

105 至 108 美感教育課程推廣計畫
107 學年度第 2 學期 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： 台中市立福科國民中學
執行教師： 張雅喬 教師
輔導單位： 中區 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

附件

- 一、 成果報告授權同意書

著作權及肖像權使用授權書

實驗計畫概述

一、實驗課程實施對象

申請學校	台中市立福科國民中學
授課教師	張雅喬
實施年級	一年級
班級數	2 班
班級類型	<input checked="" type="checkbox"/> 普通班 <input type="checkbox"/> 美術班 <input type="checkbox"/> 其他_____
學生人數	72 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 學年度第二學期，南區 高雄市立中山高級中學					
參考課程名稱：餐桌上的高顏值					
課程名稱：餐桌上的高顏值					
課程設定	<input checked="" type="checkbox"/> 發現為主的初階歷程 <input checked="" type="checkbox"/> 探索為主的中階歷程 <input checked="" type="checkbox"/> 應用為主的高階歷程	每週堂數	<input checked="" type="checkbox"/> 單堂 <input type="checkbox"/> 連堂	教學對象	<input checked="" type="checkbox"/> 國民中學 一 年級 <input type="checkbox"/> 高級中學 年級 <input type="checkbox"/> 職業學校 年級
學生先修科目或先備能力：					
* 先修科目：					
<input type="checkbox"/> 曾修美感教育實驗課程：(50~100 字概述內容即可) <input checked="" type="checkbox"/> 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)					
曾學過「色彩學」、「美的形式原則」等課程。					
一、課程活動簡介 (300 字左右)：					
<p>在繁忙的生活中，大眾對於生活品質的要求日益提升，越來越懂得放慢腳步體驗日常小確幸，與三五好友聚餐打卡，透過手機攝影珍藏餐桌上美好的生活片刻。</p> <p>教師示範如何巧妙運用食材造型、餐盤、餐巾、桌布、餐具等配件，從過程中多方嘗試改變物件原有的外型、發現食材大小的變化、擺盤的方式、物件的替換與色彩的搭配，發掘材料之間的關係和背景間的和諧性。從課程中體認更多創意擺盤及食尚風格，發現具美感「構成」的餐桌上風景，了解擺盤亦是種生活、設計、知識與樂趣。</p>					

二、教學目標 (建議精修原案)

既有目標/能力指標：(構面的學習目標描述)

學生將會：

1. 能理解構成的基本原則
2. 能理解留白的重要性
3. 能觀察食材造型的相互關係
4. 能規劃構成中的合宜色彩
5. 能了解布局的主從關係
6. 能對擺盤構成畫面進行調整
7. 能實踐美感精神並延伸至日常生活各種美感層面

理解事項/核心概念：

1. 合宜的生活美感
2. 構成構面的能力
3. 主從關係凸顯焦點

主要問題：

1. 讓人感到舒服的構成畫面?
2. 均衡的構成畫面需考量什麼?
3. 如何讓食材在擺盤中呈現和諧的狀態?

學生將知道/知識：

1. 對稱的古典美學
2. 平衡的構成美感
3. 組合決定構成樣貌

學生將能夠/技能：

1. 能與小組溝通合作
2. 能清楚表達自我觀點及傾聽他人意見
3. 能創意思考並進行創作及反覆修正
4. 能實踐合宜的構成

三、教學策略：【做】

1.六堂課的步驟簡列：

第一階段 構成美感

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。介紹基本的點線面構成元素，理解不同大小的點、不同長短、粗細、方向的線條、不同大小的面如何體現畫面的視覺美感，以及不同的視覺心理。透過圖片介紹提問畫面中所呈現的美的基本原則及構成要素為何。

第二階段 Kit 撕撕再重組 (修正過)

(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。每位學生從預訂版型的色紙中，依照自身的經驗與觀念選出可以代表四樣內容物的紙卡，放在白色底板上自由布局，並從組成的圖案中，思考大小、比例與位置關係的類比。

(2)接著留下三個元素，取其中一個分割成三分，另一個變成兩倍數量(自紙型中另取)重新排列，嘗試多種排法，以簡圖紀錄之，並說說每種排法對於閱讀焦點(主角)、方向性、順序等性質上的特色。此階段鼓勵學生勇於嘗試並意見分享。

(3)引導學生思考「格線構成」的視覺感受，如何運用在生活中。

第三階段 餐桌上的高顏值 (修正過)

(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)以紙卡的方式，從同樣型式(大小、長短、粗細)的「點」和「線」進行畫面安排，再來請學生試著把部分的點與線產生造型上的變化(放大、增長、縮短、加粗)，探索造型與造型間位置構成的可能性、主從關係與情緒感受(圓尖、直彎、大小、高低)，觀察其畫面位置構成是否和諧，並進行修正調整，與同學進行分享對話及他組相互觀摩。



點的構成練習



線的構成練習

https://www.google.com/search?q=%E9%BB%9E%E7%9A%84%E6%A7%8B%E6%88%90&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwi3h-Hasf_fAhUU7rwKHfU3CwwQ_AUIDigB&biw=1280&bih=579#imgrc=-VnSnmOPwHtM

https://www.google.com/search?biw=1280&bih=579&tbm=isch&sa=1&ei=3v9FXM7MNsfX8QXA8ZHABg&q=%E7%B7%9A%E7%9A%84%E6%A7%8B%E6%88%90&oq=%E7%B7%9A%E7%9A%84%E6%A7%8B%E6%88%90&gs_l=img_3...64861.68551.68882...1.0.0.113.767.6j3.....1....1.gws-wiz-img.....35i39.CBYtin7wc4E#imgrc=YNAUkkm3017seM:

(3)將點線面的練習轉化成食材，教師提供給每組「相同數量相同食材¹」，讓學生於盤子內運用「點線面形式²」，並思考「食材間的主從關係³」，透過小組討論創造出有美感的構成畫面。(1.2.3 為主要題目與任務)學生於創作過程中，對構成畫面中的失衡問題進行調整，並思考如何在造型與造型間取得美感平衡。

(4)盤子內布局完成後，以「一張照片」為畫框，請學生接著在盤外的桌面擺上「桌巾」和「餐具」，思考桌巾的顏色、餐盤擺放位置，餐具擺放的方向性(線的方向性)會讓畫面產生甚麼樣的變化，並考慮攝影角度，以攝影方式拍下餐桌上的風景。



第四階段 構成的心理感受

小組成果發表創作理念、過程中如何調整畫面，全班一起討論不同構成所給人的心理感受。

2.Show & Tell 提問與反思：

第一階段 構成美感

- (1)構成美感與環境間的關係？
- (2)構成的規則性？
- (3)構成美感的重要性？

第二階段 Kit 撕撕再重組 (修正過)

- (1)當造型轉變時，試著觀察主配角間的關係？
- (2)主角一定是塊面最大的嗎？
- (3)透過不同的擺放位置，是否也可讓小面積為主角？
- (4)畫面是否平衡？

第三階段 餐桌上的高顏值

- (1)將點與線外觀變化後(大小、長短、粗細)，是否產生畫面上的主從關係？
- (2)物件擺放的位置如何影響構成美感？
- (3)畫面要如何修正調整？
- (4)擺盤想表達出何種意向(情緒感受)？

第四階段 構成的心理感受

- (1)不同的構成能產生什麼樣的美感？
- (2)這些構成學習可怎麼延伸運用於生活日常之中？
- (3)此課程覺得最簡單的部分為？最難的部分為？如何克服與調整？

3.以上請簡要說明，課程意圖。

讓學生觀察生活周遭的構成美感，了解構成的基本原則，能懂得欣賞與創造具美感的構成畫面與物件。在構成設計創作過程中，讓學生勇敢嘗試，將腦中的畫面，以構成的概念，經過動手操作具體呈現出來，不斷思考如何調整才是符合美感的構成，並從中學會「問題解決」、「溝通分享」的能力。

四、預期成果：(請分析原教案成效分析，並書寫教學期待)

此次教學以點線面的畫面構成做擺盤前引導，將點線面畫面轉換成食物擺盤學生較易理解。教師控制住食物的類型與色彩，讓學生能更聚焦在物件的相互關係。盤內布局完成後，再考慮桌面背景的部分，循序漸進的操作，讓學生能應用構成原理排列出屬於自己的擺盤美學。

1. 學生了解構成元素與基本原則。
2. 學生巧妙應用留白於繪畫及設計畫面中。
3. 學習構思生活中擺盤的重要性及藝術性。
4. 學生能對物體的觀察與發現，展開美感知覺的探尋，內化並陳述透過視覺觀察後的感受。
5. 學習解構過程中，延伸出物件的新造型，主動發覺物件之間的和諧性。
6. 學生主動的試驗與發掘，從做中學，做中思考調整，擺放具美感性的餐桌畫面。
7. 從眼睛到味蕾，透過攝影讓飲食變成一件美感經驗的體驗。
8. 學生能於課程中相互討論、互相學習、內化自省與表達內心所感。
9. 將課程體驗與日常產生連結，提升自我生活美感。

參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

1. 美感練習誌
2. 漢寶德，設計型思考，聯經出版公司，2017。
3. Flair，版面設計學 平面設計的美感養成：以實際範例拆解設計手法、解說設計理論，扭轉失敗設計！，邦聯文化出版。
4. 町山千保，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，麥浩斯出版社，2016。
5. La Vie 編輯部，料理擺盤：超簡明技法圖解事典，麥浩斯出版社，2014。
6. 喬·丹柏利, 卡拉·哈伯戴, 羅布·懷特/攝，擺盤設計：100+專業廚房核心技巧，讓日常餐點變身三星主廚料理，積木出版社，2015。
7. 常常生活文創編輯部，療癒木擺盤 木盤、砧板這樣用！：早午餐、午餐、晚餐、小酌、下午茶、派對的 20 個餐桌提案 x 73 道暖心料理，常常生活文創股份有限公司，2016。

教學資源：

美感教育計畫電子書、教師自編 PPT、平面設計教學網路資源、106-1 所添購之擺盤參考書籍、美感練習誌、木製餐盒、色鉛筆、紙張、攝影棚、攝影器材、美工刀、剪刀、單槍、其他等相關物品。

1. 【STEAM】<http://stemtosteam.org/>
2. 【INSIDE】<https://www.inside.com.tw/2012/10/11/design-thinking>
3. 【口舌、點子 My Desy】<https://www.mydesy.com>
4. 【日本用色】<http://nipponcolors.com/>
5. 【DeGraeve.com】<http://www.degraeve.com/>

教學進度表		
週次	上課日期	課程進度、內容、主題
1	5/20	構成美感 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	5/27	Kit 撕撕再重組 (修正過) 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。
3	6/3	點線面構成練習 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	6/10	餐桌上的高顏值 1—擺盤挑戰 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	6/17	餐桌上的高顏值 2—背景布局與成果攝影 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	6/24	構成的心理感受 小組成果發表，欣賞他人作品並與其他同學成果交流與意見回饋。

實驗課程執行內容

一、核定實驗課程計畫調整情形

1.構成 KIT 調整成國一生較能理解的操作方式。

2.成品的部分要讓食材更統一，參考吳俞青老師的《吐司上的風景》教案，製作開放式三

明治(Open sandwich)。

二、6 小時實驗課程執行紀錄

課堂 1

A 課程實施照片：

x 文書版面的編排

構
成



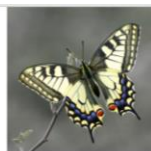
x 食物的擺放

構
成



構成之美自對稱開始

對稱構成不僅適用於器物的形體，也常應用在建築空間上。對稱的擺設與室內設計，可以讓空間看起來整齊舒適；對稱的立面，則使建築物看起來協調且優雅。



以平衡取代對稱的現代美學

相較於對稱所呈現的靜態美感，不對稱但平衡的畫面所呈現的，是動態的美感。

物體數量、顏色深淺濃淡、材質粗細等因素，都會在視覺上產生分量感，並且經由畫面配置產生平衡或不平衡的感覺。



B 學生操作流程：

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、平衡、留白、主從關係。

C 課程關鍵思考：

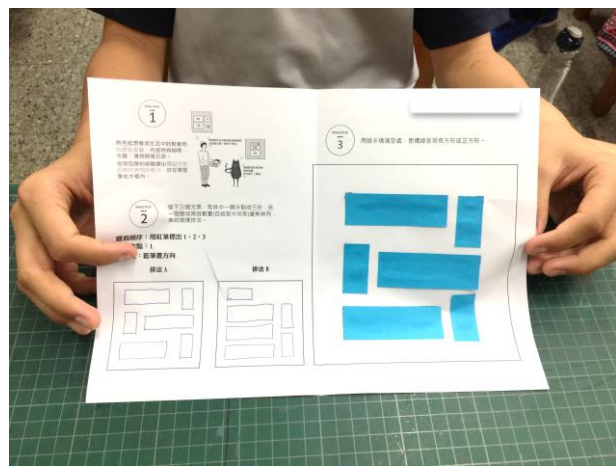
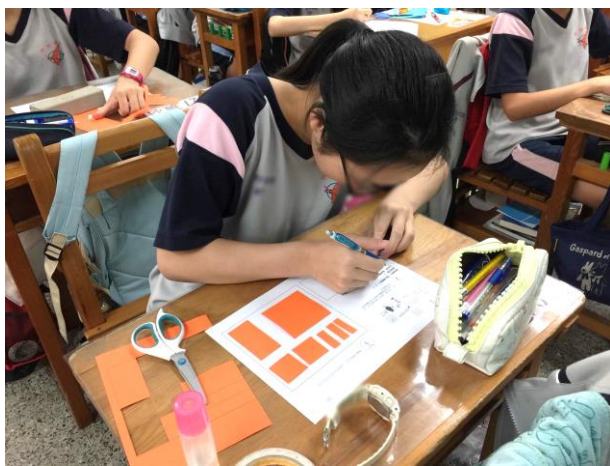
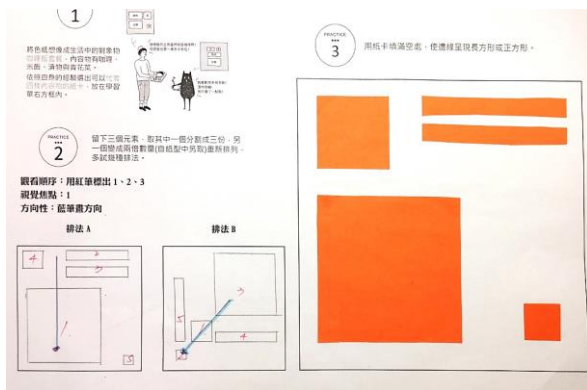
(1)構成美感與環境間的關係？

(2)構成的規則性？

(3)構成美感的重要性？

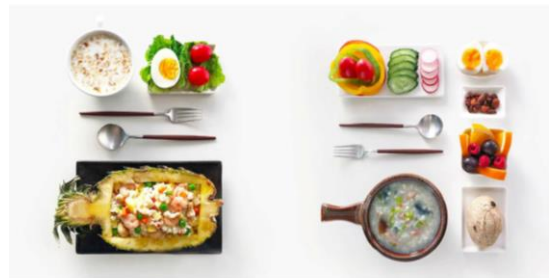
課堂 2

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

- 1.用色紙代替生活中的對象物：咖哩飯套餐。每位學生從預訂版型的色紙中，依照自身的經驗與觀念選出可以代表四樣內容物的紙卡，放在白色底板上自由布局，並從組成的圖案中，思考大小、比例與位置關係的類比。
- 2.接著留下三個元素，取其中一個分割成三分，另一個變成兩倍數量(自紙型中另取)重新排列，嘗試多種排法，以簡圖紀錄之，並說說每種排法對於閱讀焦點(主角)、方向性、順序等性質上的特色。此階段鼓勵學生勇於嘗試並意見分享。
- 3.引導學生思考「格線構成」的視覺感受，如何運用在生活中。

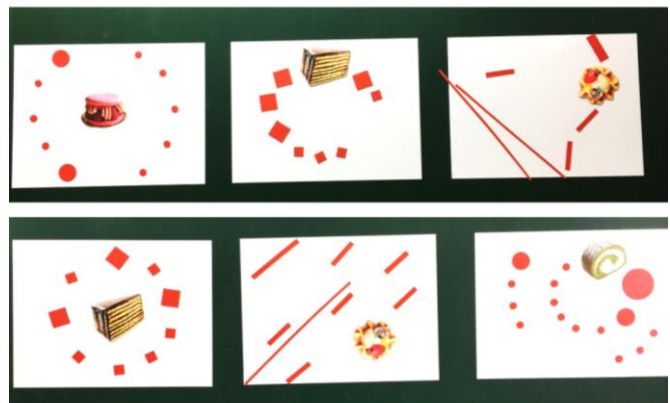
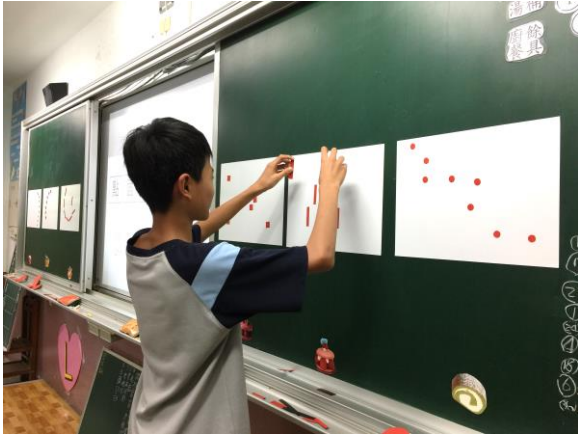


C 課程關鍵思考：

- (1)當造型轉變時，試著觀察主配角間的關係？
- (2)主角一定是塊面最大的嗎？
- (3)透過不同的擺放位置，是否也可讓小面積為主角？
- (4)畫面是否平衡？

課堂 3

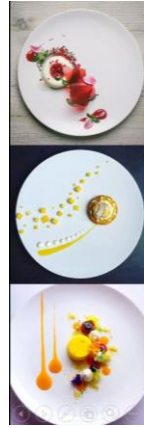
A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

- 1.介紹法、日、台擺盤美學，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：分組上台接力完成有平衡感、美感的畫面構成。
- 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。

法
日
台
比
對
圖



Q & A 說說你看見什麼？

- 食物與盤子的關係(比例)
- 是否看見點線面
- 桌巾與裝飾性花朵
- 是否看裝飾性碗盤
- 色彩的和諧性



C 課程關鍵思考：

(1)將點與線外觀變化後(大小、長短、粗細)，是否產生畫面上的主從關係？

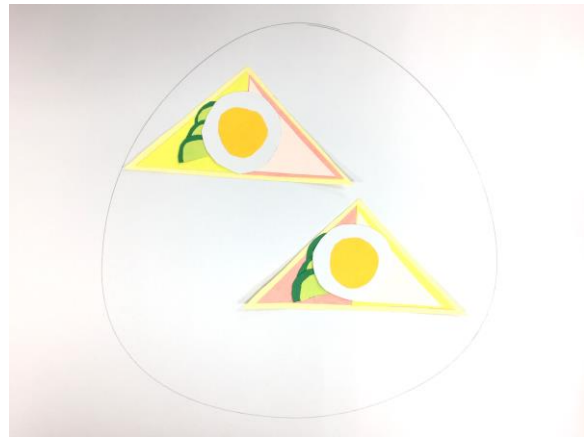
(2)物件擺放的位置如何影響構成美感？

(3)畫面要如何修正調整？

課堂 4

A 課程實施照片：



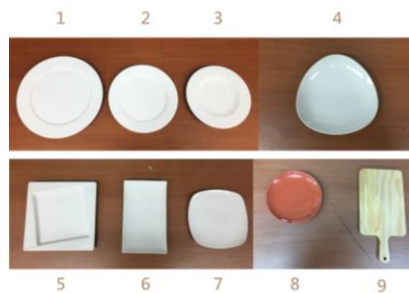


B 學生操作流程：

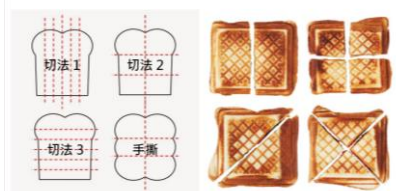
1.以「開放性三明治」為主題，教師提供給每組「相同數量相同食材¹」，讓學生於盤子內運用「點線面形式²」，並思考「食材間的主從關係³」，透過小組討論創造出有美感的構成畫面。(1.2.3 為主要題目與任務)

2.分組繪製作擺盤草圖，將食物用色紙替代，在盤內呈現和諧的構成畫面。

1. 決定盤子造型 x 想呈現的視覺效果



2. 決定吐司外型



3. 決定食材 & 造型

- 米色 — 厚片吐司
- 紅 — 小番茄
- 白 — 水煮蛋、美乃滋
- 綠 — 小黃瓜
- 黃 — 檸檬or柳橙、起司
- 粉紅 — 火腿、美乃滋



C 課程關鍵思考：

(1) 物件擺放的位置如何影響構成美感？

(2) 畫面要如何修正調整？

(3) 擺盤想表達出何種意向(情緒感受)？

課堂 5

A 課程實施照片：





B 學生操作流程：

- 1.將色紙模擬轉化成食材，將食切成預定的形狀後擺入盤內，對構成畫面進行調整。
- 2.盤子內布局完成後，思考桌巾、餐具、攝影角度對畫面的影響，運用攝影技巧捕捉餐桌上的風景。

C 課程關鍵思考：

- (1)從色紙模擬到食材實際操作，是否有需要調整之處？
- (2)盤內與盤外的關係如何達成和諧的效果？

課堂 6

A 課程實施照片：

1. 選出最喜歡的作品，敘述喜歡的原因並分析其構成。

【材料越豐富看起來越好吃嗎？同樣的材料，有的作品看起來特別可口，這些作品在食材的選擇與排列上有什麼優點呢？】

編號：4。

在擺盤上有留白，沒有1比1的比例，而在醬料上有規畫，由大的圓點慢慢至小圓點，在主體上也不呆板，同樣是三明治，卻用一個站著，一個則在旁邊躺著，讓整個畫面活潑起來。

2. 擺盤製作過程中有遇到甚麼樣的問題嗎？如何解決的？

① 我們的三明治都要捲起來，但是厚片吐司，只好慢慢一刀一刀的切（超容易破）

② 在捲的過程需要非常小心，因為一不小心，吐司就會被壓破（所以課後才講這次過程最需要的

編號：2。

因為它的擺盤是利用兩片三角形的吐司相反的擺在一起，在上面擺了五條切成長條的火腿，正中間擺了兩半的番茄和一片切片的小黃瓜，有均衡的感覺，旁邊放了一片柳橙和火腿、小黃瓜、起司的碎片，看起來非常活潑鮮豔。

2. 擺盤製作過程中有遇到甚麼樣的問題嗎？如何解決的？

我們這組原本要做魔鬼蛋，但是蛋白卻太軟，沒辦法切片，就算切片也是爛爛的，所以我們決定想另一個辦法，我們把蛋黃取出來，切成兩半，放在原本魔鬼蛋的位置，灑上火腿、小黃瓜、起司的碎片，雖然沒有很好吃，但是還算解決了。

編號：⑧。

盤子邊邊的小黃瓜呈波浪狀，有秩序性，中間的起司和火腿的形狀搭配，一開始我還誤以為是蛋糕，中間的番茄有畫龍點睛的感覺，同樣的材料，粉紅的火腿和淡黃的起司配在一起也很繽紛。

2. 擺盤製作過程中有遇到甚麼樣的問題嗎？如何解決的？

遇到食材不夠的問題，還有擠醬料的困難。因為食材不夠只能用其他的食物代替，但是也要考慮不要跟原本設計的圖差太遠，後來擠醬料的問題只好交給比較會用的人處理，結果淋上去醬料反而沒有讓餐點看起來更可口。

B 學生操作流程：

小組成果發表，欣賞他人作品並與其他同學成果交流與意見回饋。

C 課程關鍵思考：

(1) 不同的構成能產生什麼樣的美感？

(2) 材料越豐富看起來越好吃嗎？同樣的材料，有的作品看起來特別可口，這些作品在食材的選擇與排列上有什麼優點呢？

(3) 擺盤製作過程中遇到問題如何解決？

三、教學觀察與反思

1.學生在點線面構成練習時，很容易朝具體的形象設計(如臉、愛心)，抽象的構成還是需要多欣賞生活中的構成運用，累積視覺經驗。

2.第五週新鮮食材操作課程，需要提醒學生若食材大小或形狀與上週預定的不一樣，需做畫面上的調整，並注意畫面的平衡感與美感。



3.此次課程為一週一堂，一堂課內要擺盤完成、拍照、收拾善後時間緊湊，故教師事先處理好食材(水煮蛋切片、小黃瓜切片)。若時間允許兩節連上較佳，可以讓學生有更充裕的時間製作，從食材切片開始，讓造型上有更多的變化。

4.學生實際操作新鮮食材時，會發現擺盤原來沒有想像中那麼得容易：切蛋時蛋黃容易散掉；食材擺放要用醬料固定，才不會掉；美乃滋擠的時候很難控制，操作幾遍才會上手，所以製作過程中小組內的分工合作，和遇到問題如何解決很重要。

5.藉由成果分享，讓學生觀察「同樣的食材、不同的布局方式」，思考「是否食材越豐富看起來越好吃？」，討論構成與視覺觀感的重要性。

四、學生學習心得與成果

