

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、 教學目標（含核心素養）
 - 六、 課程架構圖
 - 七、 教學活動與教材內容
 - 八、 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。

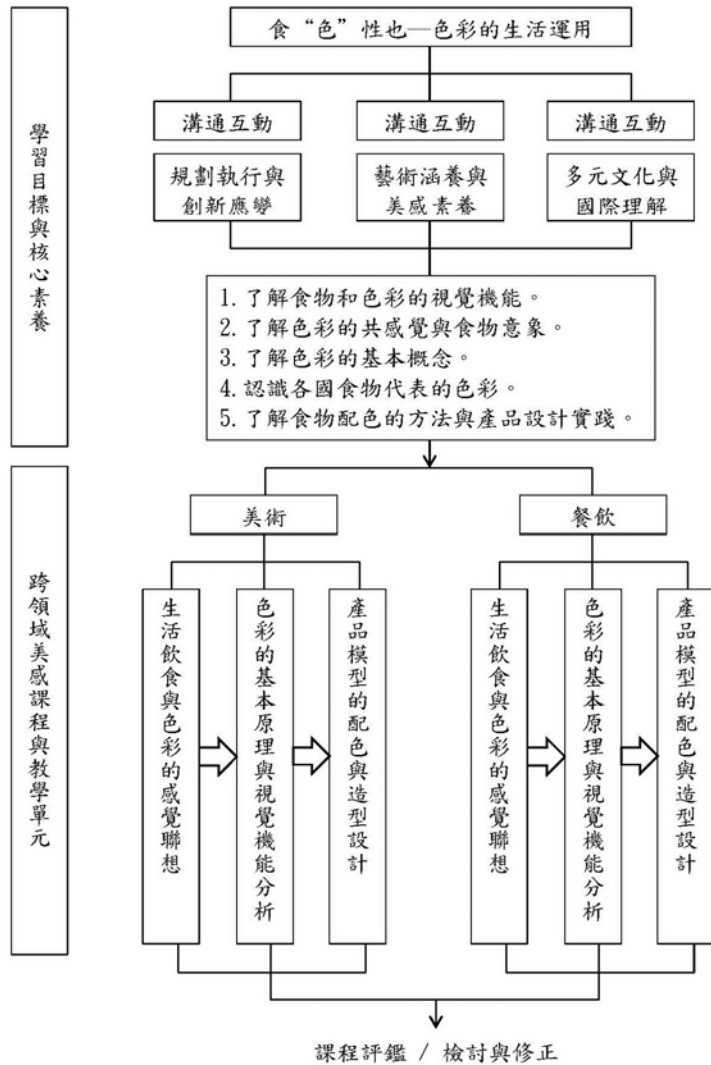
跨領域美感課程教學方案格式

所屬區域 / 學校名稱

學校名稱	高苑工商		
團隊成員	許樹全、蔡文華、王博彥、蔡佳玲、陸偉真、張以佳、曾靜如		
跨領域學科	餐管科	藝術學科	藝術生活
教學對象 先備能力	教學對象：餐管科學生 先備能力： 1. 認識色彩、色彩情緒與配色 2. 了解基本造形原理 3. 烘焙項目基本知能		
跨領域 美感課程 實施模式	美術、餐飲-食“色”性也—色彩的生活運用		
	餐飲課程	1. 食物種類與效能 2. 各國飲食的特色與健康概念 3. 食尚休閒的生活知能 4. 烘焙相關知能	
	美術課程	1. 生活飲食與色彩的感覺聯想 2. 食材的五行概念與色彩聯想 3. 色彩的基本原理與視覺機能分析 4. 立體造型概念與模型製作	
跨領域 美感課程 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 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 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 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 type="checkbox"/> 展演實作 <input type="checkbox"/> 影音紀錄 <input checked="" type="checkbox"/> 其他：立體造型作品

課程架構圖

課程架構
與跨領域
課程設計
概念



教學計畫

單元名稱	食“色”性也—色彩的生活運用		
教學時數	3	實施班級	餐管 1-1
實施情形	05/30 第五節生活飲食與色彩的感覺聯想 06/06 第五節色彩的基本原理與視覺機能分析 06/13 第五節立體造型概念與模型製作		
設計理念	1. 透過餐飲管理學程學生的餐飲專長引起動機 2. 透過食物色彩與蛋糕烘焙作品的鏈結，建立力與美的學習經驗 3. 蒐集生活中常見的蛋糕造型設計、分析立體蛋糕的色彩與造形 4. 學習創意思考方法與設計實踐		
藝術概念與美感元素	1. 色彩原理與工藝作品介紹 2. 色彩情緒、配色與色彩分析方法 3. 立體造型構成原理與圖像設計		
教學方法	講述法、觀察法、示範教學法、發表教學法		

教學資源		教學簡報、十二色相環、立體造型蛋糕設計					
設計依據							
學習重點	學習表現	1.認識食物的色彩與色彩記憶。 2.認識食材的種類與相關色彩的屬性。 3.了解色彩原理與配色的基本概念。			自主行動	系統思考與解決問題 規畫執行與創新應變	
	學習內容	1.了解立體造型的設計概念。 2.了解造型蛋糕的設計方法與色彩設計實踐。			溝通互動	符號運用與溝通表達 藝術涵養與美感素養	
教學目標							
單元目標		結合色彩運用的造型蛋糕設計					
課程架構							
節次	課程名稱	教學重點				教學工具	
05/30 第5節	生活飲食與色彩的 感覺聯想	1. 食物的色彩聯想 2. 食材與色彩的關係 3. 飲食與五行色彩的概念				簡報	
06/06 第5節	色彩的基本原理與 視覺機能分析	1. 色彩三原色的介紹 2. 色相環的概念 3. 混色與配色的運用				教學簡報 色相環	
06/13 第5節	立體造型概念與 模型製作	1. 生活中的蛋糕造型的種類 2. 基本設計-立體造型構成原理與色彩運用				教學簡報 色相環 造型蛋糕設計	
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
05/30 第5節	生活飲食與色彩的 感覺聯想	50分鐘	食物的色彩聯想	食材與色彩的關係	餐飲	學習單	

06/06 第 5 節	色彩的基 本原理與 視覺機能 分析	50 分鐘	色彩原理 的概念與 色彩計畫	1. 色彩三原 色與色彩環 的概念 2. 食物的配 色與混色運 用	藝術設計	學習單	
06/13 第 5 節	立體造型 概念與模 型製作	50 分鐘	造型蛋糕 的立體造 型構成與 色彩設計 方法	1. 造型蛋糕 之立體構成 分析 2. 色彩概念 分析與設計 基礎	餐飲 藝術設計	實作練習 造型設計	
教學省思與建議							
<ol style="list-style-type: none"> 1. 跨領域教學需要有共同教學融入的主題，主題需要經過多次的溝通討論，訂定廣義的課程架構，依據不同領域做課程延伸。 2. 跨領域教學需要整合各專業領域教學研究會、了解在地文化，透過不同領域交流，找出課程融合的主體，引導學生在課程中思考文化與生活的相關聯性。 							
教學研發成果							
<ol style="list-style-type: none"> 1. 學生學習從生活中尋找美的經驗，學習觀察自己的生活。 2. 對於技術型高職學生，不同專業科目領域與美感結合，更能引起學習動機。 3. 藝術與設計的面向包含社會、人、自然，透過跨領域教學，讓學生在課程中了解自我文化，將美感經驗融入生活。 							
未來推廣計畫							
<ol style="list-style-type: none"> 1. 餐飲美術跨領域課程延伸：DM 設計，POP 與插圖繪製。讓學生了解圖文排版的概念，實際操作簡易的 DM 排版。 2. 美顏美髮與美術的跨領域課程研發：將在地文化環境與美感結合，找尋貼近人心的故事與美感生活體驗。 							
課程實施紀錄（教學照片 10 張加說明）							



此堂課描述食物的顏色與聯想與色彩記憶的概念。



課程中介紹食物的色彩記憶、講解食物與色彩的關係，介紹食物主要的七種色系。



課堂中向學生示範上色的操作方法與注意事項。



學生學習單實作練習：讓學生認識色彩的概念，了解顏色的原色、混色與配色的運用。



學生實作練習：從造型蛋糕的概念出發，參考範例與卡通造型圖案，製作立體造型蛋糕模型。



成果分享：學生參考動物或卡通圖案，或是自己創造新圖像，設計出立體造型蛋糕的模型。練習立體造型構成與色彩配色設計。

參考資料

1. 世界藝術史(2001)，作者：修·歐納，約翰·弗萊明，譯者：吳介禎等，出版社：木馬文化。
2. 色彩原理(2016)，作者：詹升興，出版社：全華圖書。
3. 設計基礎原理：立體造形與構成(2017)，作者：林崇宏，出版社：全華圖書。
4. 經典造型蛋糕裝飾(2016)，作者：何國熙，出版社：膳書房。
5. So yummy!甜在心黏土蛋糕：揉一揉、捏一捏，我也是甜心糕點大師(2014)，作者：胡瑞娟，出版社：Elegant-Boutique 新手作。
6. 可愛黏土 fun 手作(2014)，作者：陳怡君、黃建璋，出版社：藝風堂。