

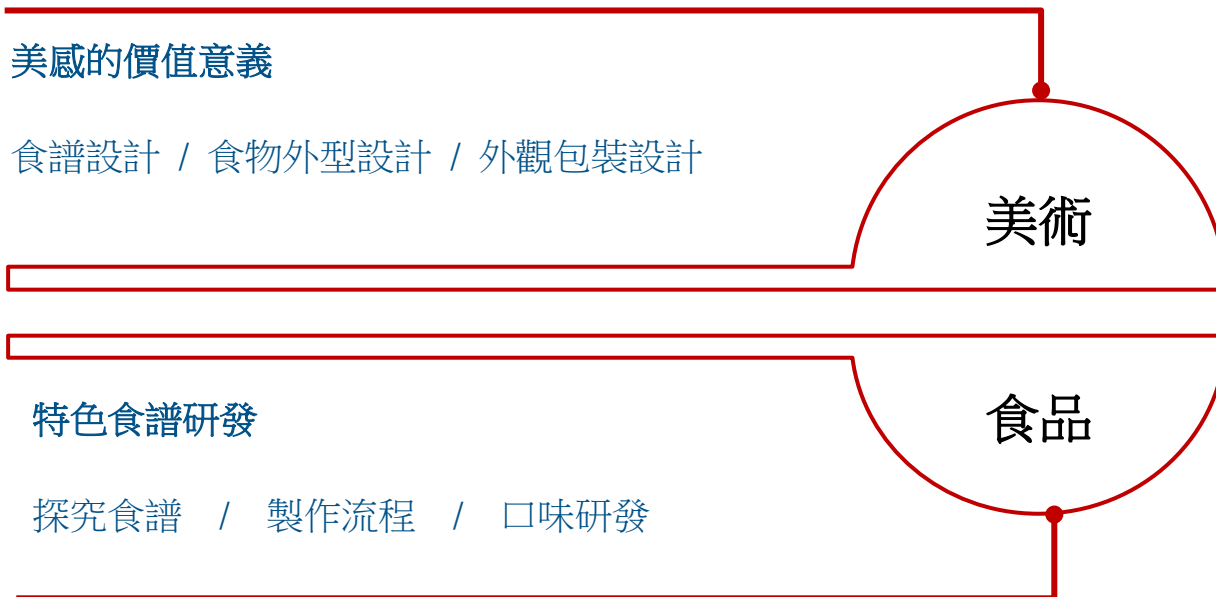
跨 領 域 美 感 課 程 教 學 方 案

108 學年度 第 1 學期

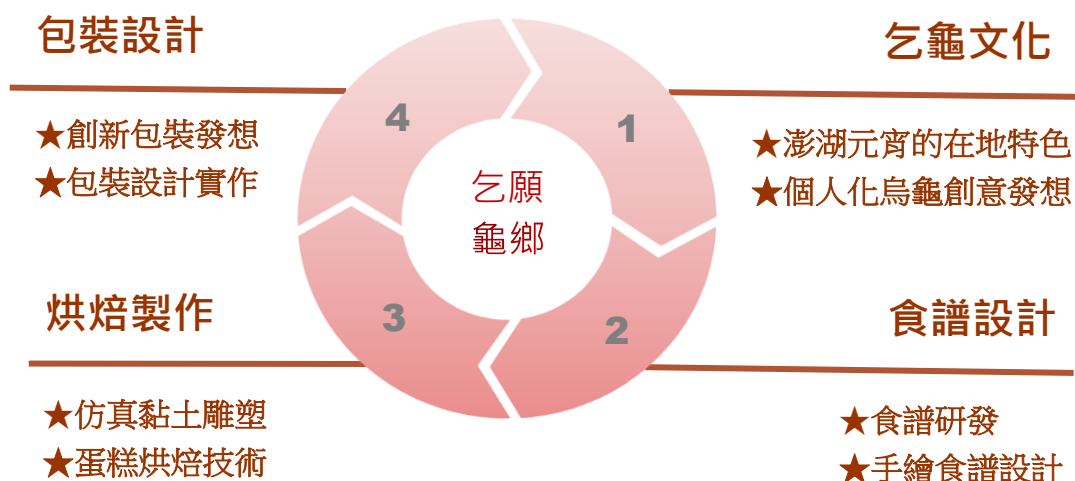
學校所屬縣市	澎湖縣
學校名稱	國立澎湖高級海事水產職業學校
團隊成員	藝術類教師：郭盈君 非藝術類教師：辛好慧 其他：顏嘉禾、陳重泰 總人數：4
實施對象	實施年級 <u>一</u> 班級數 <u>1</u> 人數 <u>21</u> 總人數： <u>21</u> 人
	<input checked="" type="checkbox"/> 普通班 <input type="checkbox"/> 藝才班（請說明）： <input type="checkbox"/> 資優班（請說明）： <input type="checkbox"/> 資源班（請說明）：
學生先備能力	美的形式原理原則基本概念
教學方案名稱	乞願龜鄉
跨領域／科目	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>食品群</u> 非藝術科目： <u>烘焙</u> (若為多領域、多科目請詳實填寫)
教學時數	跨域美感課程共 <u>22</u> 堂 總時數： <u>19</u> 小時
設計理念	<ul style="list-style-type: none"> 台灣元宵節慶豐富多元，蘊含深刻的在地文化特色，素來有北天燈、南蜂炮、東寒單、西乞龜之大型活動，「澎湖」以「澎湖元宵萬龜祈福」為當地重要的慶典活動，澎湖廟宇眾多，至少連續舉辦三天的元宵慶祝活動，這當地的年度盛事，也是全台保留最完整的乞龜常民文化。 肪片龜是澎湖元宵節的傳統食物，也是廟宇普渡的供品之一，此延續許久的傳統習俗，是澎湖元宵樸實純真的人性與對神明的崇敬。本課程設計以弘揚並延續乞龜文化傳統，深化在地文化素養，結合美術與食品，透過食品烘培專業技能~烏龜蛋糕翻模的製作學習，利用「文化力」包裝產品，「設計力」帶來包裝視覺美感，並傳遞一份屬於在地文化的感動，並在製作過程中體會專注做好每件事的職人精神。

跨領域美感課程架構圖（可使用心智圖、各式系統圖說明課程，內容可涵蓋活化學科教學、融會藝術知能、培育美感素養、拓展學習經驗、落實全民美育等規劃）

跨領域科目



課程架構圖



教師共備方式：美術教師先列出課程架構，再與食品科教師進行討論，討論內容分為：

- ★計畫流程
- ★時間分配
- ★草圖評估
- ★食材訂購

教師共教方式： <u>2</u> 位教師在一個班級授課。 兩位以上請說明：進行蛋糕裝飾課程時兩位教師協同教學								
十二年國教* 課程綱要	藝術領域核心素養：藝 A-U-A3、藝 B-U-B3、藝 C-U-C3 非藝術領域核心素養：C-U-C2							
	學習表現： 歷 2b-V-2 理解並尊重不同文化、宗教、族群、種族、性別歷史發展的獨特性與主體性。 地 2c-V-1 省思日常生活方式的意涵，珍視日常生活的智慧。				學習內容： 歷 Bc-V-1 多元族群或文化的探索與展演 地 Cb-V-2 全球在地化與在地全球化			
跨領域美感 課程內涵	課程目標（學習表現）： 【認知】：社區文化理解、美的形式原理原則、蛋糕製作的專業知識 【情意】：能體驗藝術融入於生活中—【食】的美感經驗、職人的態度與精神 【技能】：蛋糕製作的專業流程、甘納許淋面製作							
	學習內容： 美術：手繪食譜繪畫技法 食譜版面配置 烏龜蛋糕裝飾設計 食品：烏龜蛋糕比例成分調製 蛋糕裝飾設計實作							
單元規劃與教學流程*（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
乞龜文化	1	一、導入活動 透過提問讓學生思考台灣元宵節有哪些節慶活動 二、開展活動 介紹澎湖元宵節特殊的民俗文化~乞龜習俗	★鄉土文化脈絡教學 ★讓學習與學生的母文化連結	教學 ppt	★澎湖縣政府文宣 ★報章雜誌新聞報導	口語評量 1 課程提問 2 故事化創新烏龜設計		6 7

		三、綜合活動 個人化創意烏龜設計						
烏龜外觀圖騰設計	5	一、導入活動 IKEA 影片介紹 二、開展活動 複習美的形式原理原則 三、綜合活動 1 設計烏龜蛋糕上的圖騰 2 將圖騰造型輪廓與食材連結，寫出相對應的食材	★點線面的設計教學	教學 ppt	美感電子書	實作評量 1 圖騰草稿 2 圖騰剪紙與相對應食材	1 4	2 3
手繪食譜設計	19	一、導入活動 作品欣賞及解析 二、開展活動 版面設計介紹 三、綜合活動 動手創作	★版面設計 ★彩繪技法	手繪作品 教學 ppt 食譜配方	網路及學生手繪食譜	實作評量 1 創意食譜設計 檔案評量 2 課程心得	1	2 3
本期卓越亮點*	<p>校內外連結：1、2、4、5</p> <p>與在地店家合作(美德 & butterfly)，提供烏龜烤模以利學生學習</p> <p>國際視野：無</p>							
<p>教學省思與建議：在烘焙實作前先讓學生利用美的形式原理原則來設計烏龜蛋糕的外觀裝飾，但後來進入烘焙工廠後部分學生看到多樣的食材太過於興奮因而改變了原先的設計，發現問題時已經為時已晚，不慎變成大雜燴的樣態，如有機會下次進行實作時會特別注意每一個學生的製作狀態。</p> <p>部分學生畫出來的設計稿很不錯，但是進入實作就不太一樣，一方面也讓學生瞭解畫畫和實際麵包裝飾有現實上的落差，第一次做難免不如預期，業界的裝飾蛋糕師傅都是經過很長時間的學習和練習才能有如此精美的蛋糕呈現，我們盡量把落差減到最低，但是要成就一個漂亮的蛋糕裝飾是需要長時間的練習，體會從失敗中學習的過程，並且不因為一時的失敗而放棄。</p> <p>另外學生在進行蛋糕裝飾設計草圖時的大小和實際蛋糕模有落差，下次進行草圖設計可以使用等比例大小的烏龜外觀。</p>								
<p>學生／家長意見與回饋：</p> <p>◆在這個計畫裡，我學到了很多東西，第一次做烏龜蛋糕，還學到了如何塗鮮奶油，怎麼塗比較美，並在上方裝飾自己的材料，美化自己的蛋糕。做這個計劃的過程中，有許多考驗，及磨練自己的耐心，只要認真學，沒有一樣事情是能難倒自己的。(食一乙 陳詩穎)</p>								

◆這學期的美術課，讓我學到了線條有很多呈現的方式，還有裝飾設計的美感配置，這次的計畫，我學會了做烏龜蛋糕和裝飾烏龜。(食一乙 陳海甯)

◆這次的活動第一次練習做烏龜，每一步都不能出錯，非常嚴謹且困難，在做的過程當中需要注意什麼，例如烤箱溫度，打發蛋白時分三次加糖，都很艱難，直到真正做出來也許斷手斷腳或者完好，跟預期的都不一樣。最後一次做出來的成果雖然不是說很好，但是還是非常的棒，抹鮮奶油也是很困難的一件事，裝飾也不能隨便，最後做出來真的是好累阿！不過也挺好吃的，期待還有新活動。(食一乙 呂昱杰)

◆一開始就覺得這個計畫很特別也是第一次做，在設計烏龜的時候真的覺得很有趣，我最喜歡的部分是烘焙實作和手繪食譜，這兩個花了我最大的精神和力氣去做，老師也很有心的帶我們班做這計畫，謝謝老師！(食一乙 曾育嫻)

◆從剛開始試作烏龜到最後的裝飾我覺得過程都非常開心，一開始的創意思考到實作蛋糕的過程非常辛苦，從辛苦的開始到完美的結束，吃到自己做的蛋糕格外好吃，這次的烏龜蛋糕體驗與做麵包的感覺不同，特別好玩。(食一乙 陳佐誠)

◆這次的烏龜實作讓我們花了很多天去完成，剛開始是設計烏龜的造型，那時候想了很久。我們食品科老師也開始讓我們製作烏龜造型蛋糕，因為是第一次做所以很明顯不好看還有缺角的，我們也陸續慢慢練習還有收集裝飾的材料。最後一次做蛋糕時沒想到比預期還好，沒有缺任何一角。塗奶油的時候一整個醜掉了，後面冷凍又再塗一次，所以變得漂亮了些。最後就是裝飾了，我們先前有先把巧克力融化，然後把它畫成各種各樣的圖案，再加上老師準備好的裝飾跟事先畫好的圖案，蛋糕就完成了，其實做蛋糕這些時間是真的花了許多精力，但不得不說這些時間過得很開心。(食一乙 雷兆玉)

未來推廣計畫：

元宵節前後鼓勵學生到附近的麵包店或糕餅店觀摩，欣賞店家製作的烏龜相關食品，體會市場需求及價格如何制定，讓學習不在課程結束後停止，內化學生的本土社區意識，讓在地文化結合行銷，也讓文化創意深根澎湖這塊土地。

教學研發成果：手繪食譜設計 烏龜蛋糕裝飾

課程實施紀錄（教學照片 10 張加說明）

手繪食譜設計



烏龜剪紙設計



玫瑰龜

- | | | | | |
|-------|------|-------|---------|-------|
| 1 麵粉 | 5 油 | 9 蛋黃 | 13 蘋果 | 17 麵粉 |
| 2 奶粉 | 6 水 | 10 蛋白 | 14 白巧克力 | |
| 3 發粉 | 7 鹽 | 11 糖 | 15 黑巧克力 | |
| 4 香草粉 | 8 茶葉 | 12 塔粉 | 16 魚肝油 | 材料 |

量杯條件
 1. 麵粉類在另一鍋盆裡
 2. 油、水、鹽、糖類在另一鍋盆裡
 3. 蛋白、蛋黃分離 (蛋白中不可有蛋黃)
 4. 蛋白的糖類類外拌
 5. 糖類類外拌 (蛋黃的糖類類外拌)
 6. 糖類類外拌 (蛋白的糖類類外拌)
 7. 糖類類外拌 (蛋白的糖類類外拌)
 8. 糖類類外拌 (蛋白的糖類類外拌)
 9. 糖類類外拌 (蛋白的糖類類外拌)
 10. 糖類類外拌 (蛋白的糖類類外拌)
 11. 糖類類外拌 (蛋白的糖類類外拌)
 12. 糖類類外拌 (蛋白的糖類類外拌)
 13. 糖類類外拌 (蛋白的糖類類外拌)
 14. 糖類類外拌 (蛋白的糖類類外拌)
 15. 糖類類外拌 (蛋白的糖類類外拌)
 16. 糖類類外拌 (蛋白的糖類類外拌)
 17. 糖類類外拌 (蛋白的糖類類外拌)



手繪食譜設計成品

步驟：
 1. 將粉類類在同一鍋盆裡
 2. 將油、水、鹽、糖類在另一鍋盆裡
 3. 蛋白、蛋黃分離 (蛋白中不可有蛋黃)
 4. 蛋白的糖類類外拌
 5. 將步驟 2 的糖、鹽類類外拌 (在煮到同過篩粉類 2 次)
 6. 糖、鹽類類外拌 (在煮到同過篩粉類 2 次)
 7. 放這一點在加入電量 (不然會重熱)
 8. 趁著麵糊在攪拌時，打蛋白 (打蛋白時每隔要拍一下缸) 用三連
 ① 將蛋白倒進攪拌缸，打至微發泡，在加入糖 (糖要分 2 次加入)
 ② 打到差不多時換到 2 連，打到用手拍下去攪，拍起時微變即可 (不能太軟 or 太直)
 ③ 最後用 1 連攪拌
 將打好的蛋白 1/2 放入麵糊 (攪拌均勻) 在倒入剩下的蛋白 (由下往上攪勻即可)
 將用好的麵糊倒入扁圓型烤模 (烤模無塗油，要均勻)
 用 150°C 烤 20 min 之後調頭，再用 150°C 烤 10 min，就用竹籤戳戳看 (烤到竹籤不黏即可用 150°C)
 出爐 放涼之後塗一層薄薄的心奶，再淋上巧克力甘納許，然後裝飾

材料：
 1. 低筋麵粉 4. 砂糖 ① 巧克力 (裝飾用)
 2. 蛋白 7. 鹽 ② 心奶
 3. 蛋黃 8. 水 ③ 心奶
 4. 塔粉 9. 油 ④ 白巧克力醬
 5. 發粉 (泡打粉) 10. 香草粉 ⑤ 麵粉



手繪食譜設計成品

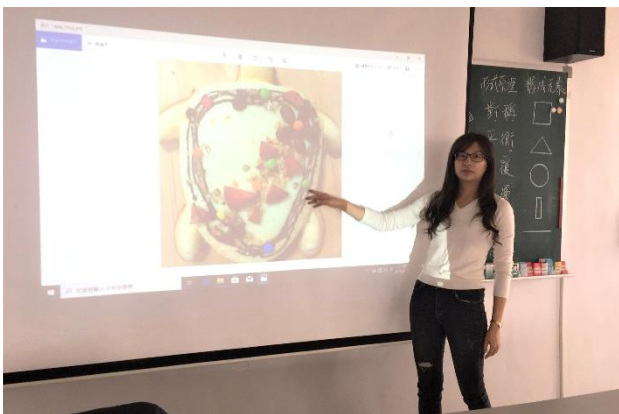


烏龜戚風蛋糕

烏龜造型烤模



將調製好的麵糊均勻放入烏龜模烤模 ▼



▲ 老師自行在家試作裝飾的經驗分享

食品科好慧教師示範教學 ▼

學生蛋糕裝飾 ▼



學生作品~玫瑰龜 ▼



許欣媛



*十二年國教課程綱要參考網址：https://www.naer.edu.tw/files/15-1000-14113_c639-1.php?Lang=zh-tw

*請參考下頁「美感課程模組元件」項下的序號謄寫。

感謝高雄市立小港高級中學、國立臺東高級中學提供課程方案以供範例，切勿修改、他用
敬請閱覽跨領域美感課程教學方案填寫範例：https://www.inarts.edu.tw/plan_performances



❖ 跨領域美感課程模組元件：

■ 美感元素與美感形式（請填編碼）

一、美感元素構件

1. 視覺藝術：點、線、面、空間、構圖、質感、色彩等。
2. 音樂：節奏、曲調、音色、力度、織度、曲式等。
3. 表演藝術：聲音、身體、情感、時間、空間、勁力、即興、動作、主題等戲劇或舞蹈元素。

二、美感形式構件

4. 均衡、和諧、對比、漸層、比例、韻律、節奏、反覆、秩序、統一、單純、虛實、特異等。

■ 跨領域美感素養（請填編碼）

1. 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。
2. 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
3. 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。
4. 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。
5. 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。
6. 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。
7. 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。

■ 跨領域課程構組

一、課程目標：覺察教育現況，具備跨領域／科目內涵及美感素養之課程其核心理念、課程欲培養之素養與學習重點

1. 根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，增加對生活環境、當代趨勢、生命本質之敏感度，引發學生探索動機並增進教學內涵。
2. 激發學生跨出教室框架，走讀多元文化，觀察日常美感，瞭解國際美學實踐趨勢，開拓國際視野。

3. 推廣跨領域美感教育的效益與重要性，觸及更多群眾，向全民美育邁進。

二、**教學活動**：具備跨學科內涵及美感素養之課程中，引起動機之課程教學活動、課後教學等活動

1. 呈現所發展跨領域美感課程類型之特質。
2. 應用融入跨領域美感素養之教學策略引導教學活動。
3. 設計符應跨領域/科目特質之跨領域美感課程教學活動。
4. 規劃啟發學生思辨藝術概念與美感經驗之教學活動。
5. 規劃激發跨領域美感經驗之延伸學習活動。

三、**教學策略**：協助學習者達成每個教學目標的詳細計畫

1. 應用融入跨領域美感素養之問題導向教學。
2. 應用融入跨領域美感素養之虛擬實境情境教學。
3. 應用融入跨領域美感素養之網路資源體驗教學。
4. 應用融入跨領域美感素養之探究式教學。
5. 應用融入跨領域美感素養之合作學習式教學。
6. 應用融入跨領域美感素養之專題討論式教學。
7. 應用融入跨領域美感素養之創意思考教學。
8. 應用融入跨領域美感素養之協同教學。

四、**教材內容**：具備跨學科內涵及美感素養之課程中，能引起動機之媒介、教師研發之課程教材，可建立學生學習檔案

1. 教材連結了學生先備知識、藝術學科與非藝術學科。
2. 教材於生活中開展出學生創造、批判、思辨、應用等能力。
3. 教材之組成符合跨領域美感教育課程模組及編選原則。
4. 教材邀請外部人員參與協作。
5. 教材幫助學生建置其學習歷程檔案。

五、**教學資源**：具備跨學科內涵及美感素養之課程中，課程研發參考文獻、課程引用之資源、學生產出之學習成果

1. 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。
2. 連結至國際，具備國際視野之資源。
3. 使用各種形式的儀器、電子設備或程式軟體。
4. 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。
5. 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。

六、**學習評量**：具備跨學科內涵及美感素養的課程中，使用形成性評量、總結性評量，多元評量模式、評量指標之設計、學習成就評量效度檢測，評核是否達到擬定之課程目標，可參照「教育部國民及學前教育署建置高級中等教育階段學生學習歷程檔案作業要點」

1. 學習單
2. 試題測驗
3. 遊戲評量
4. 專題報告製作
5. 展演實作
6. 影音紀錄
7. 學習歷程檔案評量
8. 其他請說明

■ **本期卓越亮點（請填編碼）**

一、校內外連結：具備跨學科內涵及美感素養之課程中，校內跨領域共備、校本課程應用、校外社區關懷等校內外連結

1. 跨領域之課程方案須由藝術及非藝術學科，複數科目教師共備設計而成。
2. 連接不同專業背景之教師進入教育現場。
3. 與各校內校本課程、校園特色產生關連之趨向。
4. 與各校校區、地方特色產生連結之趨向。
5. 運用當地歷史文化、人文特色融入跨領域之課程方案。
6. 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。

二、國際視野：具備跨學科內涵及美感素養之課程中，具國際情勢探討、多元文化體驗、國際在地化，在地國際化

- 1 豐富國際視野，瞭解國際跨領域美感教育趨勢。
- 2 增加國家文化認同與國際競合力。
- 3 國際在地化，融整國際情勢與全球新興議題，增進教學內涵。
- 4 在地國際化，連結多元文化、跨域觀摩或比較，以強化美感素養。