

108 至 110 美感與設計課程創新計畫

109 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： 連江縣立東引國民中小學校

執行教師： 鄭雅芬 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

（可貼原有計畫書內容即可，如有修改請紅字另註）

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（如有可放）

經費使用情形

- 1、 收支結算表

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（如有請附上）

實驗計畫概述

一、實驗課程實施對象

申請學校	連江縣立東引國民中小學校
授課教師	鄭雅芬
實施年級	7~9 年級
課程執行類別	三、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
班級數	3 班
班級類型	☒ 普通班 ☐ 美術班 ☐ 其他
學生人數	29 名學生

二、課程綱要與教學進度

上學期

實施年級：7~9 年級					
班級數：3 班					
班級類型： ☒ 普通班 ☐ 美術班 ☐ 其他					
是否有課程參考案例 ☐ 有：____學年度第__學期，__區____學校____教師 參考課程名稱： 參考美感構面：____參考關鍵字：____、____、____ ☒ 無					
課程名稱：來場美食饗宴					
美感構面類型：(單選或複選)： ☐ 色彩 ☐ 質感 ☐ 比例 ☒ 構成 ☐ 構造 ☐ 結構					
課程執行類別： ☒ 美感通識課程（6 小時） ☐ 基本設計選修（18 小時）					
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 7~9 年級 ☐ 高中 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：(請概述內容)

1.曾藉由三原色泡泡學習色彩。

2.利用在地閩東建築，學習傳統人文特色及建造自己的一道牆。

□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)

本校學生因為地處偏鄉人數又過少，因此各項活動(學藝、體育、科展等)均需將近全體學生參與，在師資部分因為師生比問題，無法聘任專業藝能科教師，導致在用色、構圖、對材料的熟悉度等台灣學校可能習以為常的事物上均偏弱。

在藝文展覽上，因為交通不便的因素，學生也從未好好地看過一場藝文表演，僅能教師以PPT 補充。

在美感先備知識上，均已知道十二色相環、簡單的著色技巧，也具備混色能力。

一、課程概述 (300 字左右)：

本次課程著重讓學生體驗一場賞心悅目的美食時光。

因此從日常著手，請學生觀察自己每日飲食中食物和食器，再比較美食餐廳如何擺盤，來營造高級感與食物的好吃感，進而延伸出色彩的概念。

最後請學生藉由擺盤，來讓學校每日的營養午餐價值感提升。

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. 怎樣的比例能讓食物看起來變好吃？
- 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. 培養學生對比例的敏感度。
- 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. 能欣賞不同元素所組出的感覺與畫面。
- 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 (依需要可自行增加，通識課程至少 6 小時、基本設計以 18 小時為原則)

週次	上課日期	課程進度、教學策略、主題內容、步驟	
1	9/21	單元目標	我們日常所吃的餐點，可以用食器或顏色分類嗎？
		操作簡述	請同學連續拍三餐兩周，然後將這些餐點用食器或其他美感概念分類。最後討論這樣的餐點，是否能令人產生愉悅的心情，並請學生發表。
2	9/28	單元目標	我們的三餐這樣的裝盛，目的為何？如果想要增加餐點價值感，我們可以做那些調整？
		操作簡述	接續上週課程，討論這些餐點分類給予人們的感受，如果想要增加其他愉悅的感受，或是提高餐點價值，我們應該可以做哪些改變。
3	10/5	單元目標	看看別人的美食作品
		操作簡述	學生根據第二堂課所討論的結果，回家蒐集自己感興趣的美食餐點，並於這節課分享，說出為什麼會選出這道餐點，這道餐點用了哪些元素讓自己選擇這道餐點。
4	10/12	單元目標	學著自己動手做

		操作簡述	在前三堂課程中，同學會發現要營造食物的高級感與愉悅感，有些元素是不可少的，因此在這堂課中，教師準備印好的食材素材圖片，讓同學嘗試練習擺盤。
5	10/19	單元目標	享受一場美食饗宴 1
		操作簡述	提供學生食器，讓學生使用番茄和黃瓜來擺盤。
6	10/19 (調整成連堂)	單元目標	享受一場美食饗宴 2
		操作簡述	請學生發表感想。
四、預期成果： 希望藉由擺盤這件事，讓學生學會在日常飲食之中，也可以營造美的氣氛。			
五、參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊) 美感入門、吳光庭、國立成功大學、2016。			
六、教學資源： P P T、學校相關教師、學習單			

實驗課程執行內容

一、核定實驗課程計畫調整情形

二、6 小時實驗課程執行紀錄

課堂 1

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

請學生先拍自己的三餐，並於上課的時候一起討論分享。

C 課程關鍵思考：

你覺得這些食物的照片，能勾起你的食慾嗎？

課堂 2

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

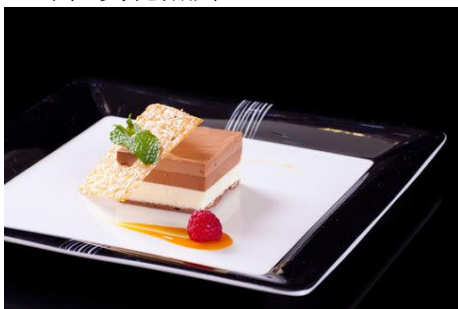
比較各式餐點配置，如果我們想要增加餐點價值，或是提高用餐愉悅度，我們可以做哪些改變。

C 課程關鍵思考：

食材價格普通的時候，應該要怎麼做才能讓一份餐點感覺很昂貴？

課堂 3

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

先回家蒐集美食圖片，再於上課時間和同學分享。

C 課程關鍵思考：

觀察同學們分享的圖片，思考看看有沒有甚麼共通點？

課堂 4

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

在前三堂課程中，同學會發現要營造食物的高級感與愉悅感，有些元素是不可少的，因此在這堂課中，教師準備印好的食材素材圖片，讓同學嘗試練習擺盤。

C 課程關鍵思考：

哪些元素的使用，會讓食物看起來更好吃？

課堂 5.6

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

經過四小時的練習，相信學生對擺盤已經躍躍欲試，因此選用色彩鮮明的小番茄和大黃瓜，讓學生嘗試擺盤練習並發表。

C 課程關鍵思考：

如何應用前面所學，實際擺出想像中的樣子。

下學期

實施年級：7~9 年級

班級數：3 班

班級類型：☒ 普通班 ☐ 美術班 ☐ 其他

是否有課程參考案例

☐ 有：____學年度第__學期，__區____學校____教師

參考課程名稱：

參考美感構面：_____ 參考關鍵字：____、____、

☒ 無

課程名稱：來場美食饗宴

美感構面類型：(單選或複選)：☐ 色彩 ☐ 質感 ☐ 比例 ☒ 構成 ☐ 構造 ☐ 結構

課程執行類別：☒ 美感通識課程 (6 小時) ☐ 基本設計選修 (18 小時)

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 7~9 年級 ☐ 高中 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：(請概述內容)

- 1.曾藉由三原色泡泡學習色彩。
- 2.利用在地閩東建築，學習傳統人文特色及建造自己的一道牆。

□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)

本校學生因為地處偏鄉人數又過少，因此各項活動(學藝、體育、科展等)均需將近全體學生參與，在師資部分因為師生比問題，無法聘任專業藝能科教師，導致在用色、構圖、對材料的熟悉度等台灣學校可能習以為常的事物上均偏弱。

在藝文展覽上，因為交通不便的因素，學生也從未好好地看過一場藝文表演，僅能教師以PPT 補充。

在美感先備知識上，均已知道十二色相環、簡單的著色技巧，也具備混色能力。

七、課程概述 (300 字左右)：

接續上學期的課程，這學期著重食器與餐點的比例。

在中式餐點、西式餐點、日式餐點中，食器與食物的擺放方式，在食器中的位置與份量皆不相同。希望藉由這學期的課程，讓學生體會擺盤之美。

八、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. 怎樣的比例能讓食物看起來變好吃？
- 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. 培養學生對比例的敏感度。
- 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. 能欣賞不同元素所組出的感覺與畫面。
- 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)

九、教學進度表 (依需要可自行增加，通識課程至少 6 小時、基本設計以 18 小時為原則)

週次	上課日期	課程進度、教學策略、主題內容、步驟	
1	3/15	單元目標	欣賞世界各種菜系的擺盤
		操作簡述	由教師介紹世界上主要菜系的擺盤。(中式餐點、日式餐點、西式餐點) 請學生舉出差異點。
2	3/22	單元目標	點點比例
		操作簡述	給予學生大小一樣，但顏色不同的圓點貼紙， 請學生用抽籤決定菜系，讓學生嘗試用圓點點 組成抽到菜系的樣子。最後請學生分享。
3	3/29	單元目標	學著自己動手做
		操作簡述	教師準備食物，讓學生真的親自操作一遍。
4	4/12	單元目標	我是廚神 - 前置作業
		操作簡述	教師說明任務目標，請學生先決定菜系，再決定 食材，並決定如何擺盤，並和教師討論。
5	4/19	單元目標	我是廚神 1

		操作簡述	請學生購買便利商店的食物，經過重新擺盤後，詢問學校師長，認為該道食物應該價值多少，並記錄
6	4/19 (調整成連堂)	單元目標	我是廚神 2
		操作簡述	請學生分享這次的經驗。
十、預期成果： 讓學生能學會欣賞各種菜系的擺盤，自己也能樂在其中。			
十一、參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊) 美感入門、吳光庭、國立成功大學、2016。			
十二、教學資源： P P T、學校相關教師、學習單			

實驗課程執行內容

一、核定實驗課程計畫調整情形

二、6 小時實驗課程執行紀錄

課堂 1

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

教師準備各種圖片，讓學生猜是哪一個國家的菜色，如果第一輪猜不中，變成大洲。最後和學生一起討論，為什麼有些國家的擺盤就是獨具特色，具有高度辨識度。

C 課程關鍵思考：

怎樣的擺法、食材大小會讓人辨識出該國家的特色？

課堂 2

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

教師指定主題，讓學生練習用點點貼紙擺放。

C 課程關鍵思考：

如何利用有限的材料，完成指定的主題？

課堂 3

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

教師準備餅乾，並準備菜系籤筒，學生須抽籤，完成指定菜系。

C 課程關鍵思考：

如何利用既有材料完成指定主題？

課堂 4、5、6

A 課程實施照片：





B 學生操作流程：

學生先劃出擺盤草稿和教師討論，第二堂課擺盤完成，第三堂課邀請師長共同聆聽分享。

C 課程關鍵思考：

如何完成一套有前菜、主食、甜點的料理呈現？

三、教學觀察與反思

東引注重擺盤的餐廳很少，導致學生能體驗的經驗有限，但藉由一整學年的發展，可以觀察出學生在期末最終測驗有舉足的進步，教師備感欣慰。

四、學生學習心得與成果(如有可放)

學生 A:這堂課讓我們學到如何將食物擺的更好吃，很好玩。

學生 B:我超級喜歡這學期的美術課因為有很多東西可以吃(教師大驚)

學生 C:如果有這種有吃又可以學到東西的課以後可以多一點。