checkbox"/>虛實<input type="checkbox"/>特異 </p>
<p><b>跨領域美感素養</b> (得複選)</p>	<p> <input checked="" type="checkbox"/>美學思辨與覺察省思：透過美學知識底蘊反身自省以發現自我之定位和認同  <input checked="" type="checkbox"/>設計思考與創意發想：培養具創造力且以具體計劃來解決問題的習慣  <input type="checkbox"/>藝術探究與生活實踐：培養對藝術活動的探查習慣並應用相關知能於日常生活中  <input type="checkbox"/>符號識讀與脈絡應用：辨識與理解符號樣式及意涵並能適當運用  <input type="checkbox"/>數位媒體與網絡掌握：駕馭數位科技媒體並能理解與評價網路訊息  <input type="checkbox"/>藝術參與及社會行動：規劃藝術活動並以之表達對社會的參與  <input checked="" type="checkbox"/>跨域文化與多元詮釋：理解文化多樣性並能嘗試詮釋議題內涵 </p>
<p><b>12年國教課程綱要</b> (連結) (得複選)</p>	<p> <b>藝術領域核心素養</b>  <input type="checkbox"/>A1 身心素質與自我精進<input checked="" type="checkbox"/>B1 符號運用與溝通表達<input type="checkbox"/>C1 道德實踐與公民意識  <input checked="" type="checkbox"/>A2 系統思考與解決問題<input type="checkbox"/>B2 科技資訊與媒體素養<input checked="" type="checkbox"/>C2 人際關係與團隊合作  <input checked="" type="checkbox"/>A3 規劃執行與創新應變<input checked="" type="checkbox"/>B3 藝術涵養與美感素養<input type="checkbox"/>C3 多元文化與國際理解  <b>非藝術領域核心素養</b>(請依跨領域科目自行增列)對應之領域：餐旅群科核心素養  1.具備餐旅相關專業領域的系統思考、科技資訊運用及符號辨識的能力，積極溝通互動與協調，並能以同理心及多元文化理解的態度與能力解決職場各種問題。  2.具備餐旅外語與溝通之能力，在肯認自我文化價值的同時，亦能欣賞與尊重多元文化，進而擴大國際視野，主動關心與掌握餐旅產業發展趨勢。  3.具備餐旅服務、製備與操作之能力，表現團隊合作、創新與創意餐飲技術，及欣賞體會餐飲創作與社會、歷史、文化的互動關係，進而欣賞各式菜餚與烘焙美學。  4.具備對工作職業安全及衛生知識的理解與實踐，探究職場倫理與環保的基礎素養，發 </p>

	<p>展個人潛能，從而肯定自我價值，有效規劃生涯。</p> <p>5.具備對專業、食品衛生、觀光行政、勞動法令規章與相關議題的思辨與對話素養，培養公民意識與社會責任。</p>
<b>跨領域美感課程構組（皆得複選）</b>	
<p><b>課程目標</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 展現跨領域美感素養與跨領域/科目學習內容的連結</li> <li>■ 展現跨領域/科目學習重點與跨領域美感素養之間的應用</li> <li>■ 展現跨領域美感素養對跨領域/科目學習效能的助益</li> <li>■ 展現對跨領域美感素養的探索動機、培養與應用</li> <li>■ 展現跨領域美感素養對創造、批判、思辨等能力的引發</li> <li><input type="checkbox"/> 其他：</li> </ul>
<p><b>教材內容</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 教材連結學生先備知識、藝術學科與非藝術學科</li> <li>■ 教材於生活中開展出學生創造、批判、思辨、應用等能力</li> <li>■ 教材之組成符合跨領域美感教育課程模組及編選原則</li> <li>■ 教材邀請外部人員參與協作</li> <li>■ 教材幫助學生建置其學習歷程檔案</li> <li><input type="checkbox"/> 其他：</li> </ul>
<p><b>教學活動</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 呈現所發展跨領域美感課程類型之特質</li> <li>■ 應用融入跨領域美感素養之教學策略引導教學活動</li> <li>■ 設計符應跨領域/科目特質之跨領域美感課程教學活動</li> <li>■ 規劃啟發學生思辨藝術概念與美感經驗之教學活動</li> <li>■ 規劃激發跨領域美感經驗之延伸學習活動</li> <li><input type="checkbox"/> 其他：</li> </ul>
<p><b>教學策略</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 應用融入跨領域美感素養之問題導向教學</li> <li><input type="checkbox"/> 應用融入跨領域美感素養之虛擬實境情境教學</li> <li><input type="checkbox"/> 應用融入跨領域美感素養之網路資源體驗教學</li> <li><input type="checkbox"/> 應用融入跨領域美感素養之探究式教學</li> <li>■ 應用融入跨領域美感素養之合作學習式教學</li> <li>■ 應用融入跨領域美感素養之專題討論式教學</li> <li>■ 應用融入跨領域美感素養之創意思考教學</li> <li>■ 應用融入跨領域美感素養之協同教學</li> <li><input type="checkbox"/> 其他：</li> </ul>
<p><b>教學資源</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 使用校內外人力資源、在地文化、硬體設備、空間或博物館、公園等場所</li> <li><input type="checkbox"/> 連結至國際，具備國際視野之資源</li> <li>■ 使用各種形式的儀器、電子設備或程式軟體</li> <li>■ 以視覺、音樂、表演藝術作品輔助體現學科學習重點及其核心精神</li> <li>■ 過往實驗課程方案具延展及永續性，或校本課程經驗再應用</li> <li><input type="checkbox"/> 其他：</li> </ul>

<p><b>學習評量</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 應用融入表現藝術活動之形成性評量</li> <li>■ 應用融入表現藝術活動之總結性評量</li> <li>■ 應用融入鑑賞藝術活動之形成性評量</li> <li>■ 應用融入鑑賞藝術活動之總結性評量</li> <li>■ 應用融入實踐藝術活動之形成性評量</li> <li>■ 應用融入實踐藝術活動之總結性評量</li> <li>■ 應用跨領域美感素養建置學習歷程檔案</li> <li>■ 發展跨領域美感課程之多元化評量策略</li> <li><input type="checkbox"/> 其他：</li> </ul>				
<p><b>卓越亮點</b></p>	<p><input type="checkbox"/> <b>校內外連結：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 連接兩位以上不同專業背景的教師進入教育現場</li> <li>■ 與各校本課程、校園特色產生關連</li> <li>■ 與社區、地方特色或文化資源產生連結</li> <li>■ 運用當地歷史文化、人文特色融入跨領域之課程方案</li> <li>■ 連結不同時間、地域，並進行跨領域美感之鑑賞與詮釋、思考與批判</li> <li><input type="checkbox"/> 其他：</li> </ul>				
	<p><input type="checkbox"/> <b>國際視野：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 透過課程資源、課程教材為媒介達到增進國際視野效果</li> <li><input type="checkbox"/> 透過國際師資共備、共教，或交換生合作學習達到增進國際視野效果</li> <li>■ 增進國家文化認同</li> <li><input type="checkbox"/> 增進國際競合力</li> <li>■ 全球在地化，融整國際情勢與全球新興議題</li> <li><input type="checkbox"/> 在地全球化，連結多元文化、跨域觀摩與交流</li> <li><input type="checkbox"/> 實際執行國際參訪</li> <li><input type="checkbox"/> 其他：</li> </ul>				
<p><b>主題／單元規劃與教學流程說明（以文字描述，依實際課程內容增加列數）</b></p>					
<p><b>課程目標</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 能利用不同的顏色對比，加入當季蔬果，設計出屬於自己風格的創意飲品</li> <li>2. 能將創意繪畫作品搭配西餐實務課程的新鮮食材，製作出可以吃的圖畫比薩</li> <li>3. 能利用繪製的花形紙卡，搭配烘焙實務的課程，製作出創意花漾歐式麵包</li> <li>4. 能利用花卉、綠草等圖形與色澤的搭配，繪製出創意果醬盤飾；並將美感融入雕刻作品中，製作出美麗的紅蘿蔔水花片。</li> <li>5. 能完成分組作品的創作與學習單的書寫。</li> <li>6. 藉由認識美的色彩配置，圖形意象及圖畫創作，培養觀察、分析、鑑賞能力。</li> <li>7. 吸取專業攝影師的美學角度與概念，了解餐飲與美學之間的關聯性。</li> <li>8. 透過分組討論進行產品開發、製作與發表，培養團結分工合作與解決問題的能力，增進同儕間的溝通表達與創造力。</li> </ol>				
<p><b>第 1 節</b></p>	<p><b>主題／單元名稱：創意 PIZZA 設計圖-披薩設計圖的製作</b></p>				
<p><b>教學活動</b></p>		<p><b>教材內容</b></p>	<p><b>教學策略</b></p>	<p><b>教學資源</b></p>	<p><b>學習評量</b></p>
<p>一、導入活動(20分) 介紹不同創意料理的造型與其變化方式，啟發學生的創意。</p> <p>二、開展活動(20分) 全班分組，以創意披薩為目標，討論出各組的主題方向，除了把配料呈現對稱平均放置外，還能夠有什麼獨特造型。</p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 創意料理的照片</li> <li>2. 部落客嘗鮮創意料理的推文。</li> <li>3. 光觀局各縣市特色美食推薦。</li> </ol>		<p>網路資源 多元創意美食照片</p>	

三、綜合活動(10分)					
1.同學一邊討論一邊在紙上簡單繪製出構想雛形。 2.舉例創意披薩中可能出現的顏色，讓學生發想對應該色彩的食材，並提醒設計圖製作時必須考慮到食材烤焙之後變成熟食時的色彩改變。			同儕交流、互相討論		形成性評量 (設計圖草稿)
<b>第2節</b>	<b>主題／單元名稱：創意 PIZZA 設計圖-披薩設計圖的食材發想與上色</b>				
<b>教學活動</b>		<b>教材內容</b>	<b>教學策略</b>	<b>教學資源</b>	<b>學習評量</b>
一、導入活動(15分) 延續上周將製作披薩所需的食材與其對應色彩的整理，會同餐飲科二年級學生的西餐知識，討論不同食材在色彩與口感上的搭配。  二、開展活動(30分) 各組開始進行個別的小組討論，為兼顧披薩的口感與圖形外觀，以色鉛筆繪製出設計圖。並廣泛地把可使用的食材寫下來。  三、綜合活動(5分) 教師提醒，草稿繪製時必須兼具畫面的主題性，與食材色澤的搭配，並且考量到成品的美味與口感，介紹色彩學中冷、暖色調的運用與搭配。		1. 創意料理的照片 2. 色彩學原理與配色技巧介紹。	合作學習式教學、協同教學、創意思考教學、合作學習式教學	網路資源 多元創意美食照片	團體表現、形成性評量 (設計圖)
<b>第3節</b>	<b>主題／單元名稱：創意 PIZZA 設計圖-披薩設計圖的發表與修正</b>				
<b>教學活動</b>		<b>教材內容</b>	<b>教學策略</b>	<b>教學資源</b>	<b>學習評量</b>
一、導入活動(5分鐘) 觀看創意料理業者針對自家產品的介紹發想訪問，並鼓勵學生思考如何將自己組別的披薩設計理念進行完整傳達。  二、開展活動(5分鐘) 說明上台注意事項與時間，並說明各組應表達之重點。  三、綜合活動(40分鐘) 分組上台發表，應對同學的提問進行詳細有效的說明，同時吸收老師在畫面色彩配置給的建議，進行設計圖的修改。		創意料理業者針對自家產品的介紹與說明。  學生的創意設計圖	團隊合作 同儕交流  鼓勵學生勇於表達自己的創作理念	網路資源 創意料理達人的訪問影片	團體表現 口頭報告
<b>第4-7節</b>	<b>主題／單元名稱：藝術花饗比薩</b>				
<b>教學活動</b>		<b>教材內容</b>	<b>教學策略</b>	<b>教學資源</b>	<b>學習評量</b>
一、導入活動(50分鐘)：說明蔬菜的前處理與刀工技法如何呈現並示範麵糰的製作與擀圓技巧。  二、開展活動(130分鐘)：製作設計的比薩畫作 1. 將鬆弛後的麵糰擀開 2. 注意底層醬料的顏色與口感 3. 切配需要的食材配料，須注意烘烤後的顏色 4. 進入烤箱烤焙，須注意烤焙時間 5. 須配合整體美感酌量增添食材(月桂葉、巴西里、紫洋蔥、小番茄等)  三、綜合活動(20分鐘)：各組同學需講解並分享製作理念 1. 各組派一位同學分享製作歷程 2. 同學給予回饋 3. 飲品品評並記錄 4. 老師回饋並統整課堂學習成果。		西餐課本實務操作  比薩麵團  學習單 成果作品	分組討論  分組討論 術科實作  口頭分享	西餐工作檯  烤箱	設計圖  形成性評量 (學習單)  比薩作品

第 8 節		主題／單元名稱：花形卡設計與美食插畫-麵包花形卡設計與食品插圖繪製			
教學活動		教材內容	教學策略	教學資源	學習評量
<p>一、 導入活動(10分) 介紹坊間不同特色烘焙坊的歐式麵包其裝飾、灑粉花型紋路的變化。</p> <p>二、 開展活動(15分) 介紹美的構成原理，其中最適用於花形卡設計的為「重複」，介紹給學生，透過幾何形簡單、反覆地描繪，數大便是美，可以變化出非常獨特耐看的雕刻圖案。</p> <p>三、 綜合活動(25分) 學生將構想設計圖繪製到到花形卡上，清楚地配置好雕刻時設定的陰、陽面，此與版畫的雕刻邏輯正好相，是非常具有挑戰性的作品製作。</p>		<p>烘焙作品多元造型介紹欣賞藝術之美，反覆、重複的圖形花紋變化解說</p>	<p>鼓勵學生嘗試用簡單的幾何圖形做變化</p>	<p>教師自行示範作品 學生動手繪製</p>	<p>花形卡作品</p>
第 9-12 節		主題／單元名稱：創意花漾麵包			
教學活動		教材內容	教學策略	教學資源	學習評量
<p>一、 導入活動(50 分鐘)：說明歐式麵包麵糰的基本形成結構並示範麵包麵糰攪打步驟</p> <p>二、 開展活動(140 分鐘)：製作歐式麵包</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 分組製作麵糰，並進入基本發酵</li> <li>2. 分割麵團並進行滾圓，進入二次發酵</li> <li>3. 表面利用設計好的花形卡撒上麵粉(須配合整體麵包美感使用花形卡，注意灑粉技巧)</li> <li>4. 進入烤箱烘焙，須注意烘焙時間</li> </ol> <p>三、 綜合活動(10 分鐘)：各組同學需講解並分享製作理念</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 各組派一位同學分享製作歷程</li> <li>2. 同學給予回饋</li> <li>3. 飲品品評並記錄</li> <li>4. 老師回饋並統整課堂學習成果。</li> </ol>		<p>烘焙課本實務操作歐式麵包麵團</p> <p>學習單 成果作品</p>	<p>分組討論</p> <p>分組討論 術科實作</p> <p>口頭分享</p>	<p>烘焙工作檯</p> <p>烤箱</p>	<p>學習單</p> <p>形成性評量 (學習單) 麵包作品</p>
第 13-14 節		主題／單元名稱：花形卡設計與美食插畫-飲料調製與中餐實務作品插畫			
教學活動		教材內容	教學策略	教學資源	學習評量
<p>一、 導入活動(10分)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.介紹特色網紅小店的食譜插圖</li> <li>2.介紹以美食為主題的插畫藝術家作品</li> </ol> <p>二、 開展活動(20分) 鼓勵學生以自己親自製作過的飲調課和中餐課作品為描繪主題進行插畫食譜製作。</p> <p>三、 綜合活動(20分) 以製作過的實務課作品為描繪對象，進行繪製，上色過程中，考慮到色彩的搭配，也是給學生在一次檢視自己在料理方面的美感配色。</p>		<p>網紅小店介紹 藝術家作品介紹</p> <p>學生實作課作品圖</p>	<p>以行銷角度帶入學生創作理念</p>	<p>教師示範作品繪製</p>	<p>插畫作品</p>
第 15-18 節		主題／單元名稱：花藝蔬果雕刻			
教學活動		教材內容	教學策略	教學資源	學習評量
<p>一、 導入活動(50 分鐘)：介紹丙級紅蘿蔔水花片及盤飾，說明除了這些食材，還有其他可以用來搭配製作，增加菜餚美感的盤飾技法(如：利用菜餚本身拚湊、果醬畫盤</p>		<p>中餐課本實務操作</p>	<p>分組討論</p>	<p>中餐工作檯</p>	<p>學習單</p>

等)。老師並示範基本製作方法。				
二、開展活動(90分鐘):製作紅蘿蔔水花片及果醬盤飾 1. 分組,每個人須利用一條紅蘿蔔製作出不同的水花片 2. 每人需利用一個8吋的圓盤,繪製出簡單漂亮的果醬盤飾 3. 雕刻與畫盤時,須注意整體美觀與簡單乾淨為原則	紅蘿蔔水花片 果醬	分組討論 術科實作		形成性評量 (學習單) 盤飾、畫盤 作品
三、綜合活動(10分鐘):各組同學需講解並分享製作理念 1. 各組派一位同學分享製作歷程 2. 同學給予回饋 3. 飲品品評並記錄 4. 老師回饋並統整課堂學習成果。	學習單 成果作品	口頭分享		

<b>第 19-21 節</b>	<b>主題/單元名稱: 花果養生飲品</b>			
------------------	------------------------	--	--	--

教學活動	教材內容	教學策略	教學資源	學習評量
一、導入活動(50分鐘):說明創意花果飲品的創作概念並讓同學分組討論,作品須具有下列創作理念,作品須主題式設計。 1. 每道飲品中須包含一種當季新鮮水果或果汁。 2. 一種以上可食用花或草。 3. 須有二種顏色以上的層次,以直接入法-分層法製作。 4. 需依照飲品設計考量盛裝的杯器皿。 二、開展活動(80分鐘):製作設計的飲品並拍照製作學習檔案 老師講解示範基底茶的沖泡 1. 說明直接注入法-漂浮法的操作技巧 2. 注意想要呈現的感覺跟顏色搭配 3. 加入的當季水果要注意安全衛生與食用口感 4. 須配合整體美感酌量增添裝飾物(薄荷葉、攪拌棒、食用花等) 三、綜合活動(20分鐘):各組同學需講解並分享製作理念 1. 各組派一位同學上台分享製作歷程 2. 同學給予回饋 3. 飲品品評並記錄 4. 老師回饋並統整課堂學習成果。	飲調課本 授課 PPT  學習單  成果作品	分組討論  分組討論 術科實作  口頭解說	電腦  飲料調製相 關杯器皿	學習單  形成性評量 (學習單)  學習單

<b>第 22-25 節</b>	<b>主題/單元名稱: 餐飲與藝術-攝影技巧的表達與呈現</b>			
------------------	----------------------------------	--	--	--

教學活動	教材內容	教學策略	教學資源	學習評量
一、導入活動(5分鐘) 介紹網紅美食攝影師「賴東佑」講師,讓學生了解他的烘焙背景與攝影專業。 二、開展活動(45分) 讓學生了解照片的力量,生在網路時代,一張照片在網路上的盛傳,其吸引人的號召力足以帶來一股潮流。 三、綜合活動(50分) 1. 搭配學生完成的創意披薩烘焙作品,實際進行美食攝影。學生自行設計畫的光線與面構圖,為自己做出的產品進行拍攝。 2. 搭配烘焙課使用雕刻後的花形卡將麵包灑粉完成,在教室進行場地佈置,學生自行擺設拍攝需使用的餐盤、桌巾,進行顏色的搭配。	邀請美食攝影老師「賴東佑」至校演講。 美食部落客攝影照片	圖片引導講 解說明	簡報資料、相 關圖片、影片	口頭問答 學習單

<b>第 26-30 節</b>	<b>主題/單元名稱: 作品發表與展示</b>			
------------------	-------------------------	--	--	--

教學活動	教材內容	教學策略	教學資源	學習評量
一、導入活動(50分):成果展前布置活動 學生分成4組,將4個課程主題的作品完成,並布	學生作品		麵包、比薩、 美學創作等	學生實際操 作表現



	<p>面對自己做出來的美麗作品時，都覺得自己真的很厲害，也透過課程讓自己對美的感受更加的鮮明。</p>	
<p>推廣與 宣傳效益</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 餐飲美學融入餐飲課程中，活化課程內容</li> <li>2. 把藝術品變成可以吃、好吃的作品，同時可以享有不同的感官享受(視覺、味覺、嗅覺、觸覺)</li> <li>3. 作品可以推廣在地化農特產品。製作時可以結合各地的農特產品，表現出在地食材的特色並藉機展銷)</li> </ol>	
<p>課程實施 影像紀錄</p>		
	<p>課堂中，老師說明設計披薩的設計概念與版面配置，須注意的顏色搭配技巧與呈現方式。</p>	<p>各組學生討論好作品之後，繪製完草稿，開始上色。</p>
		
	<p>學生的披薩手繪稿，並透過與西餐老師討論的結果，將作品設計完成。</p>	<p>學生利用西餐實務課程，製作各組繪製的比薩創作畫作之作品。</p>
		
<p>學生透過藝術與生活課程，利用學習到的色彩原理與版面配置技巧，結合中、西餐課程中製作過的产品，繪製成插畫。</p>	<p>此為學生繪製的插畫作品。</p>	



飲料實務課程中，老師示範花果茶的沖泡並介紹食用花、草植物，並說明如何融入飲料的調製。



學生融合藝術課程的美學概念與飲料課程中老師說明的飲料調製技巧，動手做出屬於自己的飲料作品。



學生調製完的飲料作品，其中含有當季的新鮮水果、果汁、具有層次的飲品，並加入食用花作為裝飾。



學生的飲調作品，以及將飲調作品以插畫的方式繪製成小卡。小卡繪製過程，我們以色鉛筆上色，老師一邊介紹冷、暖色調的搭配。



將學生雕刻後的作品，應用於麵包製作時的裝飾，模板不但可以重複使用，更可以應用於西點蛋糕等其他烘焙產品的製作。



學生的麵包卡雕刻作品，在製作的過程中，將希望圖案留下的位子處刻下，如同篆刻般的畫面構成訓練，同時增添學生構圖的能力。

其他對於計畫之建議

無