

第一届全国技工院校教师职业能力大赛教学设计

参赛项目类别	文化艺术与综合类		作品编码
专业名称	摄影摄像技术		
课程名称	广告摄影	参赛作品题目	美食主题拍摄的布光
课时	2 课时（80 分钟）	教学对象	17 摄影摄像技术 高级（3 年）1 班

一、学习任务情境

学院新成立烘焙社团，需要拍摄一部分烘焙美食的广告图，用于烘焙社平面宣传。现在烘焙社负责人希望我系摄影摄像技术专业学生能够帮助完成这次烘焙美食的拍摄。第一期进行四款甜点的摄影，其中两款中式，两款西式。

任务要求：

1. 为每款美食选择合适的道具进行拍摄场景的设计；
2. 拍摄效果要表现出美食的食欲效果，能够体现美食的质感和材料特点；
3. 要求在 3 个工作日内完成，并提交摄影原图、后期修图源文件和效果文件。

二、选题价值

（一）“广告摄影”在专业领域的课程定位和价值

“广告摄影”是摄影摄像技术专业的一门核心课程，主要解决如何对各种材质类型的产品进行布光和摄影，并通过软件修图形成产品图的问题，能够培养学生利用各类灯光及辅助设施对产品进行布光，正确使用相机进行摄影，以及使用后期处理软件进行摄影图修图等能力，同时培养学生的美学审美、思考分析以及细节观察的能力。

（二）“美食主题拍摄”学习任务的作用和价值

“广告摄影”共有四个学习任务，包含普通材质产品拍摄、美食主题拍摄、透明材质产品拍摄、反光材质产品拍摄。四个学习任务按照产品的布光和拍摄难度从简单到复杂进行设置。本次学习任务是广告摄影课程的中等难度任务，学生在本次任务前已完成了普通材质类产品的拍摄，基本能够独立完成对相机和灯光的操作，有了一定布光、构图等基础，在本次任务后需要进行透明材质类产品拍摄和反光材质类产品拍摄，所以本次学习任务要找到美食主题摄影的常规手法，实现更高难度布光，把握控制微妙光线变化的表现，具有承上启下的作用。



图 1 课程结构示意图

（三）《美食主题拍摄的布光》在工作过程中的作用和价值

1. 本课之前已经完成了本次学习任务的明确任务、制定拍摄计划和拍摄方案、布置拍摄场景的环节；本课完成后，将进行图像后期处理和总评反馈环节；

2. 本课是本次学习任务的核心环节，具有典型性、趣味性、可实施性和课下延续性的特点。首先将解决美食拍摄的灯光布置问题，学生需要通过布光和光线调节，实现对拍摄主题轮廓体积、质感、明暗对比的表现；同时学生还将通过查询资料，头脑风暴，自主制定评价标准，并运用此评价标准实施评价。在此过程中还需要规范使用、整理设备，并提升团队协作和沟通表达的职业素养。



图 2 “美食主题拍摄”学习任务 “工学一体”示意图

三、学情分析

本课程的上课班级是 17 摄影摄像技术高级 3 年 1 班，这个班级通过前面课程和本课前面学习任务的学习，已经具备一定的修图软件基础和相机灯光操作基础，团队协作和沟通表达能力良好，班级学习气氛良好，但是学生也有一些不足之处，具体学生情况如下图示：

学情分析	专业基础	职业能力	学习态度
优点	具备修图软件基础	团队协作情况良好	出勤情况良好
	具备相机灯光操作基础	沟通表达能力良好	学习气氛良好
不足	美学审美基础薄弱	专业分析能力较弱	个别学生注意力容易分散

图 3 学生情况分析表

四、学习目标

学生分为两种功能的小组，本次课 AB 组为布光组，CD 组为评价组，实现不同学习目标；下次课 AB 组将与 CD 组互换，实现全部学习目标。其中：

本课学习后：

（一）完成本课学习后，AB 组（布光组）学生应：

1. 能根据拍摄物品和场景的情况，运用布光方案，5-6 人为一组，合作对灯光进行初步设置。在此过程中，能做到团队有效分工、充分合作。

2. 能根据拍摄物品的特点和现有布光对拍摄物品的色彩、体积轮廓、质感表现，以及对试拍效果进行分析，并调整布光的方案。在此过程中，能做到沟通讨论，对细节观察并处理。

3. 能根据调整后的布光方案，对照试拍效果，对布光的主光、辅光，灯光位置、角度，以及光的质感等进行不断调整、改进，直至达到最佳布光效果。在此过程中，能追求拍摄的细节和品质。

（二）完成本课学习后，CD 组（评价组）学生应：

1. 能根据布光专业知识并参考专业书籍或网络资料，5-6 人为一个小组，对评价标准要素构成和权重进行充分讨论和分析，合作制定本次美食主题拍摄的评价标准。在此过程中，能对评价要点进行自主学习、思考、归纳和分析。

2. 能根据本组制定的评价标准，对 AB 小组的拍摄效果进行评价，并对评价结果进行介绍。在此过程中，能使用条理清晰的语言进行专业的总结分析。

（三）本课学习后，全部学生应：

1. 能在教师引导下，通过与教师互动问答的形式，逐步对最佳拍摄效果的灯光设置进行分析，总结出美食主题拍摄布光的常规手法。

2. 能通过教师的引导与讲解，能够运用世界技能大赛“裁决分”的评分方法，形成对美食主题摄影作品的评判标准，提升对广告摄影作品的审美认知水平。

五、学习内容

（一）AB 组（布光组）学生将学习：

1. 美食主题拍摄的基本布光设置方法：

- （1）主光、辅光的灯光位置、角度和强弱设置；
- （2）柔光箱、柔光屏的使用方法。

2. 美食主题拍摄的布光美学表现手法：

- （1）调整不同位置和角度的布光，光线表现美食轮廓体积和质感的影响；
- （2）调整柔光箱和柔光屏的使用，软硬光表现美食质感的影响；
- （3）调整主光与辅光的强弱对比，合理表现美食的光线明暗对比。

（二）CD 组（评价组）学生将学习：

美食主题拍摄布光的专业评价要点：

1. 评价要点的构成；
2. 评价要点的比重；
3. 评价分析的专业表达。

（三）全部学生将学习：

1. 分析总结美食主题拍摄的布光常规手法；
2. 世界技能大赛裁决分评分方式与要素构成。

教学重点及确立理由：美食主题拍摄的布光常规手法是本次课要解决的教学重点，也是本次课的核心学习内容。美食场景进行布光拍摄的过程和进行评价标准制定的过程，都是为了找出美食主题拍摄的布光常规手法而服务。

教学难点及确立理由：美食主题拍摄布光的评价标准制定是本次课的难点。一般情况下，学生会使用已经制定好的评价标准，对一堂课的学习效果进行自评、互评；如何自主制定出合理的评价标准，对于学生而言是一次挑战。

六、教学策略

（一）教学重点—美食主题拍摄的布光常规手法的化解方法：美食主题拍摄的布光常规手法是本次课要解决的教学重点，将通过学生在上次课对美食主题拍摄经典布光案例的逆向分析，及本次课的美食主题拍摄的布光拍摄进行解决。

（二）教学难点—美食主题拍摄布光的评价标准制定的化解方法：将通过把布光拍摄的评价权利交给学生，让学生从专业角度和客户角度思考布光效果的评价要点和构成，制定评价标准并实施评价进行解决。

（三）教学组织策略：

1. 不同功能的小组分组：即在课堂上将学生分不同功能小组，在本次课中学生具体分为布光组和评价组。在其他课可以根据需求进行更多功能分组，如后期组和拍摄组。此方法的使用，可以充分调动学生积极性，解决个别学生散漫问题；把课堂自主权交给学生；还可以最大化利用场地设备，更好的完成教学目标；

2. 学生制定评价标准：与前一个教学方法配合使用，把制定评价标准的权利交给学生，这样学生能够用专业的思维思考摄影布光；而且能够调动所有学生的积极性，真正实现了学生的自主学习。

（四）教学手段策略：

1. 混合学习：学生在课上综合运用专业软件、网络资源、工作页等进行学习，在课后，学生还将进入在线视频教程平台，进行相应的微课学习，巩固本节课学习成果。

2. 拍摄实时画面展示：在学生进行布光拍摄时，使用 Capture one 专业摄影软件进行拍摄画面的实时展示。

七、学习资源

本课学习中，学生的学习资源包括：

1. 教学场景设置

本课程在多功能摄影棚中上课，具体教学场景分为三个区域，第一区域为课堂展示与讨论区；第二区域为拍摄区；第三区域为后期修图区。另外还有摄影器材库和道具材料库。

作为一门工学结合的一体化课程，动手实践与互相讨论是摄影课程的常态，所以摄影课打破了普通课堂场景设置形式，没有普通书桌，旨在营造一个轻松、互动、灵活组合、多功能的教学场景；学生之间、学生和老师之间在这里既可以实现热烈的互动、讨论和展示，又可以满足专业级的布光拍摄，更可以随时进行摄影拍摄效果的预览和修图。



2. 硬件资源

多媒体教学设备：用于教学与展示；

佳能 5D3 相机套机 2 台、灯光 4 盏、脚架 8 个、柔光罩 4 个、柔光屏 4 块、静物台两台：用于拍摄与布光；

拍摄道具：美食两组、桌布 6 块、木皮贴面 6 张、花草若干、茶具杯盘餐具若干。



图 8 相机设备



图 9 灯光设备

3. 软件资源

本次课工作页、上课 PPT：引导学生进行教学环节 1 中布光图和场景设计的展示汇报；引导学生进行教学环节 2 中评价表的制定；

有关静物摄影布光的网络资源、专业书籍、手机：用于 CD 组（评价组）进行教学环节 2 中评价标准制定的资料查阅；

世界技能大赛平面设计赛项评价表：用于 CD 组（评价组）进行教学环节 2 中评价标准制定的参考；

Capture One 拍摄软件：用于教学环节 2 中拍摄小组进行拍摄使用；

白板及白板纸、水笔：用于教学环节 2、3 评价小组的评价标准制定、展示和评价，教学环节 4 中教师的总结评价；

教学微课视频：用于辅助课后作业，巩固本节学习内容。

八、教学实施过程					
教学环节	教学内容	学生活动	教师活动	教学手段	教学方法
回顾与引入 (2 分钟)	再次明确学习任务与本节任务。	听教师讲解，回顾学习任务，明确本节任务	带领学生回顾本学习任务所有环节。	ppt 展示 (展示回顾)	讲授法
1. 拍摄计划展示 (8 分钟)	1. 布光图展示; 2. 场景布置情况展示; 3. 道具选取展示。	<p>AB 组学生:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 听教师讲解; 2. 汇报拍摄计划和场景布置情况, 包括布光图, 道具选取, 场景布置情况等。  <p>图 10:AB 组展示拍摄计划</p> <p>CD 组学生:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 听教师讲解; 2. 听 AB 组汇报拍摄计划。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 与 CD 小组一起听 AB 组汇报拍摄计划 (包括布光图, 道具选取, 场景布置情况等); 2. 与 CD 小组一起记录 AB 组汇报要点, 包含布光图设计, 道具的选取等。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ppt 展示; 2. 工作页展示 (将完成的工作页内容拍照或者扫描展示; AB 小组展示拍摄计划和场景布置)。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 讲授法 2. 展示汇报 3. 角色扮演法

<p>2. 美食主题拍摄布光与拍摄；制定评价标准 (40 分钟)</p>	<p>1. 美食主题拍摄的基本布光设置方法；</p> <p>2. 美食主题拍摄的布光美学表现手法；</p> <p>3. 美食主题拍摄布光评价标准的分析与制定。</p>	<p>AB 组（布光组）：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 接收烘焙社提供的美食； 2. 在烘焙社成员帮助下，进行美食放置与处理； 3. 根据《设备与道具领用表》，领取设备； 4. 根据本小组的布光图，布置基本灯光；  <p>图 11 AB 组进行补光拍摄</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. 试拍布光效果； 6. 调整布光直至满意。 <p>CD 组（评价组）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 查阅专业资料，包括课程教材、专业书籍、网络资料，分析世界技能大赛平面设计赛项评价表； 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 烘焙社负责人现场提供两组美食，并帮助小组成员合理处理美食摆放； 2. 组织学生根据该小组《设备与道具领用表》领取设备； 3. 巡回指导 AB 小组布光与试拍； 4. 巡回指导 CD 小组制定评价标准。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 拍摄实时画面展示 (AB 组实时展示布光效果)； 2. 资料查阅与讨论 (CD 组进行资料查阅自学分析)； 3. 白纸展示。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 角色扮演法 2. 实操演示法 3. 小组讨论法 4. 头脑风暴法
--	---	--	--	---	--

Criteria Name or Description	Aspect Type O = Obj S = Sub	Aspect - Description	Judge Score	s	Requireme nt or Nominal Size (Obj Only)	WSSS Section	Max Mark
广告设计	J	主题风格					4.00
			0	完全不符合主题要求			
			1	勉强符合主题要求			
			2	比较符合主题要求			
			3	非常符合主题要求			
	J	创意及原创性					2.00
			0	抄袭、完全缺乏原创性、缺乏创造性			
			1	有一定原创性与创造性			
			2	原创性较好，比较有创造性创新性			
			3	非常具有原创性与创造性			


图 12 世界技能大赛平面设计赛项评价表

2. 小组头脑风暴讨论分析评价标准的制定要素和比重构成，在这个过程中可咨询教师和烘焙社成员；
3. 根据讨论结果制定本组评价标准；



图 13 CD 组进行评价标准讨论与制定

4. 观察 AB 小组现场拍摄的情况，记录拍摄过程中的问题，包括：美食处理，布光效果等。

<p>3. 小组评价 (20 分钟)</p>	<p>美食主题拍摄布光的专业评价与表达。</p>	<p>CD 小组:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根据本小组评价记录和评价表, 评价 AB 小组的布光; 2. 展示介绍评价结果。 <div data-bbox="705 462 1299 799">  </div> <p>图 14 CD 组展示评价结果</p> <p>AB 小组:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 听 CD 小组对本小组的评价; 2. 记录评价要点。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 与烘焙社成员一起听 CD 两个小组评价 2. 记录评价要点。 	<p>白纸展示 (CD 小组展示评价结果)。</p>	<p>展示汇报</p>
----------------------------	--------------------------	---	--	--------------------------------	-------------

<p>4. 教师总结评价 (10 分钟)</p>	<p>1. 分析总结美食主题拍摄的布光常规手法; 2. 世赛裁决分评分方式。</p>	<p>1. 听烘焙社负责人的评语;</p>  <p>图 15 烘焙社负责人评价</p> <p>2. 听教师的总结评语, 学习世赛裁决分的评价方式;</p> <table border="1" data-bbox="745 770 1265 1125"> <thead> <tr> <th>评价项</th><th>二级项</th><th>裁决分</th><th>档位</th><th>得分</th><th>表述评价</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">灯光气氛表现 20%</td><td rowspan="4">食欲表现</td><td rowspan="4">6</td><td>气氛表现有一定创新; 完美表现美食色香味</td><td>6</td><td rowspan="4"></td></tr> <tr> <td>食物特点和气氛表现表现佳, 有一定食欲</td><td>4</td></tr> <tr> <td>基本能够还原食物风格特点;</td><td>2</td></tr> <tr> <td>气氛不佳, 无法表现; 无食欲</td><td>0</td></tr> </tbody> </table> <p>图 16 世赛裁决分评分标准应用示范</p> <p>3. 与教师互动, 一起分析总结美食布光常规手法; 4. 记录课后任务。</p>	评价项	二级项	裁决分	档位	得分	表述评价	灯光气氛表现 20%	食欲表现	6	气氛表现有一定创新; 完美表现美食色香味	6		食物特点和气氛表现表现佳, 有一定食欲	4	基本能够还原食物风格特点;	2	气氛不佳, 无法表现; 无食欲	0	<p>1. 烘焙社负责人以客户角度进行评价; 2. 对各小组的情况进行总结评价, 引入世赛裁决分的评价方式; 3. 通过互动问答引导学生总结美食布光常规手法; 4. 布置课后任务。</p>	<p>1. ppt 展示及白纸展示 (教师展示分步拍摄效果, 引导问答分析); 2. 微课教学 (观看课后教学微课, 深化本节课学习印象)。</p>	<p>1. 展示法 2. 角色扮演法 3. 引导分析</p>
评价项	二级项	裁决分	档位	得分	表述评价																		
灯光气氛表现 20%	食欲表现	6	气氛表现有一定创新; 完美表现美食色香味	6																			
			食物特点和气氛表现表现佳, 有一定食欲	4																			
			基本能够还原食物风格特点;	2																			
			气氛不佳, 无法表现; 无食欲	0																			

教学视频：

事先拍摄好上传的微课视频，作为课后作业在课后回顾与巩固上课训练内容使用。

网址：<https://coh5.cn/p/42794e6c.html>

二维码：



九、学业评价

1. 学业评价方式：学生自主制定评价指标，自主评价（创新点）

划分 AB 布光组和 CD 评价组，在 AB 小组进行布光和试拍的同时，CD 小组进行评价指标的制定。

首先，CD 小组要自主学习教师提供的专业书籍、网络资料及世界技能大赛平面设计技术项目评分表，讨论分析，头脑风暴，综合在之前学习任务学习到的专业知识，进行评价要点的制定、评价要点权重的分配，并在白纸上绘制评价表；

其次，在 AB 小组布光完成展示后，CD 小组根据本小组的评价表，对两个小组的布光情况进行评价，并且对评价内容进行展示分析。

在 CD 小组进行评价指标制定的过程中，教师应进行及时的引导，给予学生完成任务的明确方向；在总结环节，教师引入世赛裁决分的评分方式。

2. 评价标准构成要素及权重参考

(1) 灯光基本设置 (30%)

包含灯光基本布光设置是否合理、灯光及摄影辅助器材使用的熟练程度、灯光及摄影辅助器材整理等。

(2) 布光是否具有美学表现 (40%)

包含光线的明暗对比、拍摄主题质感表现、轮廓体积及布光细节的把握等。

(3) 职业素养 (30%)

包含团队协作熟练程度，小组成员参与情况、表达能力、场地 8s 管理等。

3. 世界技能大赛平面设计技术项目评分表参考 (详见工作页)

Sub Criteria Name or Description	Aspect Type O = Obj S = Sub	Aspect - Description	Judg Score	Requirement or Nominal Size (Obj Only)	WSSS Section	Max Mark
广告设计						
	J	主题风格				4.00
			0	完全不符合主题要求		
			1	勉强符合主题要求		
			2	比较符合主题要求		
			3	非常贴合主题要求		
	J	创意及原创性				2.00
			0	抄袭、完全缺乏原创性、缺乏创造性		
			1	有一定原创性与创造性		
			2	原创性较好, 比较有创造性创新性		
			3	非常具有原创性与创造性		
	J	整体视觉效果				2.00
			0	极不专业, 视觉效果极差, 让人反感		
			1	有一定专业性, 视觉效果一般		
			2	有较好专业性, 视觉效果较好		
			3	非常专业, 画面极具视觉冲击力		
	J	信息传递与视觉				2.00
			0	信息传递错误, 无序, 流程混乱		
			1	信息传递完整, 准确, 流程不够顺畅		
			2	信息传递完整, 准确, 流程顺畅		
			3	信息传递完整, 准确, 流程顺畅, 有设计有重点		
	J	画面编排				2.00
			0	影像文字图形等元素编排组合无序, 混乱		
			1	影像文字图形等元素编排组合勉强符合设计原则		
			2	影像文字图形等元素编排组合比较符合设计原则		
			3	影像文字图形等元素编排组合符合设计原则有创意		
	J	色彩使用的品质				2.00
			0	色彩使用错误, 不符合要求		
			1	色彩使用符合要求, 但不够符合主题风格		
			2	色彩使用符合要求, 比较符合主题风格		
			3	色彩使用符合要求, 非常符合主题风格, 有创意设计感		

图 17 世界技能大赛裁决分评分标准参考

十、教学反思

本次课超出预想效果完成了学习内容的学习，达到了本次课的预期学习目标，工学一体的特点和优势得到最好的发挥，学生自主学习积极性和效果良好，学习气氛热烈而浓厚，具体表现如下：

本课优点：

1. 在课堂教学组织中，实现不同功能的小组分组，分别设置“布光组”和“评价组”，并进行轮换，这种方式既可以有效利用课堂时间和设备资源，又可以帮助学生将专业思考贯穿到整个学习任务过程中；教师则扮演了导演和客户的角色，起到从工作到学习的引导作用。

2. 在一般的教学设计中，学生被动的按照已经制定好的评价标准进行自评、互评，但是学生并不理解评价标准的制定依据，而把评价标准的制定权交给学生，既可以促使学生从专业的角度分析和判断一个摄影作品，又可以激发每个学生的学习积极性；将世赛的评价方式和裁决分评价标准引入学业评价，帮助让学生对作品评判更加清晰。

3. 以真实的工作项目为学习任务载体，比起模拟的项目，更有工作状态和工作情境的代入感，更加能够激发学生完成学习任务的积极性。

更多思考：

1. 学业评价的方式还可以引入更多新颖、有效的评价方式，既可以实现更加客观的评价，又可以激发学生的积极性，例如朋友圈点赞，微博或公众号投票等方式。

2. 在总结出美食布光的常规布光方法后，可以让学生尝试不同类型美食的布光与拍摄，例如中西正餐菜品拍摄、原材料拍摄，达到举一反三的目的。

大赛工作办公室
本作品仅供学习，不得用于商业

“美食主题拍摄的布光”学生工作页

美食主题拍摄的布光

工
作
页

一、任务单

学院新成立烘焙社团，将在下学期初进行招新活动，需要拍摄一部分烘焙美食的广告图，用烘焙社平面宣传。现在烘焙社负责人希望我系摄影专业学生能够帮助完成这次烘焙美食的拍摄。共有 15 款美食需要拍摄，第一期进行四款美食及甜点的摄影，其中两款中式，两款西式；在首期拍摄达到满意的拍摄效果后，烘焙社将会正式与摄影专业学生合作完成剩余拍摄。

任务要求：

1. 烘焙社希望为每款美食选择合适的道具进行拍摄场景的设计，场景设计要符合美食的特点和质感，例如中式甜点应有中国传统元素的体现。烘焙社可以提供必要的场景道具和材料。

2. 烘焙社希望拍摄到下图的效果，表现出美食唯美、有食欲的效果，能够体现美食的质感和材料特点。

3. 要求在 3 个工作日内完成，且拍摄完成后，经过与烘焙社确认，完成后期修图，并提交摄影原图、后期修图源文件和效果文件。

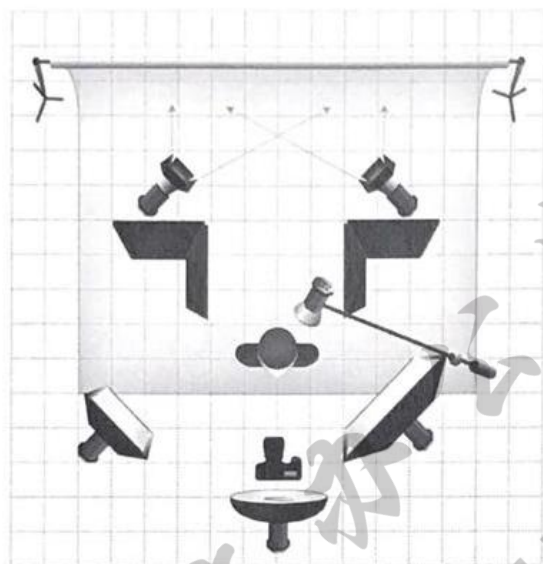
现在本班共有四个小组，每个小组选择一种甜点作为本组的拍摄任务，并按照店家要求完成拍摄和修图。



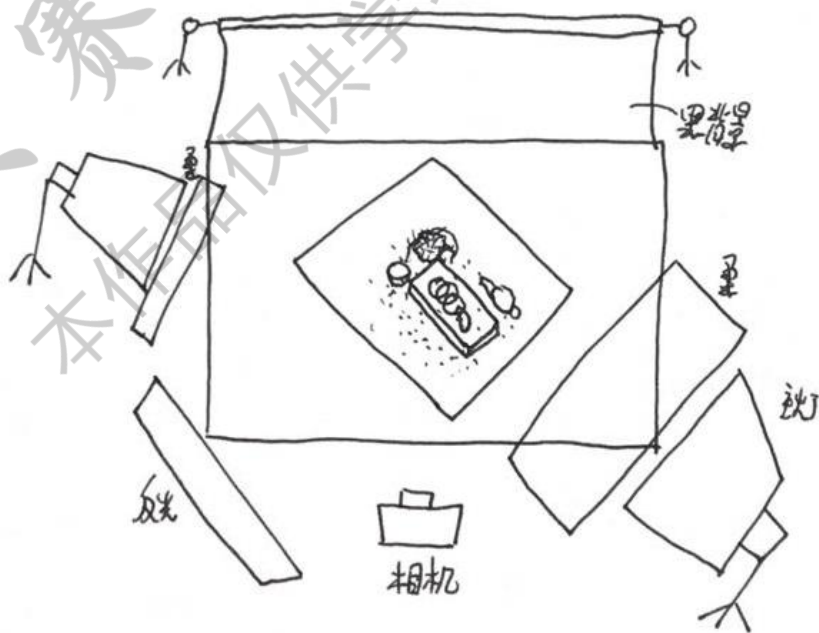


二、拍摄计划














1. 布光方案 （在前一节课中已经完成）



布光图表现形式参考



2. 设备与道具领用表 （在前一节课中已经完成）

班级	摄影摄像技术	组别	B组	日期	2018.4.18
灯光与辅助摄影器材 （在框中填写数量，在线上写明道具名称类型）					
静物灯		2	灯架		2
柔光罩			柔光屏		2
反光板		1	反光伞		
夹子			背景纸		
其他辅助摄影器材:					
拍摄道具 （在框中填写数量，在线上写明道具名称类型）					
桌布衬布		1	白衬布花		2
草			青草		1
茶具		1	盘子		1
杯子			咖啡杯		1
书			篮子		
刀叉					1
筷子			木质贴面		2
其他道具材料:					
速溶咖啡					

三、世界技能大赛平面设计技术项目评分表参考（红框内为裁决分评分项）

Criteria Name or Description	Aspect Type O = Obj S = Sub	Aspect - Description	Judg Score	s	Requireme nt or Nominal Size (Obj Only)	WSSS Section	Max Mark
广告设计							
	J	主题风格					4.00
			0	完全不符合主题要求			
			1	勉强符合主题要求			
			2	比较符合主题要求			
			3	非常贴合主题要求			
	J	创意及原创性					2.00
			0	抄袭、完全缺乏原创性、缺乏创造性			
			1	有一定原创性与创造性			
			2	原创性较好，比较有创造性创新性			
			3	非常具有原创性与创造性			
	J	整体视觉效果					2.00
			0	极不专业，视觉效果极差，让人反感			
			1	有一定专业性，视觉效果一般			
			2	有较好专业性，视觉效果较好			
			3	非常专业，画面极具视觉冲击力			
	J	信息传递与视觉					2.00
			0	信息传递错误，无序，流程混乱			
			1	信息传递完整，准确，流程不够顺畅			
			2	信息传递完整，准确，流程顺畅			
			3	信息传递完整，准确，流程顺畅，有设计有重点			
	J	画面编排					2.00
			0	影像文字图形等元素编排组合无序，混乱			
			1	影像文字图形等元素编排组合勉强符合设计原则			
			2	影像文字图形等元素编排组合比较符合设计原则			
			3	影像文字图形等元素编排组合符合设计原则有创意			
	J	色彩使用的品质					2.00
			0	色彩使用错误，不符合要求			
			1	色彩使用符合要求，但不符合主题风格			
			2	色彩使用符合要求，比较符合主题风格			
			3	色彩使用符合要求，非常符合主题风格，有创意设计感			
	J	字体设计、文字					2.00
			0	使用违规字体，文字缺乏设计，没有层级			
			1	字体使用符合规定，文字设计效果一般			
			2	字体使用符合规定，文字设计效果较好，有层级			
			3	字体使用符合规定，文字设计效果非常好，有层级有设计			
	J	影像色彩及效果					2.00
			0	影像处理不符合规定，无处理或调色效果不符合主题风格			
			1	影像处理符合规定要求，调色、及其他颜色效果处理有瑕疵			
			2	影像处理符合规定要求，调色、及其他颜色处理效果较好			
			3	影像处理符合规定要求，调色、及其他颜色处理效果很好			
	J	影像合成及画面					2.00
			0	影像处理不符合规定，无处理或不符合主题风格要求			
			1	影像处理符合规定要求，抠图及其他合成效果有瑕疵			
			2	影像处理符合规定要求，抠图及其他合成效果较好无明显			
			3	影像处理符合规定要求，抠图及其他合成效果很好画面合			
	O	设计文件尺寸		设计文件尺寸是否为297mmX420mm	是或否		1.00
	O	设计文件分辨率		设计文件分辨率是否为300dpi	是或否		1.00
	O	设计文件色彩模式		设计文件色彩模式是否为CMYK+特别色	是或否		4.00
	O	影像使用形式		影像使用形式是否为链接非嵌入形式	是或否		2.00
	O	链接图档存放		链接图档存放是否在 桌面 / XX_GD of GZ / 原始档案 /	是或否		2.00
	O	使用字体存放		使用字体存放是否在 桌面 / XX_GD of GZ / 原始档案 /	是或否		2.00
	O	使用素材存放		使用素材存放是否在 桌面 / XX_GD of GZ / 原始档案 /	是或否		2.00
	O	影像色彩模式		影像色彩模式是否为 CMYK	是或否		2.00
	O	影像分辨率		影像分辨率是否为 300dpi	是或否		2.00
	O	嵌入ICC色彩描述		嵌入ICC色彩描述文件是否为 Japan Color 2011 Coated	是或否		2.00
	O	保存PDF文件版		保存PDF文件版本是否为 PDF/x-1a:2010, PDF1.6	是或否		2.00
	O	PDF中字体是否		PDF文档中的文字是否有转曲	是或否		2.00
	O	出血标记、套准		出血标记、套准线、裁切标记是否有标注	是或否		2.00
	O	文件命名		文件命名是否符合题目要求	是或否		2.00
	O	提交文件		所有文件资料提交是否完整：最终档案+原始档案及其子	是或否		2.00

评价表设计用纸：

大赛工作办公室
本作品仅供学习，不得用于商业

四、美食主题布光裁决分评价表制定示例

评价项	二级项	裁决分	档位		得分	表述评价
灯光气氛表现 20%	食欲表现	6	气氛表现有一定创新；完美表现 美食色香味	6		
			食物特点和气氛表现佳，有一定食欲	4		
			基本能够还原食物风格特点；	2		
			气氛不佳 无法表现； 无食欲	0		
	色温 色泽 表现	10		

五、课后微课视频

手机扫码进入观看网络教学视频：





广告摄影— 美食主题拍摄的布光

主讲：陈鑫

1

引入与回顾

2

引入与回顾—任务单

学院新成立烘焙社团，将在下学期初进行招新活动，需要拍摄一部分烘焙美食的广告图进行展示。现在烘焙社负责人希望我系摄影专业学生能够帮助完成这次烘焙美食的拍摄。共有15款美食需要拍摄，第一期进行四款美食及甜点的摄影，其中两款中式，两款西式；在首期拍摄达到满意的拍摄效果后，烘焙社将会正式与摄影专业学生合作完成剩余拍摄。

3

引入与回顾—任务单



客户要求参照的拍摄效果

4

引入与回顾—本节任务



学习环节

5

引入与回顾—本节任务

本节课	下节课
AB组拍摄场景布光	CD组拍摄场景布光
CD组制定评价标准	AB组制定评价标准

6

1.拍摄计划展示

7

1.拍摄计划展示—汇报展示

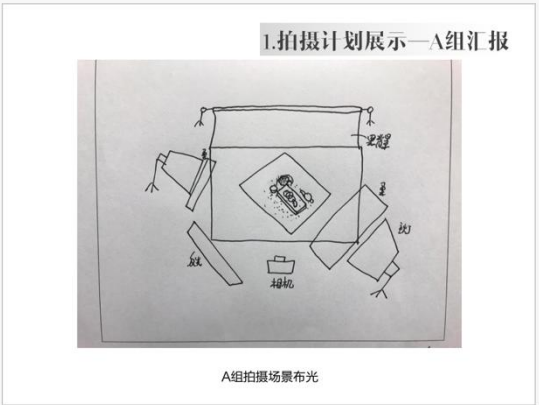


拍摄场景设计

8



9



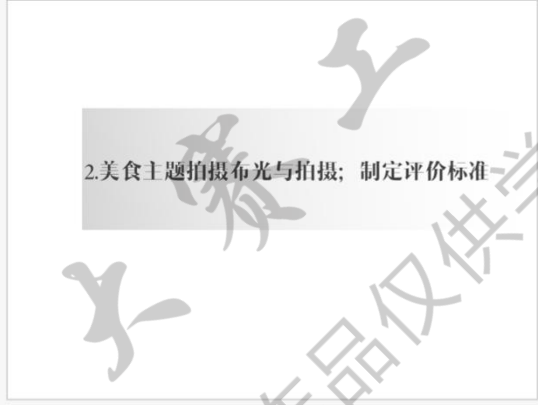
10



11



12



13



14

1.教师总结评价—评分表示例

评价项	二级项	分值	档位	得分	表述评价
灯光基本设置 (30%)	灯光设备使用熟练	10	使用熟练快速	10	世赛裁决评分方式
			基本熟练, 个别需要尝试	8	
			不熟悉, 需要特别指导	4	
	灯光设备整理规范	5			
	灯光的基本设置合理	15			

15



16

4.教师总结评价—常规布光手法

17



课后任务：手机扫码进入观看网络教学视频

18

大赛工作办公室
本作品仅供学习，不得用于商业