

108 至 110 美感與設計課程創新計畫
110 學年度第 2 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： 基隆市立中正國中
執行教師： 林鈺鳳 教師
輔導單位： 北區 基地大學輔導

目錄

實驗計畫概述

- 一、 實驗課程實施對象
- 二、 課程綱要與教學進度

實驗課程執行內容

- 一、 核定實驗課程計畫調整情形
- 二、 實驗課程執行紀錄
- 三、 教學研討與反思
- 四、 學生學習心得與成果

經費使用情形

- 一、 收支結算表

同意書

- 一、 成果報告授權同意書

實驗計畫概述

課程計畫概述

一、實驗課程實施對象

學校名稱(請填寫完整校名)	基隆市立中正國民中學		
學校地址(請填寫郵遞區號)	20242 基隆市中正區中船路 36 巷 59 號.		
課程執行類別	☒ 中等學校（國民中學暨普通型高級中等學校）之單一構面美感通識課程 ☒ 國民中學 ☐ 普通型高級中等學校 ☐ 技術型高級中等學校及綜合型高級中等學校之綜合構面美感通識課程 ☐ 技術型高級中等學校 ☐ 綜合型高級中等學校 ☐ 普通型高級中等學校基本設計選修		
預期進班年級	8	班級數	7
教師姓名	林鈺鳳		
教學年資	19		
教師資格	☒ 國中藝術與人文學習領域之「視覺藝術」科 ☐ 高級中等學校「美術」科 ☐ 高級中等學校「藝術生活」科 ☐ 其他：		
最高學歷	銘傳大學商業設計系		
1.美感課程經驗	☒ 曾參與 105 至 108 年美感教育課程推廣計畫 ☐ 105 學年度 ☐ 儲備核心 / ☐ 種子教師（ ☐ 上學期/ ☐ 下學期） ☒ 106 學年度 ☐ 儲備核心 / ☒ 種子教師（ ☒ 上學期/ ☒ 下學期） ☒ 107 學年度 ☐ 儲備核心 / ☒ 種子教師（ ☒ 上學期/ ☒ 下學期） ☒ 108 學年度 ☐ 社群教師/ ☒ 種子教師（ ☒ 上學期/ ☒ 下學期） ☐ 不曾參與 105 至 108 年美感教育課程推廣計畫，但曾參與其他美感課程計畫，如： ☐ 完全不曾參與相關美感計畫課程		
2.相關社群經驗	☐ 輔導團，您的身份為：		

	☐ 學科中心，您的身份為： ☒ 校內教師社群 ☒ 校外教師社群，如：廣達游於藝
3.專長及特質簡述	喜歡設計、喜歡自然、喜歡溝通、覺得美感與設計源於自然與環境的體會與觀察，個人特質喜歡溝通-視覺與語言上都是，並喜歡研究人與設計事物的背後原因。
4.曾執行的美感構面	色彩構成質感(105-109)

二、110學年度第二學期高級中學及國民中學美感創意課程內容與教學進度

實施年級： 8年級					
班級數：約6班		學生數：初估140			
班級類型： ☒ 普通班 ☐ 美術班 ☐ 其他_____					
全新課程設計說明： ● 課程設計創意理念： 天氣一熱,身體燥熱,食慾減退,因此此次課程想藉由傳統基隆美食乾麵的創新設計,來應對炎熱的夏季。課程裡透過瞭解校園香草氣味及食物氣味的比例調和,搭配出視覺味覺調和的簡易美食。					
課程名稱: 美好的夏季基隆乾麵					
課程類別： 美感創意課程一學期6-18小時 ● 普通型高級中等學校____小時 ● 技術型高級中等學校____小時 ● 綜合型高級中等學校____小時 ● 國民中學11小時					
美感構面類型：(單選或複選)： ☒ 色彩 ☐ 質感 ☒ 比例 ☒ 構成 ☐ 構造 ☐ 結構 ☐ 基本設計					
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	☒ 國中 七年級 ☐ 高中 年級

學生先修科目或先備能力：

* 先修科目：手機棚拍能力

* 先備能力：色彩搭配的能力

一、課程概述（300字左右）：

此課程採設計思考方式,一開始先討論夏季味覺不振的原因,再引導思考夏季吃食的想像,再聚焦討論氣溫影響身體狀態會產生哪些問題?這些問題影響食慾等等.以及延伸思考市面上夏季食物與飲料會有那些易掃光被選擇的視覺與氣味的原因。

接下來校園踏查尋找校園或生活中可添加食色及香氣的蔬果,然後討論設計出夏季乾麵的初步色彩視覺,味覺,再分組試做搭配-包括醬料選擇(蔥蒜醬油香蔥....)加香氣適合度(香料植物與蔬果油品氣味) 後正式做出第一次整體味覺試吃調整後再進行擺盤及拍攝(厲害的組別可以做系列乾麵變化或搭配適當當季飲品,讓食物更容易被接受)最後討論出美味乾麵在視覺上的美,味覺上的美,體驗上的美結合的真實美

二、課程目標

- 1.透過市場調查(拍照口味.滿意度調查)找出乾麵滿意數據
- 2.了解夏季食物色的變化(視覺與味覺),並試著增加香氣或簡易的時蔬改變感受增進食慾
- 3.能擺出滿足視覺與味覺與食慾的美好乾麵.
- 4.了解色香味與氣溫季節環境的關係
- 5.了解擺盤的各種構成方式-點線面概念.平衡與色彩關係

- 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.每天中午校園的營養午餐菜單食材的選擇與季節有無關係？
- 2.夏季飲食味道與包裝與冬季飲食味道與包裝差異在哪裡？是否影響食客選擇？
- 3.那些食材對夏季味覺及健康條件有增進的作用？
- 4.便利商店夏季飲食銷量最好的有哪些？
- 5.基隆在地最好吃的乾麵有什麼特點？夏季會影響想吃的狀態嗎？

- 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.色彩搭配關係與比例感覺影響味覺與選擇-衝突與協調的色調
- 2.簡易手機攝影棚拍技術-包括美食構圖與光線角度,背景元素選擇搭配出所需的風格
- 3.微距攝影拍攝思考

- 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.田中達也的微型藝術體驗不同比例的創意考與拍攝角度
- 2.攝影棚拍概念-包括美食構圖與光線角度,背景元素選擇搭配出所需的風格
- 3.擺盤構成能力-平衡與主從概念, 表達美食主體的能力
- 4.適當選擇食器大小-襯托食物的氛圍(比例掌握空間氛圍)

- 其他美感目標

可與健康教育食的健康做連結

與家政跨域操作增加廚藝能力的精準

可與家庭教育議題融入

可與生活科技搭配食器的質感

可與資訊教育結合加入Qrcode或視頻剪接

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	2/28-3/4	單元目標	思考夏季風格餐的元素:能了解哪些食材較常使用在夏季
		操作簡述	1.老師準備許多夏季物件讓各組分組接龍玩創意接龍--幫忙擴散夏季思考 2.分組討論學校菜單與冬季菜單有哪些不同 3.穿插微型藝術的思考與討論----幫忙擴散不同角度思考 4.老師播放有創意的食物藝術照片激發學生靈感 5.各組完成腳色任務分配 (分組作業*學生訪查基隆市好吃乾麵共做ppt 介紹加食物開箱照)
2	3/7-3/11	單元目標	練習思考並拍攝特製乾麵開箱菜單-
		操作簡述	1.透過訪查資料針對主題乾麵進行主題式思考,來討論美味乾麵的基本條件 <u>*討論乾麵開箱菜單草圖</u> 2.連結創意練習:加入微型思考另類角度(搭配微型藝術思考另類角度)---獨特性思考

			3.連結創意練習:老師可準備夏季常見零食、水果、飲料做延伸菜單及味覺視覺的創意---獨特性思考 4.老師用創意食物照片帶入視覺上味覺思考—色彩與味覺的結合,用色彩提升味覺或調和的方式 (作業:現場擺設材料物件拍照記錄練習-練習味道搭配及色彩的關係(酸甜 鹹辣)純視覺上 **最後討論並決定出各組乾麵主題
3	3/14-3/18	單元目標	試做醬料口味:製作開箱菜單並討論試做口味(紙上談味)味覺比例
		操作簡述	教師準備蔥、薑、蒜、油蔥、香菜 九層塔 及醬油、鹽、糖、辣椒等簡易配料 學生以茶匙為單位試加出最佳調味-甜鹹味、辣味在試吃碟上 現場呈現醬料色彩試吃碟並記錄並呈現出比例 並拍照加入註記及試吃檢討(味覺搭配的協調性) *微調修正開箱菜單
4	3/21-3/25	單元目標	尋訪夏季植物香氣-----尋訪校園在地香料並思考搭配的可能(校園採集/飲料試驗)—加入在地獨特性
		操作簡述	校園踏查採集10分鐘,返回洗淨加入水杯或飲料中

			試喝感受並調整乾麵套餐菜單
5	3/28-4/1	單元目標	擺盤思考1:利用圖卡練習擺盤構成完成對構成點線面的思考
		操作簡述	1.討論便當圖卡思考主配菜與面積比例的關係 2.教師準備<u>切割圖形分割紙片</u>練習比例與構成的關係 3.讓學生使用食材圖卡思考並操作盤面物件關係包括食材形狀(點線面)色彩搭配、主從配置、分割思考等先分類種類外型與主從關係 再延伸出想搭配的色彩關係-對比、協調等 *並可調整乾麵套餐菜單
6	4/11-4/15	單元目標	擺盤思考2:擺盤模擬考並強化風格思考---模擬麵團比例並挑選餐具材料色彩質感增加風格與季節感
		操作簡述	1.教師準備<u>棉繩仿麵團</u>實際體驗思考秤斤分堆麵團比例 思考乾麵套餐的份量與整體的關係 2.再搭配多種餐具選擇:試著讓學生模擬搭配出更符合主題風格的主從比例與風格 3.討論是否微調增加物件 搭配的醬料/蔬果、餐巾紙、餐具色彩 4.亦可加入盤面裝飾但需維持秩序的美感

			5.亦可用材料組成不同的樣貌與圖案 *仍可調整乾麵套餐菜單
7	4/18-4/22	單元目標	分組試做乾麵套餐
		操作簡述	下麵-備醬料-撈麵-拌料-裝飾蔬果與提香香料植物水果添加搭配/紀錄步驟與調整 確認完成開箱菜單
8	4/25-4/29	單元目標	完成美味乾麵個人寫真照拍攝
		操作簡述	下麵-備醬料-撈麵-拌料-裝飾蔬果與提香香料植物水果添加搭配/選擇食器擺設完成必須呈現秩序的美感/ 棚內拍攝 (加入小人物微型拍攝)與試吃
9	5/2-5/6	單元目標	票選棚拍美味乾麵個人寫真並加入真實環境思考
		操作簡述	分組討論: 1.票選棚拍美味乾麵套餐並加註感受. 2.在炎熱的夏季視覺上的美味效果與真實的美味如何相互影響並寫下感受,有沒有需要增加的物件?. 3.若在不一樣的環境之下展現,乾麵套餐名次會改變嗎? 4.回顧所謂美好的美味的乾麵套餐該如何展現?加入吃麵者心情思考(等待食物,吃到食物,吃完後如何?)下次體驗
		單元目標	布置好真實夏季美好乾麵套餐用餐環境

10	5/9-5/13		並錄製5分鐘測試拍攝
		操作簡述	分組拍攝乾麵環境美食推薦卡 課前思考及準備包括:光源選擇及準備布置物或桌椅還有拍攝物- <u>溫度計.鬧鐘或計時器</u> ,乾麵一碗搭配飲品,或小菜碗筷 餐具桌巾等等 現場: <u>需計時與溫度計顯示溫度</u> 達成真實感受傳達夏季乾麵 臨場感 當堂課完成拍攝及錄影5分鐘視頻上傳/輸出相紙完成推薦卡
11	5/16-5/20	單元目標	了解所謂美好的食—夏季美好的乾麵應該是如何的呈現
		操作簡述	觀看視頻並票選最美好的乾麵寫下推薦 討論所謂美好的夏季乾麵從視覺味覺如何真實呈現大家理解的 美食做為個人回饋

四、預期成果：

- 1.夏季美味乾麵套餐(食與飲)
- 2.製作過程開箱照片或開箱手繪
- 3.美味乾麵創意推薦小卡及5分鐘視頻

五.參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

DK 科學教室：圖解生物・化學・物理

作者：凱洛・沃德曼 追蹤作者 新功能介紹

譯者：章奇煒, 許名智, 陳蔚然

出版社：旗標 訂閱出版社新書快訊 新功能介紹

出版日期：2015/04/10

語言：繁體中文

定價：~~480~~-元

優惠價：**95** 折 **456** 元

本商品單次購買 10 本 9 折 **432** 元

擺盤設計解構全書：6 大設計概念 x 94 種基本構圖與活用實例

盛りつけの発想と組み立て：デザインから考えるお皿の中の視覚効果

作者：町山千保 追蹤作者 新功能介紹

譯者：吳旻蓁, 謝爾鎡

出版社：麥浩斯 訂閱出版社新書快訊 新功能介紹

出版日期：2016/02/03

語言：繁體中文

定價：~~420~~-元

優惠價：**9** 折 **378** 元

創意接接排

Un m mo / Herv  Tullet's ZaZaZoom!

作者：赫威・托雷 追蹤作者 新功能介紹

原文作者：Herv  Tullet

出版社：上誼文化公司 訂閱出版社新書快訊 新功能介紹

出版日期：2017/10/01

語言：繁體中文

定價：~~480~~-元

優惠價：**79** 折 **379** 元

優惠期限：2021 年 06 月 15 日止

實驗課程執行內容

一、核定實驗課程畫調整情形

- 1.因基隆疫情嚴重不能煮食加上線上課程反覆嚴重,所以改成基隆名產棚拍練習.
- 2.因與圖書館明信片課程疊合,增加繪製基隆特色明信片

節數	課程調整概述	
	原始版	修正版
1	思考夏季風格餐的元素:能了解哪些食材較常使用在夏季	基隆特色物構圖討論 1.配合學校閱讀課討論基隆特色物品食物及風景 2.構圖討論--明信片整體風格
2	練習思考並拍攝特製乾麵開箱菜單-	製作特色物明信片設計(草圖)
3	試做醬料口味:製作開箱菜單並討論試做口味(紙上談味)味覺比例	製作特色物明信片設計(上色)
4	尋訪夏季植物香氣-----尋訪校園在地香料並思考搭配的可能(校園採集/飲料試驗)——加入在地獨特性	1.修整製作特色物明信片設計(整體色調整理) 2.討論基隆食與文化的關係-特產與地方的關係
5	擺盤思考1:利用圖卡練習擺盤構成完成對構成點線面的思考	改成線上排盤設計(因多班線上課) 練習 jamboard 物件移動
6	擺盤思考2:擺盤模擬考並強化風格思考---模擬麵團比例並挑選餐具材料色彩質感增加風格與季節感	改成線上排盤設計 加入圖片背景思考氣氛的搭配

7	分組試做乾麵套餐	改實體分組小棚拍練習 1 打光置物井字構圖練習
8	完成美味乾麵個人寫真照拍攝	改實體分組小棚拍練習 2 打光置物井字構圖練習
9	票選棚拍美味乾麵個人寫真並加入真實環境思考	基隆特產產品照設計練習 分組完成最佳基隆特產照
10	布置好真實夏季美好乾麵套餐用餐環境 並錄製5分鐘測試拍攝	基隆特產產品照設計練習 分組完成最佳基隆特產照

二、 實驗課程執行紀錄

課堂 1 基隆特色物-構圖討論

A 課程實施照片



B 學生操作流程：

教師準備 ppt 與照片和學生討論基隆特色物是什麼？

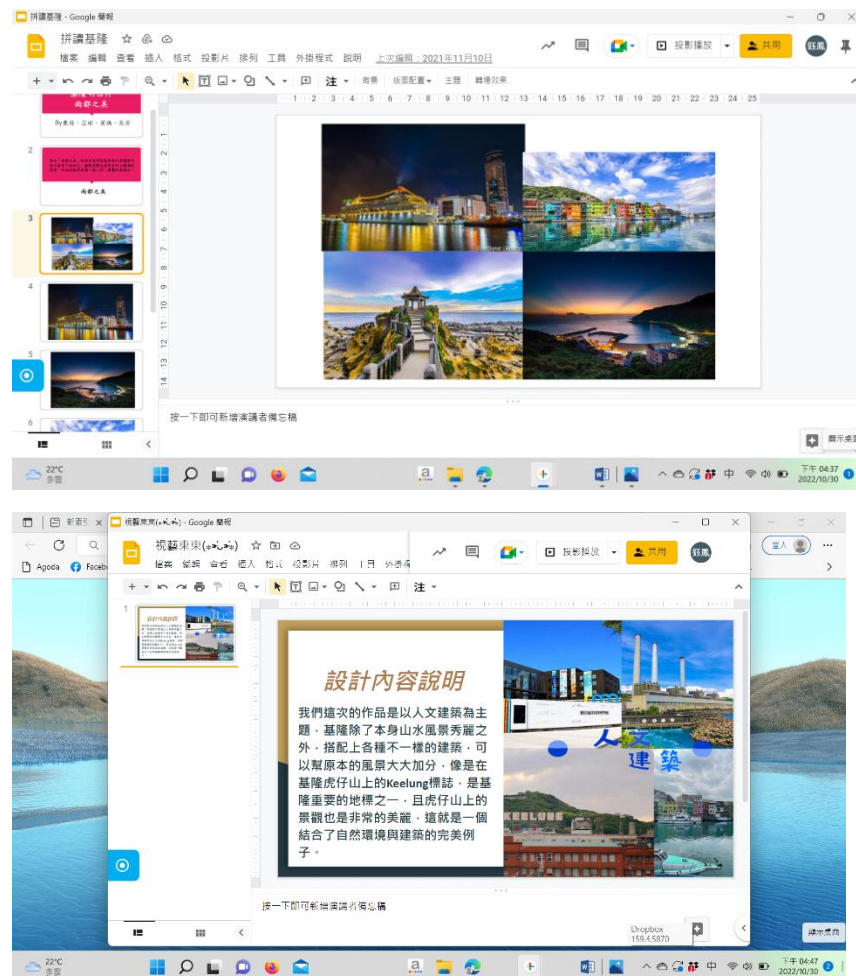
學生拿手機在 goole 簡報上與在家學生共同討論作品方向

C 課程關鍵思考：

- 1.所謂基隆的特色包括什麼部分或事物？
- 2.四張拼圖的統一邏輯是什麼？

課堂 2 製作特色物明信片設計(草圖)—線上課程

A 課程實施照片



B 學生操作流程：

以手機拍攝出基隆特色物照片
將照片上網拼出四張的基本樣態

C 課程關鍵思考：

- 1.照片是否有統一的邏輯？
- 2.色調與圖面連結是否順暢？

課堂 3 -4 製作特色物明信片設計(上色)

A 課程實施照片



B 學生操作流程：

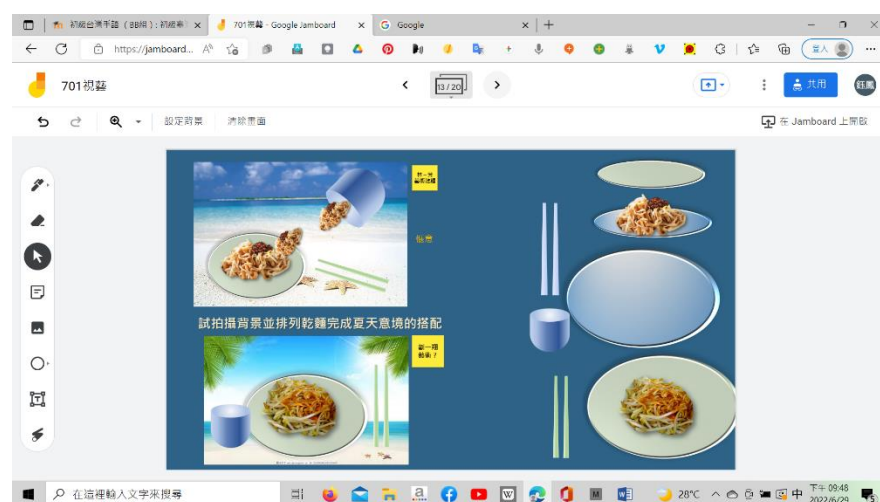
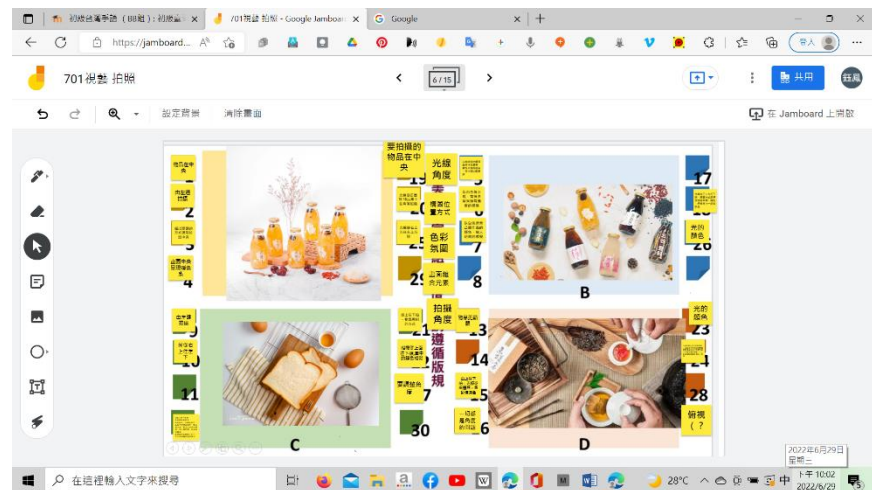
鉛筆打稿對圖修正再上色,上色完整體拼圖再修正色調.

C 課程關鍵思考：

- 1.連接圖像是對比交錯還是天地連接完好相同?
- 2.如何用色彩調整整體風格的差異?

課堂 5 線上排盤設計(因多班線上課) 練習 jamboard 物件移動

A 課程實施照片



B 學生操作流程：

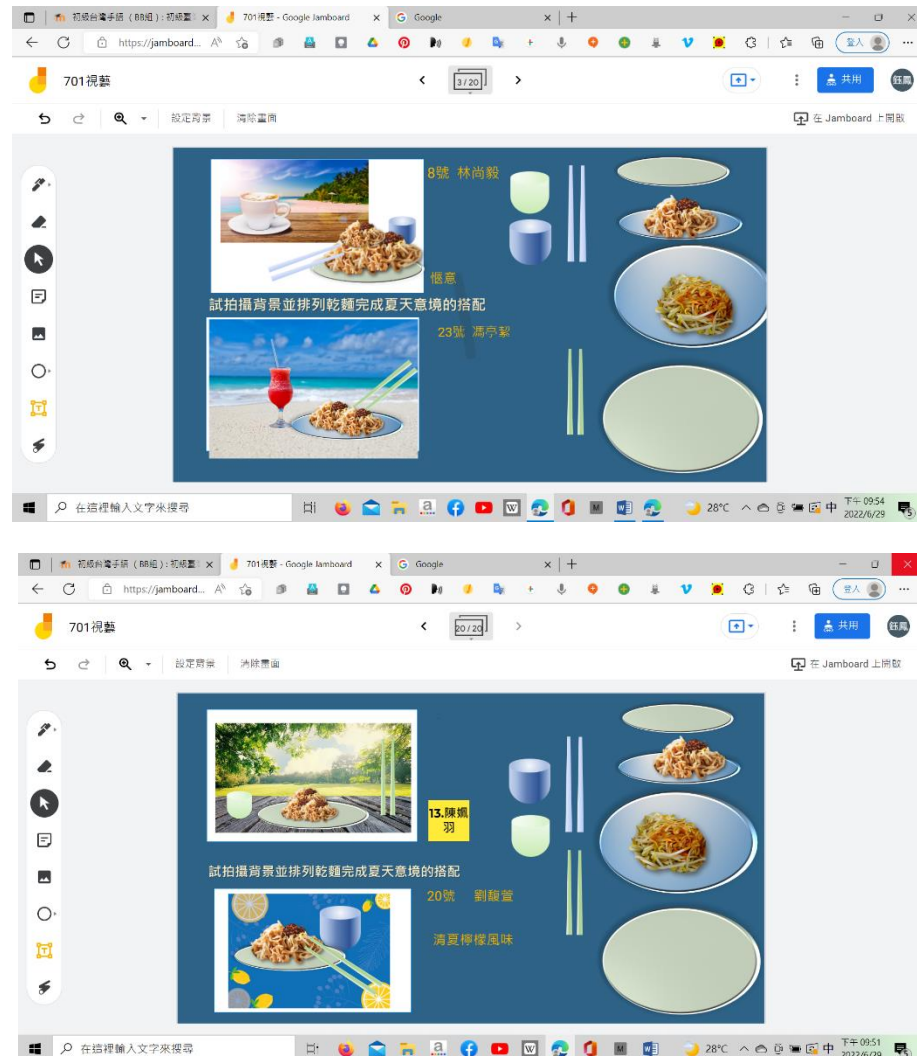
- 1.觀看教師示範 jamboard 使用方式。
- 2.學生練習操作 jamboard 排列乾麵套餐。

C 課程關鍵思考：

- 1.如何搭配出符合視角的基本套餐？

課堂 6 加入圖片背景思考氣氛的搭配

A 課程實施照片



B 學生操作流程：

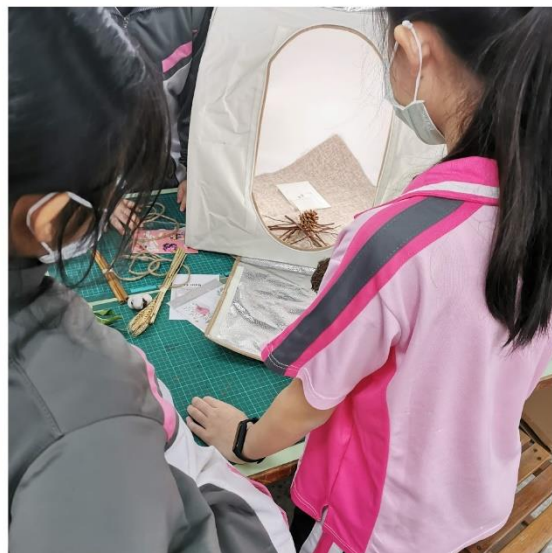
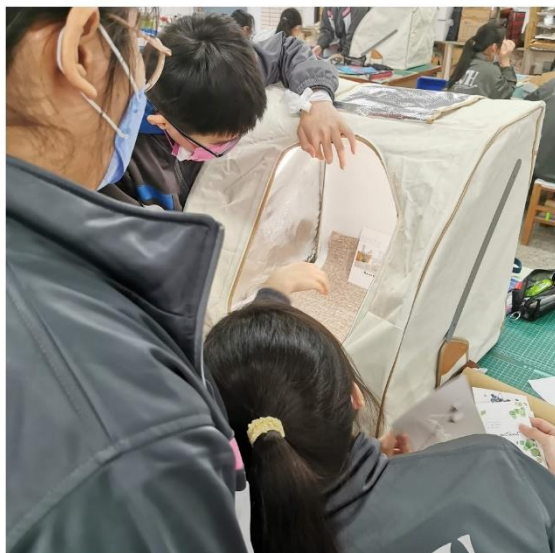
- 1.觀看教師示範 jamboard 加入照片使用方式。
- 2.學生練習操作加入照片排列乾麵套餐。

C 課程關鍵思考：

- 1.加入合於乾麵夏季風格的視覺味覺照片？
- 2.使用的膠劑或蜂蜜在顏料成分與比例上,會讓顏料磨製或色彩產生什麼差異？

課堂 7-8 實體分組小棚拍練習/打光置物井字構圖練習

A 課程實施照片



B 學生操作流程：

使用小棚與基礎背景組,組合出合於美感光感的布置.

C 課程關鍵思考：

- 1.小棚內如何打光?
- 2.手機畫面與立體棚的位置對照?如何拍出好的照片?.

課堂 9-10 基隆特產產品照設計練習/分組完成最佳基隆特產照

A 課程實施照片



B 學生操作流程：

1. 試著使用小棚與基礎背景組,組合出合於基隆產品的布置.

C 課程關鍵思考：

怎麼拍才能把主角與場景布置與光線完美的搭配在一起?

三、教學觀察與反思

教學觀察

- 1.學生在平面構圖與立體拍攝思考轉換上需要多方練習，例如在鏡頭下端畫面是代表前景，使用小棚與基礎背景組，組合出合於美感光感的布置…。還有如何將產品擺至最重要的位置，都需要多次練習才能理解清楚。
- 2 練習棚拍每一次必須固定學生手機鏡頭角度,方便指導與思考對應的位置..
- 3.線上線下學生人數都差不多時，統一以線上較容易統一進度與變化。

課程的收穫

經過這次與疫情的交手，深深明白下次申請教案，若仍在這個疫情病毒充斥的時候,就是且戰且走隨機應變的狀態,不能太執著。

四、學生學習成果

1.手繪基隆特色明信片



2.基隆特產宣傳照片

