

105 至 108 美感教育課程推廣計畫

107 學年度第 2 學期 新北市立秀峰高中 學校實驗課程實施計畫

種子教師

美感通識 (六小時)

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： 新北市立秀峰高級中學

執行教師： 鄧昌苓 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

(可貼原有計畫書內容即可，如有修改請另註)

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 (如有可放)

經費使用情形

- 一、 收支結算表

附件

- 一、 成果報告授權同意書

著作權及肖像權使用授權書(依實際成果內容使用)

實驗計畫概述

1、實驗課程實施對象

申請學校	新北市立秀峰高中
授課教師	鄧昌苓
實施年級	九年級
班級數	2 班
班級類型	☒ 普通班 ☐ 美術班 ☐ 其他_____
學生人數	65 名學生

二、課程綱要與教學進度（請整理參考教材，調整為適合自身的課程）

參考課程案例：106 學年度第 1 學期，北 區 臺北市立石牌國中

參考課程名稱：食，在美力！

課程名稱：「食，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	☒ 國民中學 九年級 ☐ 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：(50~100 字概述內容即可)

■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)

國三才接這五個班級(七、八年級的美術課似乎都以影片教學為主),在上學期教學中，發現學生對點、線、面基本設計元素為基礎的概念不足；學習意願也不高。想透過此一單元課程中的趣味性與實作課程提高學生學習動能。

具觀察並描述物象的能力； 有分組團隊合作學習的經驗。

1、 課程活動簡介 (300 字左右):

人手一機已成為現代人生活中的必要條件；拍照、打卡更是人們的日常。「食，設計！」即是飲食之外；如何透過拍攝的技巧，體驗畫面構成的美感。課程先從文具用品及各式食器擺設整齊著手，讓學生關注到美感之首--「秩序」的重要，再從「構成」構面中選擇--主從關係與 畫面平衡作為課程主軸出發，以點、線、面基本設計元素為基礎，引導學生嘗試轉換實體與平面構成的不同，並運用於淋醬、零食練習及甜點擺盤實作，以漸進的方式帶領學生學習合於美感的擺盤組合；過程中，配合每節課程主題拍照練習，透過小組討論、動手作、動腦想、做中學，讓學生 能感受到「美」常常在不經意的小地方。最要的是 I care ! 而不是 Who care ! 或 I don' t care ! 希望他們將「秩序」的核心概念和「構成」的要元素，透過「食，設計！」在生活中實踐和運用出來。

二、教學目標

既有目標/能力指標：(構面的學習目標描述)

預期學生知道秩序帶有清晰、一目瞭然的意味；同時也能透過攝影體會主從關係與畫面平衡的合宜性

學生將會：

- 1.能瞭解「秩序」是美感的基石與生活中「秩序」的重要性
- 2.能實際的操作文具，進行擺放整齊及發散與收斂的練習；同時進行各個不同角度的攝影練習
- 3.學生能體會到生活中善用「秩序」與「構成」原則所產生的美感差異
- 4.能將基本原素點、線、面進行合宜的排列組合外，也能覺察生活中的構成原則；應用於日常攝影中
- 5.能以零食、甜點為主、淋醬為輔,依「構成」原則進行合宜的擺盤；並用影像來說食物的味道
- 6.能覺察攝影觀點及取景方式的不同，所造成攝影作品的差異性，能嘗試具體描述攝影中構成美的畫面方法。

理解事項/核心概念：

- 1.有秩序才能談美感
- 2.構成中點、線、面的應用
- 3.構成中主從關係的應用

主要問題：

- 1.生活中有秩序的擺設如何能產生美的感受？
- 2.如何用主從關係與畫面平衡來突顯主題
- 3.如何透過構成來進行合宜的擺盤與拍攝

學生將知道/知識：

學生將能夠/技能：

1. 能認識秩序的基礎在於擺整齊 2.兩個以上的物件擺在一起,就會有構成的問題 3.能認識秩序與構成的概念	1.能嘗試進行合宜的美感練習並參與小組討論 2.能嘗試以基本原素,構成合宜美感的畫面與拍攝 3.能應用畫面平衡與主從關係的構成應用於擺盤中
三、教學策略：【做】 1.六堂課的步驟簡列： 一.食.在美力:文具練習 I. 認識「秩序」與「構成」的條件與類型 II. 學會以 AKB 四步驟把文具擺整齊 III.分組:文具練習 二.發散、收斂構成練習:先以點的發散構成練習,再說明構成要素有那些? I.以食器 - 刀、叉、筷子、杯子...來做構成 開場練習·讓學生將日常使用的食器擺放在桌上練習視覺上的平衡與美感 II 同學拍照討論並選出最合宜的美感	2.Show & Tell 提問與反思： i 生活上有那些跟「秩序」與「構成」相關的事物 iiAKB 四步驟能幫助你在複雜的環境中創造「秩序」的美感嗎? iii 構成的要素有哪些？與美感的要素是否相同？ iv 構成的改變是否造成視覺與味覺上美感經驗的不同？ v 能說明拍照時所用的構圖技巧與實體有何不同？

III 最後用美感電子書講解什麼 是構成，及構成的要素及美感。

三.有情感的點、線、面 - 排列 / 討論 / 拍攝

I.一起擺擺看

II 一起拍拍看

III 七嘴八舌說美感

四.淋醬練習與拍攝

I 一起畫畫看

II 零食擺盤練習-2 人一組

五.甜點擺盤練習-2 人一組

六.「食，設計！」攝影繪本 - 成果分享

3.以上請簡要說明，課程意圖。

「構成」看似簡單，却在生活中隨時可見。

透過「食，設計！」讓學生感受到囫圇吞棗

的把食物吃下去或者選擇細嚼慢嚥享受食

物帶來的視覺美感與味道。希望透過此一單

元喚起校園中常忽略且未曾學習與探討的課題 - 「構成」。這個課程幫助學生更深入理解什麼是構成，它在生活裡的重要性何在？挑戰如何重新配置與構成。在此過程中體悟「構成」成的定義，最後將之延伸到日常的攝影與食物擺盤的設計，讓同學思考物件的構成與人的密切性。於是從一開始簡單的發散練習去探討構成，引起學習動機，經由練習慢慢使學生掌握「構成」的美感要素，並將「秩序」概念帶入「構成」中。

四、預期成果：(請分析原教案成效分析，並書寫教學期待與)

此一教案「食，在美力！」能讓學生希望透過飲食與美感的結合外，更能廣泛覺察生活中物件構成之美，並將審美知能運用於生活中；同時也能體會味覺的追求不再只是食物本身。相信學生在上過六堂的美感課程後，更能對生活中有關的物件、對食材的尊重產生不落俗套的美感經驗與對話。

教學期待：

實驗的班級學生學習風氣較為低落，想讓他們感受到藝術課程不是如他們所想的只有動手畫畫這件事。這也是為什麼會選個單元來教的主要原因。因此從學生從每天會碰觸的鉛筆盒、食器物件以及相機著手，讓他們感受到「美」，常常在不經意的小地方。最要的是 I care！而不是 Who care！或 I don't care！希望他們將「秩序」的核心概念和「構成」的要元素，

透過「食・設計！」在生活中實踐和運用出來。生活周遭的環境與事物，其實是可以經過選擇去改造而改變的。美的事物會令人心情愉悅，如果學生能感受到“ 嗯! 這樣很美” ，就達成課程的目的了。

參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

1. 何欣怡(2014)。美感教育-課程主軸手冊2：構成的欣賞。整合型「視覺形式美感教育實驗計畫」－總計畫。https://issuu.com/aestheticntnu/docs/2_composition
2. KIT 美感學習工具。2016-2019 美感教育課程推廣計畫核心實務工作計畫小組編。國立交通大學發行。
- 3.藝術設計的平面構成/朝倉宜己 新形象出版公司 1993 07
- 4.擺盤設計解構全書/町山千保 麥浩斯 2016 02

教學資源：

1. 美感入門。教育部委託「各級學校教育人員生活美感電子書發展計畫」2016。
- 2.擺盤新聞 2017 10/17 東森新聞 美食家批國宴五星級飯店 水果擺盤無美感
- 3.90 Degrees: A Video About Knolling
- 4.10 Bullets, #8: "ALWAYS BE KNOLLING". By Tom Sachs
- 5.Apple - Designed By Apple - Intention (VOSTFR)
6. Sauce Plating Skills/Ideas
7. 8 Sauce Plating Skills/Ideas
8. 9 Sauce Plating Tricks

9.The Most Satisfying Videos In The World, Amazing Plated Desserts Style Compilations
 10.Plating Reimagined: One Entree. Three Ways.
 11.Culinary Wizardry With Chicago Star Philip Foss

教學進度表

週次	上課日期	課程進度、內容、主題
1	2/25~3/1	文具的練習題 1.認識秩序的重要性 2.組成構成的條件與類型 3.文具的練習題
2	3/4~3/8	發散、收斂構成練習 1.以食器 - 刀、叉、筷子、杯子...來做構成開場練習- 發散與收斂構成練習.需先思考四個矩形間的主從關係或代表意涵 2 拍照討論並選出最合宜的美感-練習視覺上的平衡與美感同學 3.最後用美感電子書講解什麼 是構成，及構成的要素及美感。
3	3/11~3/15	有情感的點、線、面 - 排列 / 討論 / 拍攝 1.一起擺擺看-反思前兩節課秩序與構成的練習並思考 情感會影響擺盤呈現；引導學生利用點線面如何組合出安定溫暖自由等情感的畫面 2.一起拍拍看 - 嘗試由實體轉換成平面構成的不同之處 3.七嘴八舌說美感 - 能與同組同學討論並嘗試不同的構成法則
4	3/18~3/22	淋醬練習與拍攝 1.一起畫畫看-在圓盤上進行點、線、面的畫盤練習及主從關係與畫面的平衡； 進行擺盤的前置練習 2.零食擺盤練習

5	3/25~3/29	甜點擺盤練習-2 人一組 嘗試把前面所學應用於此節；淋醬、零食與搭配糕點的擺盤實作
6	4/1~4/5	「食，設計！」攝影繪本 - 成果分享 能將六堂課的學習成果，製作成影片分享美感經驗的學習歷程

實驗課程執行內容

一、核定實驗課程計畫調整情形

課堂 2:發散、收斂構成練習

原本預訂學生能在食器 - 刀、叉、筷子、杯子...來做構成開場練習；發現教具在使用的數量上

無法克服，因而取消...將其課的部份內容調整到第三堂；故第三堂改為 2~3 有情感的點、線、

面 - 排列 / 討論 / 拍攝

課堂 6 食·設計的攝影繪本

原是預定學生在這個單元的學習歷程所拍的照片，透過影像來完成學習紀錄；因多數學生沒有儲

存照片的習慣，故最後就開放所有同學的作品，提供學生去選擇；同時也能培養孩子的審美能力。

二、6 小時實驗課程執行紀錄

課堂 1 文具的練習題

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 先讓學生把鉛筆盒中的文具全部倒出來,呈現凌亂的桌面，透過課程講述後，學生試著將複雜的元素用合宜的秩序感使其產生美感，呈現出整齊與不整齊的改變，引導出「擺整齊」的差異。
2. 練習以ABK四步驟來進行各組鉛筆盒內文具「擺整齊」練習，以視覺立即感受到富有秩序的美感改變。

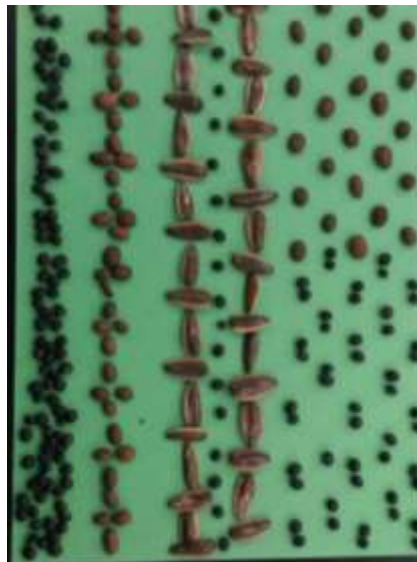
C 課程關鍵思考：

1. 當環境元素越多越複雜時，該如何運用秩序來產生美的感覺，請學生舉生活中常見的實例說明？
2. 在校園中，有那些方法能讓校園與教室達到美感的條件？如何能有效又立即達成符合秩序的美感？

課堂 2/3 有情感的點、線、面 - 排列與構成

A 課程實施照片：





B 學生操作流程：

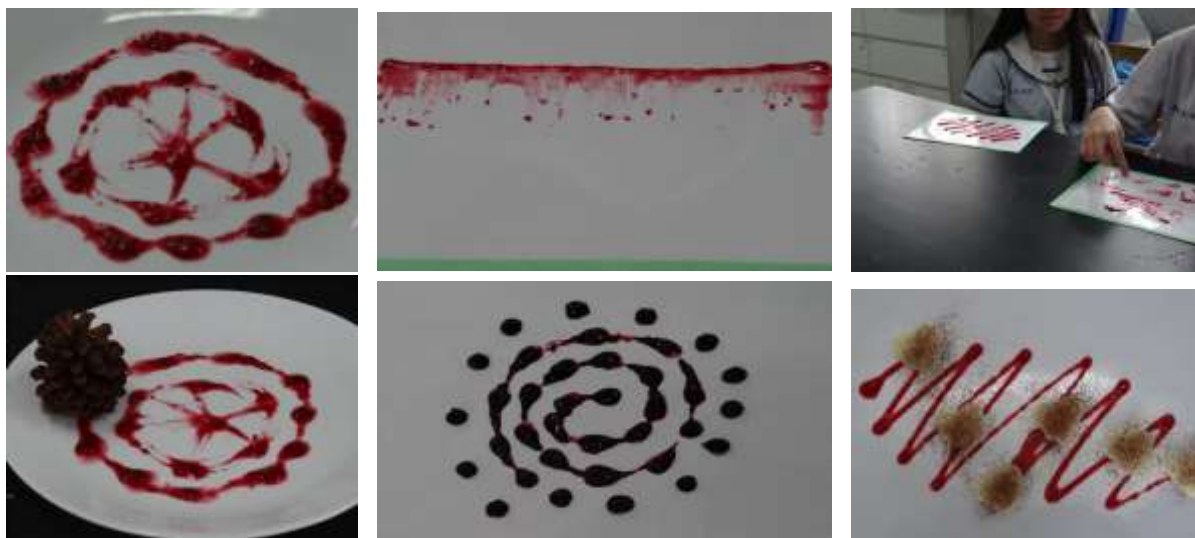
1. 簡要流程：先選自己喜歡的A4大小的顏色>選自己喜歡的食材練習>教師引導>選擇食材的組成要注意到質感上是否合宜>作品賞析
2. 第二節課進行食物的選擇與質感的搭配上是否合宜
3. 介紹紐黑文的道具設計師 **Kristen Meyer** 對藝術見解有她個人獨特且令人驚艷的「knolling 藝術排列」。「Knolling」被簡單地定義為：將相關聯的物品以平行或是 90 度排放的組織方式。
4. 有了前半段實際的操作體驗後，接著引導學生說出並一同歸納點、線、面的特質，再以影片引導學生說出影片給人的感受形容詞，藉以帶入後半段的練習。進行長方形四種情感(安定感、緊張感、平衡感、對立感)點、線、面的構成；選擇食材的同時，也必然要考慮到自己盤子的色彩。

C 課程關鍵思考：

1. 進行食材的選擇時，學生會發現，食材自身也有屬於自己情感，學生對食材會出現相同或相異的感受；老師須從旁引導--情感及感受常會因人的生活經驗而有所不同，沒有對？錯？因此，未來將點、線、面應用至淋醬畫盤時，畫盤內容的呈現也會予人多樣的感受。
2. 關鍵思考：在視覺的構成上，質感是否會影響？如何透過點、線、面的構成與作品產生對話？
3. 教師以手機拍下同學選擇不同食材練習過程及成果照片，於下課前20分鐘投影觀看及檢討，使學生能立即感受--在生活中各種的物件在相對而不是絕對的情形下是可以透過點、線、面的構成產生秩序的美感。

課堂 4 淋醬練習與拍攝

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

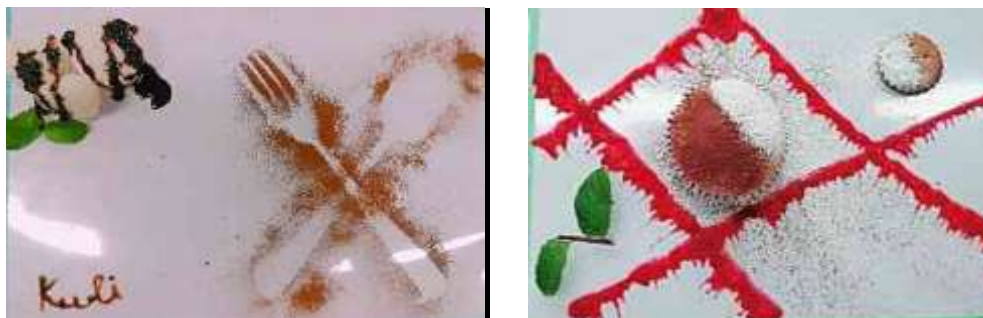
1. 簡要流程： 各組領取淋醬、依循教師示範進行個人淋醬畫盤練習>作品賞析>大快朵頤>收拾環境

C 課程關鍵思考：

1. 關鍵思考：試想怎麼樣的點、線、面的方式來畫盤，能有助於引發食慾、增加美感？是否會搶了主食的風采？
2. 課程以淋醬代替顏料，在 A4 的白色紙張上繪製出點、線、面所構成的初階畫盤練習。
3. 擺盤中最常見也最基礎的技法就是應用布局、對比、色彩以及食器的搭配進行表現，本課程僅選擇以構成加以設計，著重主從關係及畫面平衡的應用。

課堂 5-6 甜點擺盤練習-2 人一組

A 課程實施照片：







B 學生操作流程：

影音資源：8 Sauce Plating Skills/Ideas及Culinary Wizardry及擺盤新聞：2017-10-17【東森新聞】
『美食家批國宴級五星飯店水果盤「擺盤無美感」』討論。

影音資源：The Most Satisfying Food Art Skillful Chef on Wonderful food plating。

- 1.從影片引導、回顧前4節課所學，如何應用在本單元中> 各組領取食材、2人一組創作甜點擺盤實作> 拍照>影片製作
2. 2人一組，共同討論甜點、乾糧加入畫盤的組合，嘗試進行各種不同甜點擺盤實作課程。
- 3.實物的視覺構成與拍照的平面構成有何不同?
- 4.第六節課 學習歷程-影片製作

C 課程關鍵思考：

1. 關鍵思考：思考淋醬、乾糧與甜點在A4紙張上的組合方式及擺放的前後順序為何？是否注意到主從關係及畫面平衡？擺盤或畫盤時，還有哪些部分需要注意？擺盤是否能引發食慾？未來，能不能將具有構成概念的擺盤運用在日常的餐點擺設？
2. 在食·設計這個單元中，淋醬、乾糧、甜點可被視為點、線、面的材料，在A4紙張上進行主從關係及畫面平衡，嘗試擺盤的合宜性。
3. 在影片製作的過程中，是否也有運用到構成的原理原則...

三、教學觀察與反思

看了優秀者的教案，發現從「課程設計與教學」做起。在「模擬的過程中，體會到成功的教學，不只是精熟學科知識，還有在呈現教材、運用溝通技巧。有效教學方面，也都要有具體做法來與生活做聯結。」

「食·設計」的課程著重食物的設計及美感構成的實際操作，課程中除了讓學生在紀錄的過程中，可以回顧並反思學習的歷程，同時也能用開放的態度來欣賞同學的作品；相信留在孩子心中的痕跡是久久不能忘懷的，對於美感與生活的結合將有更深刻的感受。

經費使用情形

一、107-2 收支結算表

(詳見 Excel 表格附件)