

108至110美感與設計課程創新計畫
110學年度第1學期 學校實驗課程實施計畫
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： 宜蘭縣立人文國民中小學
執行教師： 馬駿良/張芸瑄 教師
輔導單位： 北區 基地大學輔導

目錄

實驗計畫概述

- 1、 實驗課程實施對象
- 2、 課程綱要與教學進度

實驗課程執行內容

- 1、 核定實驗課程計畫調整情形
- 2、 實驗課程執行紀錄
- 3、 教學研討與反思
- 4、 學生學習心得與成果

同意書

- 1、 成果報告授權同意書
- 2、 著作權及肖像權使用授權書

附件2

實驗計畫概述

一、實驗課程實施對象

申請學校	宜蘭縣立人文國民中小學
授課教師	馬駿良/張芸瑄
實施年級	7-9年級
課程執行類別	三、高級中等學校及國民中學美感精進課程(6小時) ☐ 普通型/技術型/綜合型高級中等學校 ☒ 國民中學
班級數	3班
班級類型	☒ 普通班 ☐ 美術班 ☐ 其他
學生人數	40名學生

二、課程綱要與教學進度

課程名稱：					
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	☒ 國民中學 年級 ☐ 高級中學 年級 ☐ 職業學校 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：					
☒ 並未修習美感教育課程 * 先備能力： 本次選修此課程之學生多數具備烘焙經驗及高度探索之學習態度，透過本次課程活動，學生從服裝的顏色、菜單的設計、餐廳的布置以及食物的擺盤等等，藉由反覆的討論與修正、實際的操作與練習，讓學生有機會透過學習活動及日常生活的經驗，覺察到生活與美感的具體關係。					

附件2

1、 課程活動簡介：

學習應包含學習需求的迫切性、知識獲得的主動權、學習環境的行動性、學習過程的互動性、教學活動的情境化及教學內容的整合性。因此國中部【TED】家族，鼓勵透過體驗學習，探索自我及生涯，培養獨自思考、自主學習、問題解決等多元能力。

教學實施方式

1. 教育時間，學生對不同菜色、拼盤、營養搭配進行說明
2. 體驗時間：實際體驗不同的菜色，分組說明菜色的特色。
3. 設計時間：了解實際的營運（譬如，品牌定位、客戶需求、來客數、人力分配、成本結構等），分組討論，分工及初次實作。邀請評審老師提出建議。
4. 實作時間：分組在場地進行排練，邀請家長前來作為特邀賓客。
5. 分享時間：學生與教師相互討論與心得分享，彼此溝通進而提出可行的問題解決方案。

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）

- 1 餐桌
- 2 用餐環境
- 3 服裝

■ 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）

- 1 色鉛筆運用
- 2 拼貼

■ 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）

- 1 美感與生活周遭環境的關係。
- 2 服裝色彩的搭配。

■ 其他美感目標（配合校本、跨域、學校活動等特殊目標，可依需要列舉）

三、教學進度表

週次	上課日期	課程進度、教學策略、主題內容、步驟	
1	11/11	單元目標	構成美感
		操作簡述	探討構成美感與生活周遭環境的關係，與構成美感的規則性，介紹基本構成元素的對稱、主從關係、平衡、留白、組合。
2	11/18	單元目標	Kit 撕撕再重組
		操作簡述	1. 操作何欣怡老師的 kit，用色紙代替生活中的對象物：咖哩飯套餐。 2. 接續上個步驟，讓元素的數量和造型增多，嘗試多種排法，以簡圖紀錄之。 3. 過程中相互分享交流。

附件2

3	11/25	單元目標	點線面構成練習
		操作簡述	1. 介紹東西方擺盤美學，分析畫面中如何運用點線面與美的形式原則，探討不同構成所產生的不同視覺感受，並說出自己觀點與同學分享。 2. 點線面構成練習 3. 將點線面構成練習轉化成食物照片紙板，初步體驗擺盤美感。
4	12/9	單元目標	餐桌上的高顏值1—擺盤挑戰
		操作簡述	1. 觀察各種食材外觀、色彩與質感的差異性，嘗試從中找尋和諧性與衝突感，觀察畫面轉化產生何種視覺感受，過程教師提問並學生相互討論分享。 2. 分組繪製擺盤草圖進行擺盤設計，將食物於盤內呈現和諧的構成畫面，且於過程中分工合作並相互學習，內化自我學習經驗。
5	12/23	單元目標	餐桌上的高顏值2—背景布局與成果攝影
		操作簡述	1. 思考盤外桌面背景餐巾紙與餐具的構成畫面。 2. 運用攝影技巧捕捉餐桌上的風景。
6	1/6	單元目標	構成的心理感受
		操作簡述	成果發表，邀請家長共同參與成果交流與意見回饋。

四、預期成果：

理想與現實的差距。

學生成果策劃設定標準很高，從採買到出餐的流程及各項工作的分配，前場及後場工作人員的工作採排，在成果發表會前一天，到會場實際採排演練，老師根據學生表現給予回饋跟建議，學生再修正細節工作。

食材烹煮練習皆在學校廚房完成，第一次使用高級廚具，不熟悉機器導致當日工作節奏混亂，發生突發狀況等經驗不足情況，導致原出餐時間出現問題。

團隊的合作與信任，及對於場地的堅持，成果發表會提供家長來賓一場視覺與味覺享宴。

五、參考書籍：（請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊）

六、教學資源：

透過家長申請大樓社區餐廳，讓學生體驗專業廚房設備、營造餐廳用餐氛圍，進行課程發表會。

附件2

實驗課程執行內容

一、核定實驗課程計畫調整情形

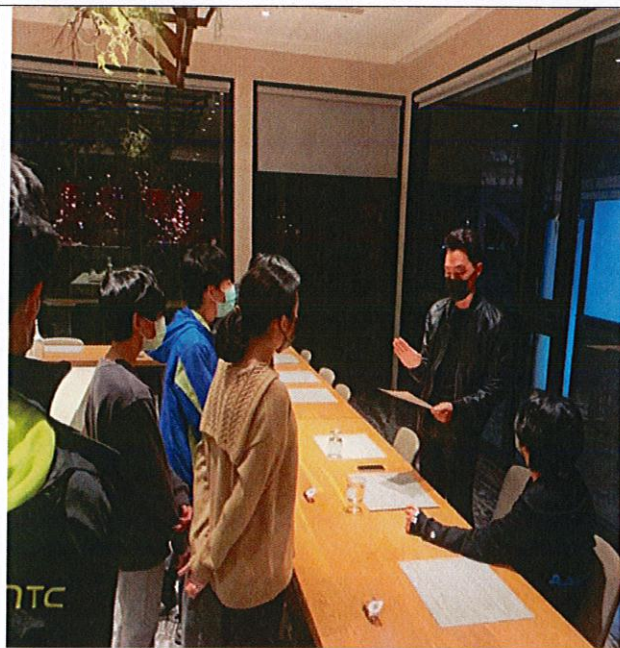
無

二、6小時實驗課程執行紀錄

(請填寫表格 x6，可參考美感練習誌第一冊12~17頁)

課堂1

A 課程實施照片：



照片說明：活動流程再次確認



照片說明：模擬餐廳點菜服務



照片說明：場內餐點製作



照片說明：家長邀請卡及 MENU 設計

附件2

B 學生操作流程：

- 探討構成美感與生活周遭環境的關係
- 操作何欣怡老師的 kit，用色紙代替生活中的對象物：咖哩飯套餐
- 介紹東西方擺盤美學→ 觀察各種食材外觀、色彩與質感的差異性
- 思考盤外桌面背景餐巾紙與餐具的構成畫面
- 成果發表，邀請家長共同參與成果交流與意見回饋

C 課程關鍵思考：

鼓勵透過實際體驗學習，探索自我及生涯，培養獨自思考、自主學習、問題解決等多元能力。

三、教學觀察與反思

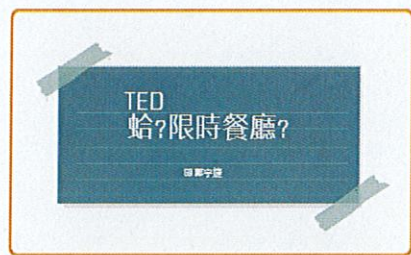
學生在學校時即充分進行食材烹煮練習，然成果發表當天因第一次使用高級廚具，對於機器操作的不熟悉導致當日工作節奏混亂，因經驗不足發生各種突發狀況，最後延遲原出餐時間。但因學生工作團隊間的合作與信任以及對於場地美感的堅持，在成果發表會現場著實提供家長來賓一場視覺與味覺享宴。

四、學生學習心得與成果

G9鄭宇婕小主廚

本來只覺得煮飯是一件能讓自己開心、放鬆、充滿成就感的事，也因為我都喜歡自己煮，所以也不覺得現在的自己的年紀可以開餐廳或當當小主廚。但～～～好像也沒有不可以。這學期參加頭城家商的技藝課程，跟老師討論後，我和同學討論整個企劃案，於是誕生了TED家的限時餐廳，實現我在這個年紀的主廚夢。

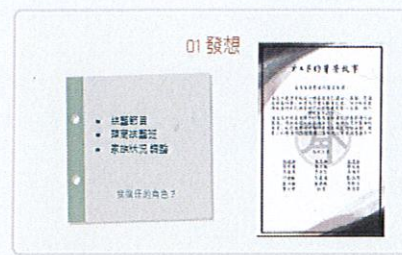
以下是鄭同學在成果發表會分享的PPT。



1



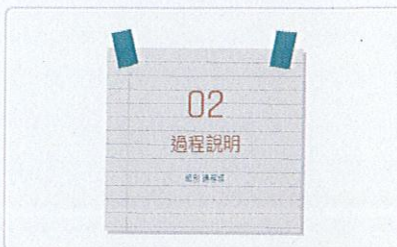
2



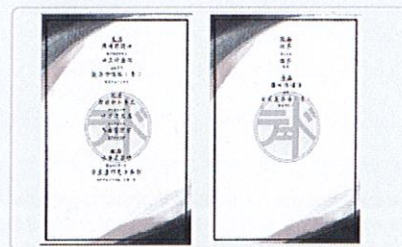
3



4



5



6



7



8



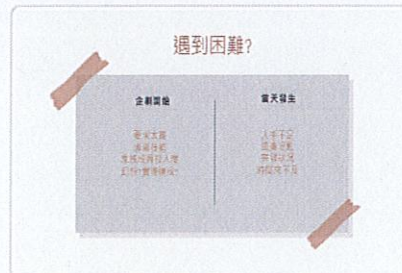
9



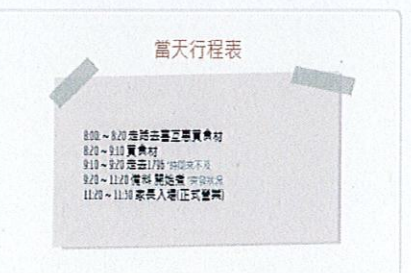
10



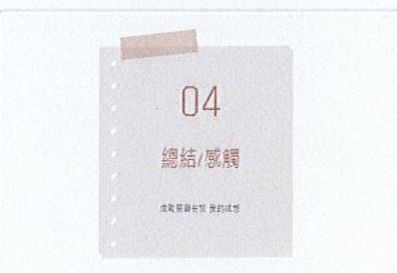
11



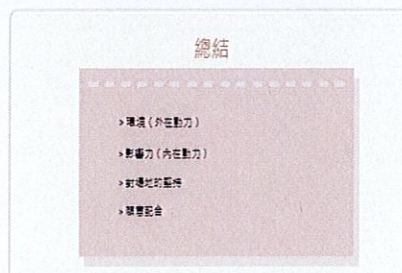
12



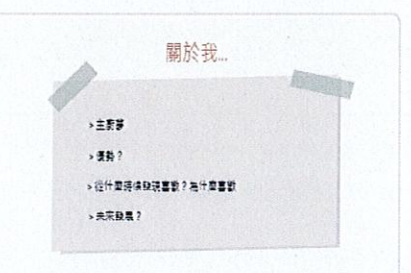
13



14



15



16



17



18