

附件 5-1

111 至 112 美感與設計課程創新計畫

111 學年度第 2 學期 學校課程實施計畫

高級中等學校基本設計

高級中等學校及國民中學創意課程/設計教育課程

種子教師

成果報告書

委託單位： 教育部 師資培育及藝術教育司

執行單位： 臺北市立大理高級中學 國中部

執行教師： 洪淑玲 教師

輔導單位： 北區 基地大學輔導

目錄

壹、課程計畫概述

- 一、 課程實施對象
- 二、 課程綱要與教學進度

(可貼原有計畫書內容即可，如有修改請紅字另註)

貳、課程執行內容

- 一、 核定課程計畫調整情形
- 二、 課程執行紀錄
- 三、 教學研討與反思
- 四、 學生學習心得與成果 (如有可放)

參、同意書

- 一、 成果報告授權同意書
- 二、 著作權及肖像權使用授權書 (如有請附上)

壹、課程計畫概述

一、課程實施對象

申請學校	臺北市立大理高級中學 國中部
授課教師	洪淑玲
實施年級	七年級
課程執行類別	一、高級中等學校基本設計選修課程 (18 小時 1 學分) ☐ 普通型/技術型/綜合型高級中等學校 二、高級中等學校及國民中學美感創意課程 (6-18 小時) ☐ 普通型/技術型/綜合型高級中等學校____小時 ☒ 國民中學 六 小時
班級數	3 班
班級類型	☒ 普通班 ☐ 美術班 ☐ 其他_____
學生人數	57 名學生

二、課程綱要與教學進度(以下紅字部分為舉例說明)

課程名稱：美感聖(剩)食					
課程設定	☒ 發現為主的初階歷程 ☐ 探索為主的中階歷程 ☐ 應用為主的高階歷程	每週堂數	☒ 單堂 ☐ 連堂	教學對象	☐ 高級中學 年級 ☐ 職業學校 年級 ☒ 國民中學 7 年級
學生先修科目或先備能力： * 先修科目： ☒ 曾修美感教育實驗課程：(50~100 字概述內容即可) 學生已於 111-1 修習「生活無處不構成」、「生活色彩再凝視 2.0」二個課程單元，對於美感因子「色彩」、「構成」已有初步的概念與實作經驗。 ☐ 並未修習美感教育課程 * 先備能力：(概述學生預想現狀及需求) 1.曾修習過美的形式原理 (均衡、對比、反覆、漸層、韻律、統一) 2.曾修習過視覺藝術的構成要素 (形體、色彩、質感、明暗)					

一、課程活動簡介 (300 字左右的整體課程介紹):

本課程以生活習習相關的「食物」作為探討的主題，從食物的不同面向中，導入「食物設計」的概念，再聚焦到「食物擺盤」與「食物攝影」。透過相關概念的釐清、實作活動的深化，讓學生能運用「構成」與「色彩」的美感因子以生活中的「食物」為素材做創作。最後從「剩食」議題的探討，讓「美感教育」結合「食育教育」，開啟學生更寬廣的視野。

二、課程目標

- 美感觀察 (從生活、物件或環境中觀察的對象，請列舉一至三點)
能從生活景物中察覺美的原理原則(反覆、漸層、均衡、對稱、對比、韻律、統一)。
- 美感技術 (課程中學生學習的美術設計工具或技法，請列舉一至三點)
能運用「剪貼」、「擺盤」和「食物攝影」的方式創作具有「構成」與「色彩」美感的作品。
- 美感概念 (課程中引導學生認識的藝術、美學或設計概念，，請列舉一至三點)
美的原理原則：反覆、漸層、均衡、對稱、對比、韻律、統一。
- 其他美感目標 (融入重大議題或配合校本、跨域、學校活動等，可依需要列舉)
融入食育教育，探討「剩食、歸處」後，結合美感教育，發想「如何以美感因子將剩食變聖食」。

三、教學進度表 (依需要可自行增加)

週次	上課日期	課程進度、教學策略、主題內容、步驟	
1	4/3-4/7	單元目標	食物面面觀 探討食物不同面相。 了解「食物設計」內涵與類型。
		操作簡述	1. 討論與分享：以小組討論方式繪製「食物聯想」的心智圖，並分享彼此共同與差異點。 2. 閱讀與思考：閱讀有關「食物設計」介紹文，幫助學生了解食物設計內涵與類型，並逐漸聚焦到「食物擺盤」與「食物攝影」。 3. 賞析美食照片：學生以「food photography、食物攝影、ig 食物美照」為關鍵字搜尋照片後，上傳一張對自己具有吸引力的美食攝影的照片到 Padlet，並分享吸引自己的原因。 4. 下週課程預告：教師為今天學習狀況做結語，並請學生準備下週所需的工具與材料。

2	4/10-4/14	單元目標	<u>擺盤那些事</u> 認識「食物攝影」中光線、角度與構圖的運用方式，作為後續作品拍照的鷹架。 從「食物擺盤」的圖面中找到色彩與構成的關聯，並了解食物擺盤的視覺感覺。
		操作簡述	1. 觀察與分析：透過上週學生上傳的照片分析比較，將食物擺盤轉化成構成的點、線、面與色彩關係，並探討所產生的視覺的感覺。 2. 影片介紹：欣賞「食物攝影」影片，幫助學生建立之後作品拍照的鷹架。 3. 拍拍傳傳：運用手邊文具、書本為媒材，利用光線、角度與構圖的概念拍攝文具照片，並將作品上傳 Padlet。 4. 假日餐盤(Before)：請學生依據今日所學，利用假日拍攝一張自己餐盤照片上傳到 Padlet 上，並在姓名後方標示(Before)。
3~4	4/17-4/28	單元目標	<u>動手巧思王—紙本練習篇</u> 運用構成與色彩相關基本概念，以色紙剪貼方式練習。
		操作簡述	1. 討論假日餐盤(Before)：以學生假日餐盤(Before)照片，檢核上周學習成果。 2. 選盤與工作分配：老師準備磁、木、竹、石的盤子，以及學生自備餐盤的方式，讓學生分組選擇，並做小組工作分配。 3. 說明與繪製：複習國七上介紹的美的形式原理（均衡、對比、反覆、漸層、韻律、統一），請同學繪製自己的餐盤。 4. 討論與分析：分析學生設計圖，檢核符合那些美的原理原則原理（均衡、對比、反覆、漸層、韻律、統一）的表現狀況。 5. 下週課程預告：教師為今天學習狀況做結語，並請學生準備下週所需的工具與材料。

5	5/1-5/5	單元目標	動手巧思王---食物練習篇 以食物為媒材，運用構成與色彩的基本概念作擺盤練習。能運用食物攝影中光線、角度與構圖將作品拍照上傳 Padlet。
		操作簡述	1. 說明：複習美的形式原理原則與食物攝影的光線、角度與構圖的運用方式。並解說活動進行流程與方式。 2. 擺盤實作：學生以食物為媒材，運用構成與色彩基本概念作擺盤練習。 3. 攝影實作：運用食物攝影中光線、角度與構圖的技巧，將作品拍照上傳 Padlet。 4. 下週課程預告：教師為今天學習狀況做結語，並做下週課程預告。
6	5/8-5/12	單元目標	聖食 vs 剩食 以提問方式讓學生思考剩食的成因與可能的解決方法。探討如何運用美感的手法將剩食變成聖食，以達到食育教育的目標。 回饋與反思--線上作品展 藉由討論、分析各組排盤作品的照片優缺點，填寫回饋表，給予同學回饋，並能反思自己的學習。
		操作簡述	1. 觀賞影片：觀賞「剩食」議題的影片，以引起學生學習動機。 2. 討論與歸納：從影片中小組討論並整理出「剩食的成因與歸處」。 3. 發想：以腦力激盪方式討論「解決剩食的方法」，之後請同學發想「如何以美感因子將剩食變聖食」。 4. 回饋：請同學上 Padlet 瀏覽同學作品，並給予評分與回饋。 5. 反思：請同學上 Padlet 填寫回饋問卷作為師生成長依據，並依據同學的線上回饋隨機選擇同學分享自己的心得。 6. 課程結語：美感不只是愉悅自己與他人，也可能開啟改變世界的契機。 7. 假日餐盤(After)：請學生利用假日拍攝一張自己餐

			盤照片再次上傳一張假日餐盤的照片到 Padlet 上，並在姓名後方標示(After)，於下次上課分享自己的發現與成長。
四、預期成果：(描述學生透過學習，所能體驗的歷程，並稍微描述所造成的影響) 1. 以生活中的「食物」為題，引起學生的興趣。再透過了解「食物設計」的內涵與類型，拓展學生對於「食物」的視野，之後再聚焦到「食物擺盤」與「食物攝影」。 2. 運用「構成」與「色彩」的美感因子，以美的形式原理 (均衡、對比、反覆、漸層、韻律、統一)，創作具有美感的「拼貼」與「擺盤」作品，讓學生能藉此轉化到生活之中。 3. 拍照是現在學生一般的日常活動，透過「食物攝影」的實作，讓學生藉此練習光線、角度與構圖的掌控，提升其美感知能。 4. 課程最後以「剩食」議題來喚醒學生面對「食物」另一個面向，希望「食育教育」與「美感教育」相結合，讓學生能將美感推展到生活的另一方向。			
五、參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊) 將添購結構、構造、色彩、質感、色彩、構成、攝影、建築設計、食物設計與美感相關書籍以供課程設計參考。			
六、教學資源： 1. 平板電腦。 2. Classroom 雲端平台。 3. Padlet。 4. 食物設計懶人包大補帖_什麼是食物設計？食物設計師做什麼？ 食物設計懶人包大補帖_什麼是食物設計？食物設計師做什麼? (ifoodesign.com) 5. Mixed Juice 019 食物設計的佈道者 ft.Amber https://www.youtube.com/watch?v=l8JBjYk_pYM 6. WILLY 執行長輕鬆學習攝影，3 個簡單技巧用手機拍出 IG 美食照 - 行銷人必備 https://www.youtube.com/watch?v=ftkjBLPK7uM 7. 【台灣剩食之旅：我們可以不再浪費】舌尖上的浪費 (1) https://www.youtube.com/watch?v=4t1-Mzvh160 8. 【台灣剩食之旅：我們可以不再浪費】舌尖上的浪費 (2) https://www.youtube.com/watch?v=C44R6QPv8oI 9. 【台灣剩食之旅：我們可以不再浪費】食物保衛戰 (1) https://www.youtube.com/watch?v=5giQbJfHR6U 10. 【台灣剩食之旅：我們可以不再浪費】食物保衛戰 (2) https://www.youtube.com/watch?v=zzY3hO7hueU 11. 避免食物浪費 網路興起「剩食分享」社團 20210317 公視晚間新聞			

<https://www.youtube.com/watch?v=IJP2Gb8Lano>

12. 獨立特派員 第 560 集 (剩食·歸處·解方)

https://www.youtube.com/watch?v=OWYWsHO_hYs

貳、課程執行內容

一、核定實驗課程計畫調整情形

1. 取消第二節課的「拍拍傳傳」的活動，改在第一節課增加「賞析美食照片」的活動，以關鍵字搜尋圖片的方式，上傳照片到 Padlet，讓學生能欣賞優美的食物攝影作品，以擴展後續食物攝影的拍攝視野，並熟悉 Padlet 的使用功能，方便後續課程作品的繳交。
2. 第三節課動手巧思王——紙本練習篇，由原先色紙剪貼方式，改為食物彩繪方式進行設計圖繪製。
3. 將原先第六節課「回饋與反思--線上作品展」和第七節課「聖食 vs 剩食」合併成一節課，並調整進行的順序，讓課程內容更為精實。
4. 第六節課回饋問卷，改在 Padlet 直接填寫，方便師生直間檢視與分享。
5. 將第一和第六節增加的「假日餐盤」課後作業，作為學生學習狀況的前、後測，以了解學生的學習成效。

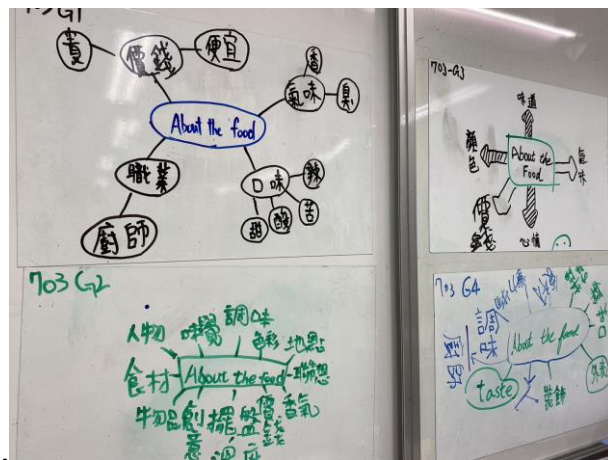
二、6-18 小時實驗課程執行紀錄

課堂 1

A 課程實施照片：



↑ 小組繪製「食物聯想」的心智圖



↑ 小組「食物聯想」的心智圖

B 學生操作流程：

食物面面觀

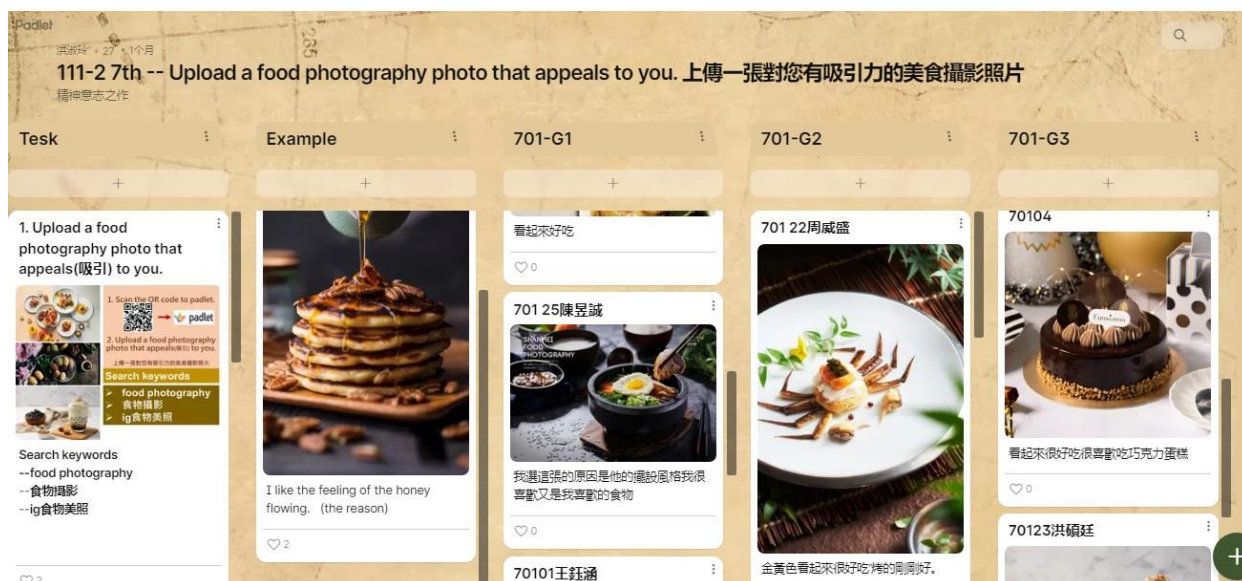
1. 討論與分享：以小組討論方式繪製「食物聯想」的心智圖，並分享彼此共同與差異點。
2. 閱讀與思考：閱讀有關「食物設計」介紹文，幫助學生了解食物設計內涵與類型，並逐漸聚焦到「食物擺盤」與「食物攝影」。
3. 賞析美食照片：學生以「food photography、食物攝影、ig 食物美照」為關鍵字搜尋照片後，上傳一張對自己具有吸引力的美食攝影的照片到 Padlet，並分享吸引自己的原因。
4. 下週課程預告：教師為今天學習狀況做結語，並請學生準備下週所需的工具與材料。

C 課程關鍵思考：

從生活習習相關的「食物」作為探討的主題，以引發學生的學習興趣。藉由「食物設計」的概念探，以討拓展學生對於「食物」多元的面向。再聚焦到「食物擺盤」與「食物攝影」以作為本次課程 2 項主題。

課堂 2

A 課程實施照片：



↑ 學生上傳到 Padlet 的「美食攝影的照片」，並說明吸引自己的原因

B 學生操作流程：

擺盤那些事

1. 觀察與分析：透過上週學生上傳的照片分析比較，將食物擺盤轉化成構成的點、線、面與色彩關係，並探討所產生的視覺的感覺。
2. 影片介紹：欣賞「食物攝影」影片，幫助學生建立之後食物攝影的鷹架。
3. 假日餐盤(Before)：請學生依據今日所學，利用假日拍攝一張自己餐盤照片，並上傳到 Padlet 上，在姓名後方標示(Before)。

C 課程關鍵思考：

賞析美食照片是作為學生後續課程的學習鷹架，而學習活動選擇由學生從網路自行搜尋美食照片並上傳到 padlet 上，目的在了解學生對於食物美照的認知，藉以幫忙學生作觀念的釐清與建立，並幫助學生掌握後續課程會用到的資訊設備(平板)與軟體(Padlet)。

「拍攝假日餐盤(Before)」照片並上傳到 Padlet，目的在驗收學生今日所學成果，可讓老師了解學習狀況，以做後續課程修訂。

A 課程實施照片



↑ 繪製「排盤設計」學習單

B 學生操作流程：

動手巧思王——紙本練習篇

1. 討論假日餐盤(Before)：以學生假日餐盤(Before)照片，檢核上周學習成果。
2. 選盤與工作分配：老師準備磁、木、竹、石的盤子，以及學生自備餐盤的方式，讓學生分組選擇適宜的盤子，並做小組工作分配。
3. 說明與繪製：複習國七上介紹的美的形式原理（均衡、對比、反覆、漸層、韻律、統一），請同學繪製自己的餐盤。
4. 討論與分析：分析學生設計圖，檢核符合那些美的原理原則原理（均衡、對比、反覆、漸層、韻律、統一）的表現狀況。
5. 下週課程預告：教師為今天學習狀況做結語，並請學生準備下週所需的工具與材料。

C 課程關鍵思考：

部分學生無法掌握手繪食物的外型，可以提供平板讓學生搜查參考。另外食物與餐盤間比例關係，宜提醒同學，避免產生失真的比例設計圖。

課堂 5

A 課程實施照片：



↑ 利用食物依據美感原則做食物排盤



↑ 學生為自己的擺盤作品拍照

B 學生操作流程：

動手巧思王——食物練習篇

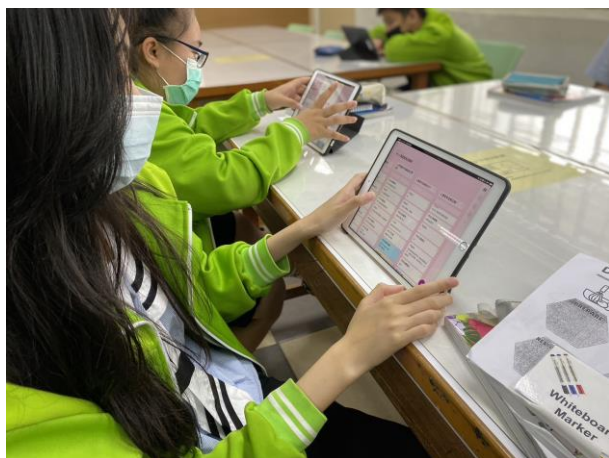
1. 說明：複習美的形式原理原則與食物攝影的光線、角度與構圖的運用方式。並解說活動進行流程與方式。
2. 擺盤實作：學生以食物為媒材，運用構成與色彩基本概念作擺盤練習。
3. 攝影實作：運用食物攝影中光線、角度與構圖的技巧，將作品拍照上傳 Padlet。
4. 下週課程預告：教師為今天學習狀況做結語，並做下週課程預告。

C 課程關鍵思考：

學生準備的食材較為單一性，教師可另行準備，以提供更多元的食材、醬料，幫助學生作品能有更豐富的表現。

因為是單節課必須完成食物排盤、攝影與照片上傳的工作。因此事前小組需有明確且清楚的工作分配，才能幫助課程順利的進行。

A 課程實施照片：



↑ 填寫回饋單



↑ 觀賞「剩食·歸處·解方」影片

B 學生操作流程：

聖食 vs 剩食 和 回饋與反思--線上作品展

1. 觀賞影片：觀賞「剩食」議題的影片，以引起學生學習動機。
2. 討論與歸納：從影片中小組討論並整理出「剩食的成因與歸處」。
3. 發想：以腦力激盪方式討論「解決剩食的方法」，之後請同學發想「如何以美感因子將剩食變聖食」。
4. 回饋：請同學上 Padlet 瀏覽同學作品，並給予評分與回饋。
5. 反思：依據線上回饋隨機選擇同學分享自己的心得。
6. 課程結語：美感不只是愉悅自己與他人，也可能開啟改變世界的契機。
7. 假日餐盤(After)：請學生利用假日再次拍攝一張自己餐盤照片，並上傳到「假日餐盤」的 Padlet 上，在姓名後方標示(After)，於下次上課分享自己的發現與成長。

C 課程關鍵思考：

本次課程主要以食物排盤與美食攝影作為課程主軸，但希望藉由「剩食」的議題來喚醒學生面對「食物」另一個面向，使「食育教育」與「美感教育」相結合，讓學生能將美感推展到生活的另一方向。

三、教學觀察與反思

(遇到的問題與對策、未來的教學規劃等等，可作為課程推廣之參考)

1. 原先設計在第一次與最後一次課程進行的「假日餐盤(Before and After)」，有學生反應假日家中不開伙，主要吃便當，所以要特別把便當的菜拿出來排盤很不方便，因此缺交同學很多。後來將課程修正，並不特別要求學生一定要做食物排盤，而是聚焦在食物攝影部分。讓學生運用光線、攝影角度的變化和攝影構圖的美感來完成本次課後的活動。
2. 當課程進行到「聖食 vs 剩食」的議題時，學生常會誤將「剩食」當作「廚餘」。其實「剩食」是可食的食物，只是可能規格不符或不佳，或有效期限即將到期，沒有善加利用，最後命運將是「廚餘」一途。因此「如何將剩食變成聖食」做為其中討論的一個子題，提醒同學將平時所產生的剩菜，藉由適宜的保存、加熱後，再加上美感的排盤，即能成為引起食慾的美食，避免成為廢棄的廚餘命運。期許視覺課程所學的美感排盤，能進入學生的生活，在提升其美感於無形之外，也能為環境盡份心力。

四、學生學習心得與成果(如有可放)

本次課程運用 Padlet 做作品展示與心得回應，方便師生立即做回饋。而將「美感餐盤線上作品展」的連結提供給其他年段的同學與老師們一同做線上觀賞與點讚，更讓學生有榮譽感。

111-2 美感聖(剩)食美感實驗課程，學生擺盤和食物攝影的作品

