105 至 108 美感教育課程推廣計畫 107 學年度第 1 學期 學校實驗課程實施計畫 儲備核心教師

主題式課程成果報告書

委託單位: 教育部 師資培育及藝術教育司

執行單位: 嘉義縣立鹿草國民中學

執行教師: 蔡佩玲 教師

輔導單位: 南區 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

美感主題課程實驗計畫概述

一、實驗課程實施對象

申請學校	嘉義縣立鹿草國中	
授課教師	蔡佩玲	
實施年級		
班級數	4 班	
班級類型	■普通班 □美術班 □其他	
學生人數	91 名學生	

_、課程綱要與教學進度

課程名稱:草地上的派對					
課程設定	☑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 二 年級 □高級中學 年級 □職業學校 年級	施行課堂	□高中高職多元選修 or 基本設計 □國中彈性學習或社團。 ■視覺藝術課程中		

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:

一年級美術課只上過國畫課,色彩僅有基本概念,對於美的原則概念缺乏,想藉野餐這個 主題課程使之理解食物與環境,質感與構成的相關概念,並能將加以運用於生活上。

一、課程活動簡介:

偏鄉小孩資源缺乏,有些家庭甚至沒有餐桌,野餐對他們來說是遙不可及,期待透過野餐活動引起動機,運用美感構面應用教學、進行主題式課程,讓他們擁有不同凡響的深刻體驗!

首先在課程開始,引導學生探討飲食與環境的關係與影響、何謂健康蔬食?何謂當地當季家鄉食材?家族彼此的文化連結、經由對家人深入訪談(校區許多外籍媽媽)互動過程裡,理解多元文化的飲食習慣,吸引學生學習相關的知識,從中學習觀察食物本身與餐盤的質感變化及其緊密相關性、體會文化決定用餐風格。接著製作邀請卡習得構成概念、主從關係。再將食物材質、感受融入邀請卡製作中。構成看似簡單,隨處可見,卻是學生常忽略且未曾學習與探討的課題。此階段在幫助學生更清楚什麼是構成,從生活的物件中去認識構成,書籍雜誌的編排上、指示牌、或號誌上觀察及運用等再次觀察,經由各式練習活動去探討構成,開啟美感學習之門。

最後於野餐的活動中展現「世界的餐桌」,不僅關注整體性美感,並彰顯家鄉的美味, 文化薈萃。反思自然環境與食物議題的感觸,並讓同學思考美的感受來自何方?未來能如何實際應用在生活上?

二、教學目標

既有目標/能力指標:

- 1. 能觀察、分析構成原則與美感,與主從關係。
- 2. 能理解成套的概念。
- 3. 能體察質感的構成概念。

學生將會:

- 1.認識構成、格線、主從關係的概念。
- 2.學會分析生活中平面 DM 或卡片圖文的關係, 版面的配置。
- 3.應用成套概念與質感的關聯性。
- 4.材質與物件質感的合宜表現及美感應用。
- 5.分組合作中學習溝通表達能力。

核心概念:	關鍵問題:		
1. 合宜的生活美感			
2. 質感、構成構面的能力	1. 構成的原則要素有哪些?		
3. 運用質感與構成·解決主從關係。	2. 版面中的主從關係如何適切安排?		
4. 運用質感呼應環境與文化關係。	3. 如何將資訊有秩序排列,其主從關係為		
	何?在生活上如何運用?		
	4. 什麼是成套概念?有哪些要素?如何學習		
	遷移?		
	5. 各類飲食文化於使用材質特色要點?		
學生將知道/知識:	學生將能夠/技能:		
1.平面空間排列的美感構成	1.運用構成的概念判斷美感因素		
2.構成有主從、格線原理在生活中應用	2.將所學構成,質感概念設計邀請卡		
的方式	3. 運用合宜的構成與主從概念表現野餐擺		
3. 質感構成原則	設。		
4. 質感與構成在運用時的搭配關係	4.學會質感應用		
	5.學會合作與表達的能力		

二、教學策略:(表現任務及歷程)

- 單元一 **草地上的派對**(課程意圖:引發動機後,以我們每日所需的食物來引導環境議題, 融入課程學習)
 - 1. 以照片讓學生理解野餐的由來演進與型態,更進一步引發學生對野餐的想像及渴望,引起學習動機。
 - 2. 更進一步以相關文本引導、環保、永續的飲食方式,各國飲食文化;何謂健康飲食?食物與環境、季節的關係探討?分組討論整理重點,各派一位代表報告。
 - 3. 讓學生回家訪談家人(本籍或外籍母親),了解不同家鄉飲食的特色。

單元二「食」在有意思(課程意圖:關切食物本身與承裝物的質感觀察)

- 1. 蓝食質感觀察
 - a. 學生分享上次訪談重點。
 - b. 用簡報介紹質感概念,思考質感給人的不同感受?
 - c. 請學生觀察食材質感,如夏天的西瓜疏鬆多汁,另外用嗅覺感受食物的質感, 香瓜、蘋果的香味,讓學生等,進行食物質感分析體驗。
- 2. 用餐風格
 - a.討論主餐、附餐需用什麼容器盛裝,依食物材質設計合宜的野餐餐點.(或創意 餐點),
 - b. 野餐風格,設計可成套的野餐盤。給予風格範例,如有些日式料理使用葉子、竹片,小組討論決定用餐風格? (中餐、日式、西式...),各組討論餐盤選用如何才是友善環境,永續環保的方式? 具美感搭配性,將質感概念應用於餐食風格。
- 3. 先讓學生問題挑戰,其次老師引導理解秩序與成套概念
 - a.先給幾張照片讓學生選擇哪些是有秩序地擺放
 - b.從秩序的圖片中再選出符合哪些美的原則?
 - c.分析照片中那些是成套概念的要素? 分析成套的原則,是否需加入質感因素?

單元三 共享、共饗(課程意圖:以構成原則與質感概念來設計野餐邀請卡)

- 1.理解構成要素
 - a.定義何謂構成(老師用 ppt 講解,請學生舉例說明)
 - b.構成練習(點的排列)、以此為根基來製作邀請卡的設計
- 2.格線練習
 - a.每人一張餐廳 D M 做格線練習,分析格線原則。
 - B分析圖文配置關係
- 3.版面配置
 - a.各組先觀察版面構成,討論分析重點,老師整理總結。

- b.老師舉例主從關係,分析邀請卡的格式與內容
- 4. 設計邀請卡字體書寫練習,以 pop 字型練習,預告下週各組應帶拍照物件。
- 5. 邀請卡草圖設計,以相關食材進行拍攝邀請卡圖片,
- 6 須選擇與食材質感相符的紙材來繪製邀請卡
- 7.桌巾美學
 - a.規劃餐巾搭配 ,整體佈置規劃。
 - b.選擇野餐地點

單元四 草地上的派對

- 1. 實地到校園野餐, 感受不同戶外飲食氛圍。
- 2. 分享與回饋:回顧各組野餐擺設,票選最佳野餐組合,思考合宜的美感呈現。
- 3. 以新詩記錄當時的野餐感受。

.Show & Tell 提問與反思:

單元一 草地上的派對

- 1. 你對野餐的想像為何?是否有過類似的經驗?
- 2. 何謂健康飲食?你了解永續的飲食嗎?你發現文化對飲食的影響深遠嗎?

單元二「食」在有意思

- 1. 分享與家人訪談互動後是否對在地美食有更深的體會?
- 2. 觀察食材的質感應搭配何種風格器皿?
- 3. 成套概念應否考慮質感的存在?

單元三 共享、共饗

- 1. 構成的要素有哪些?與美感的要素是否相同?
- 2. 如何運用構成原則與質感概念來設計野餐邀請卡?
- 3. 牛活中還有哪些要素與構成面向有關?具有主從關係?
- 4. 質感所扮演的角色為何?

單元四 草地上的派對

1. 運用哪些構成概念解決野餐問題?

四、預期成果:

- 1. 經過練習,能感知構成美感的要素,內化於心中。
- 2. 透過學習歷程,發現並體驗構成與質感的美。
- 3. 能運用構成解決問題,體察物件擺設與人的相關感受。
- 4.能觀察質感與生活的連結,並運用在其他方面。

參考書籍:(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

- 1. 設計優質的課程單元:重理解的設計法指南(Grant Wiggins, Jay McTighe、心理 出版 社、2015/03/25)
- 2. 問題引導學習:探究取向(徐超聖/總校閱、華騰文化 出版社、2011/12/19)
- 3. 餐桌風格,自己創造吧!(余嘉方、時報出版、2015/10/20)
- 4. 餐巾紙的背後(丹·羅姆 、遠流、2014/06/12)
- 5. 社區設計:重新思考「社區」定義,不只設計空間,更要設計「人與人之間的連結」(山 崎亮 Yamazaki Ryo 、臉譜、2015/03/07)
- 6. 好設計,4個法則就夠了(羅蘋•威廉斯、臉譜、2015/07/18)
- 7. 設計的心理學:人性化的產品設計如何改變世界、(唐納·諾曼、遠流、2014/08/01)

教學資源:

- 1.美感電子書
- 2.與主題相關書籍

教學進度表(以單元為題,單元安排之週次可自行修正)

週次	上課日期	課程進度、內容、子題	
		草地上野餐(飲食文化主題帶入)	
1	9/25	以相關照片使學生對野餐演進的理解·藉此提升學生對野餐的想 望。分析野餐所需要素?	
2	10/1	分組討論各國飲食文化的相異性,環保、永續的飲食方式,各組分享。	
單元二		食在有意思(質感的認識及體察)	
3	10/8	以簡報介紹質感並讓學生進行食物質感觀察、分析、體驗?	
4	10/15	依食物材質設計合宜的野餐餐點野餐風格與餐盤。	
5	10/22	引導理解秩序與成套概念	
單元三		共享、共饗(以構成概念來設計邀請卡)	
6	10/29	老師用 ppt 講解構成要素	
7	11/5	分析圖文配置關係、格線練習	
8	11/12	分析主從關係、邀請卡的格式與內容	
9	11/19	以 pop 字型練習邀請卡字體書寫·	
10	11/26	以相關食材進行拍攝邀請卡圖片	
11	12/3	選擇與食材質感相符的紙材來繪製邀請卡	
12	12/10	規劃餐巾搭配 , 整體佈置規劃	
單元四		草地上的派對	
13	12/17	拍攝擺盤過程,享受美食與好友共聚的美好時刻。	
14	12/24	回顧野餐照片、思考合宜的美感呈現。	
15	12/31	用新詩寫下野餐的感動。	

實驗課程執行內容

一、核定實驗課程計畫調整情形

在第二單元食在有意思(質感的認識及體察)原定一節課擴充為兩節課·分為食物質感跑桌體驗及器物質感體驗。再討論兩者的關係如何相互對應。食物與器物的搭配考量問題。而第三單元的 POP 字體改為義大利字體練習·增添卡片設計的美感!

新詩撰寫改在野餐當周於國文課進行,由國文老師指導寫下野餐的心情描述,從引導取材到完成除課堂練習之外,無法完成的部分當成回家功課。

二、執行內容紀錄

主題一

單元 1-1

a. 課程實施照片



b. 學生操作流程

- 1.老師簡報引導野餐的來源及演進後,,藉此提升學生對野餐的想望。
- 2. 以相關議題給學生,經由閱讀文本來理解的野餐與食物的相關議題,分組閱讀後,討論後進行各組發表。
- 3.透過其他組別吸收不同主題知識。
- c. 課程關鍵思考
- 1.野餐演進的理解
- 2.與環保、永續的飲食方式相關議題探討;何謂健康飲食?食物與環境、季節的關係探討?

單元 1-2

a. 課程實施照片



- b. 學生操作流程
- 1.老師以飲食文化相關圖片讓學生猜測是什麼國家的特色食物?
- 2.討論飲食文化的形成因素,各組進行發表
- c. 課程關鍵思考
- 1. 各國飲食文化形成因素?
- 2. 飲食文化的重要性?

單元 2-1

a. 課程實施照片



b. 學生操作流程

- 1. 請學生觀察食材質感,如夏天的西瓜疏鬆多汁,另外用嗅覺感受食物的質感,香瓜、蘋果的香味,讓學生等,加上各類水果的觸覺,進行食物質感分析體驗。
- 2. 老師計時每組8分鐘體驗,並記錄在學習單上,時間到換桌。
- c. 課程關鍵思考
- 1.用觸覺、味覺、嗅覺體驗食物質感,細細品味食物。
- 2 用文字形容以上感官體驗

單元 2-2





- b. 學生操作流程
- 1.老師用 PPT 解說什麼是質感?
- 2.設定一個情境,請學生就該情境觸摸籃子裡的杯子選擇適當材質的杯子
- c. 課程關鍵思考
- 1 各種.杯子材質本身的觸感為何?觸感與視覺的感官對質感的界定是否會有差異?
- 2. 飲料的特性或習慣會影響杯子的選擇

單元 2-3

a. 課程實施照片



- b. 學生操作流程
- 1. 老師解說各種餐桌風格?
- 2. 各組討論該組的野餐風格與野餐內容,分派工作內容,討論後進行各組發表
- 3. 老師解說什麼是成套概念?
- 4.學生討論成套概念的因素?分析成套的原則,是否需加入質感因素?
- c. 課程關鍵思考
- 1. 各種餐桌風格的特色有何異同?如何選擇風格?
- 2. 什麼是成套?如何成套?
- 3.什麼因素可成套?除了形狀、色彩、材質、格線之外,可否還有其他元素?

單元 2-4





- b. 學生操作流程
- 1.老師解說如何擺盤?
- 2.學生討論擺盤概念? 各自畫出設計圖, 小組討論後共同練習
- 3.各組帶三樣水果(顏色不可太多),練習擺盤
- c. 課程關鍵思考
- 1 如何在盤面表現構成?幾何形?圓形?不規則?符合哪一種美的原則?
- 3.擺盤色彩如何表現才有美感?

a. 課程實施照片



b. 學生操作流程

- 1 先在黑板做構成練習(點的排列)、再由老師講解構成的美感要素,以此為根基來製作邀請卡的設計
- 2.如何在構成裡有秩序感
- c. 課程關鍵思考
- 1 想一想構成的美感要素?.
- 2.生活中何處可見構成?

a. 課程實施照片



- b. 學生操作流程
- 1. 在黑板做做格線練習、以此為根基來製作邀請卡的設計
- 2. 運用餐廳的菜單,讓學生找出其中秩序與圖文配置規律或方法
- c. 課程關鍵思考
- 1 想一想格線的目的是什麼?為何需要格線?..
- 2.生活中何處可見格線?

單元 3-3



- b. 學生操作流程
- 1. 老師用簡報介紹生活中相關的版面設計,那些日常用品具有格線?
- 2. 格線練習
- c. 課程關鍵思考
- 1. 分析圖文配置的相互關係
- 2.版面中的主從關係,內容的主要訊息、次要訊息如何擺置才能使畫面有秩序有 美感?



- b. 學生操作流程
- 1. 老師介紹義大利字體
- 2. 設計邀請卡字體書寫練習,以義大利字型基礎練習,

- c. 課程關鍵思考
- 1. 義大利字體的特色與優點何在?
- 2. 理解如何握筆?才能順暢書寫

a. 課程實施照片



- b. 學生操作流程
- 1. 理解義大利字體書寫要素,
- 2. 實際練習發現不太容易
- c. 課程關鍵思考
- 1.手腦並用,將理解化成行動
- 2.掌握方法後更需要多一些練習

單元 3-6



- b. 學生操作流程
- 1. 老師用簡報引導拍攝角度與方法
- 2. 為邀請卡草圖設計,以<u>相關食材</u>進行拍攝邀請卡圖片,學生進行背景布置與 拍攝
- c. 課程關鍵思考
- 1.拍攝物件該如何擺設才具備美感又符合野餐要素
- 2.拍攝佈景色彩須考慮物件與呈現效果而定

a. 課程實施照片



b.學生操作流程

1. 老師準備平日少見的各種材質、各色的紙張提供選擇;各組選取規則為與野

餐食材相類似的質感紙張

- 2. 個人先畫出草圖,接著小組共同討論、設計邀請卡。
- c. 課程關鍵思考
- 1. 紙張質感與色彩選擇依據何在?
- 2. 根據之前所學,卡片版面設計怎樣表現美感的原則?

單元 4-1

a. 課程實施照片



- b. 學生操作流程
- 1. 規劃餐巾搭配,餐盤質地與食材相呼應,整體佈置規劃
- 2. 準備野餐餐食,分工又合作
- c. 課程關鍵思考
- 1.那些食物適合野餐?
- 2.主食與副食及飲料需符合健康原則
- 3. 選擇餐墊色彩搭配技巧?

單元 4-2



- b. 學生操作流程
- 1. 實地到校園野餐, 感受不同戶外飲食氛圍。
- 2. 拍攝擺盤過程,打開五感慢慢體驗、享受美食與好友共聚的美好時刻。
- 3.野餐當周於國文課由老師指導寫下野餐心情的新詩
- c. 課程關鍵思考
- 1. 運用哪些構成概念解決野餐問題?
- 2.色彩如何影響環境氛圍
- 3.如何將野餐心情感受轉化為文字敘述

單元 4-3



- b. 學生操作流程
- 1. 欣賞當日各組同學野餐的照片、回憶野餐時吹著微風、聽著鳥語、享用美食、

與同學談天說地的美好情景、並各自評選心中最佳野餐擺盤組別

2. 回顧整學期的課程,真正去面對自己學習的點滴經過等,寫下其中自己最喜愛的課程單元及其原因,或是有更好的建議?最後記錄這學期的收穫與心得。

c. 課程關鍵思考

- 1.想想本學期上的主題課程包含哪些基本構面與相關知識概念,學習吸收了多少?
- 2.將來怎麼運用所學到的與經驗產生連結?自己未來否能嘗試具有美感生活

三、教學觀察與反思

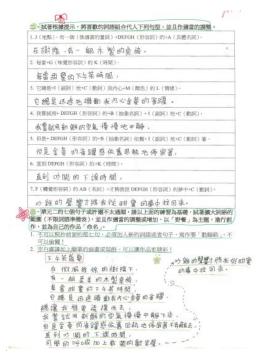
「草地上的派對」該課程以簡報讓學生理解野餐的由來演進與與各種野餐型態,成功引發學生對野餐的想像及渴望,引起學習動機。課堂中由學生主動學習或討論與切身相關議題,如環保、永續的飲食方式,各國飲食文化;何謂健康飲食?食物與環境、季節的關係探討?加強在地的飲食觀念,使學生在無形中得到正確觀念。並在整個學習過程,學生擁有高度學習興趣與熱忱,想必是這個主題(野餐)十分吸引他們。尤其此次食物質感課建立在味覺、視覺、觸覺、再加上嗅覺體驗,敏銳學生的身體感官、知識的累積。為了呼應學校倡導的環保議題,餐具也準備幾種可回收再利用的材質供學生挑選,在過程中學生也能自我解決問題,唯獨時間的掌控較不佳,常延遲下課時間。應再簡化學習內容,深入構面練習。

此次因調課困難無法和家政老師合作·未來若能與家政、健康科老師跨域合作·學生收穫會更不同!

四、學生學習心得與成果

(一)新詩





(二)心得:

四、請每人寫下這學期美感教育課程的感想與收穫(至少 40 字)

敌人生中上過的美術課中. 從來都沒有体驗過野餐啊, 或是認識各国飲食等. 大多都是畫圖之顏! 在收穫方面啊. 嘿嘿. 就是榛!在每一堂課中都可以以有趣中找專到如識。

四、請每人寫下這學期美感教育課程的感想與收穫(至少 40 字)

雖然這次美術行課沒什麼畫都勞作, 但是上美成教育其實也很有趣, 意義我學到如何 欣賞食物、品嘗食物、設計食物, 也有很多手工的活動像是沙果擺盤, 讓我體驗到很多前戶,本有的食物體驗。

四、請每人寫下這學期美感教育課程的感想與收穫(至少40字)



每堂課都有销色. 且都與秩序和整會緊緊相關. 上完課程後可以運用在生活上. 也可以學到更多擺盤的秩序性

