

113 年至 115 年美感與設計課程創新計畫  
113 學年度第 2 學期 學校課程實施計畫

高級中等學校及國民中學  
設計教育課程 / 基本設計 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： 台南市私立長榮高級中學

執行教師： 王筱婷 教師

輔導單位： 南區 基地大學輔導

---

# 目錄

## 壹、課程計畫概述

- 一、課程實施對象
- 二、課程綱要與教學進度

## 貳、課程執行內容

- 一、核定課程計畫調整情形
- 二、課程執行紀錄
- 三、教學觀察與反思
- 四、學生學習心得與成果

## 壹、課程計畫概述

### 一、課程實施對象

申請學校	臺南市私立長榮高級中學		
授課教師	王筱婷		
申請類別	■設計教育課程 (至少 6 小時) □基本設計 (18 小時)		
課程執行類別	□國民中學 ■普通型高中 ■技術型高中 □綜合型高中		
授課年級	□國一 □國二 □國三 ■高一 ■高二 □高三		
班級類型	■普通班 ■美術班		
課程類型	■多元選修 □加深加廣 ■其他：_美術_ _ _ _ _		
班級數	_ 2 _ 班	學生數	_ 80 _ 名學生

### 二、課程綱要與教學進度

課程名稱	藝術派對：餐桌美學設計
操作構面 (可複選)	■色彩 ■質感 ■比例 ■構成 □結構 □構造
重大議題 (勾選一或兩項)	□特別聚焦： ■相關觸及：A17.多元文化
課程主題 選填項目 (填入上方欄位)	<p><b>【A】教育部 108 課綱之 19 項重大議題</b> A1.性別平等、A2.人權、A3.環境、A4.海洋、A5.品德、A6.生命、A7.安全、A8.家庭教育、A9.生涯規劃、A10.資訊、A11.科技、A12.法治、A13.國際教育、A14.閱讀素養、A15.防災、A16.能源、A17.多元文化、A18.戶外教育、A19.原住民族教育。</p> <p><b>【B】SDGs 聯合國「2030 永續發展目標」</b> B1.終結貧窮、B2.消除飢餓、B3.健康與福祉、B4.優質教育、B5.性別平權、B6.淨水及衛生、B7.可負擔的潔淨能源、B8.合適的工作及經濟成長、B9.工業化/創新及基礎建設、B10.減少不平等、B11.永續城鄉、B12.責任消費及生產、B13.氣候行動、B14.保育海洋生態、B15.保育陸域生態、B16.和平/正義及健全制度、B17.多元夥伴關係。</p>

全新課程說明	<p>■ 課程設計創意作法：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 視覺與味覺的結合：通過餐桌擺盤設計，將色彩、構成、美感的理論與日常餐桌文化結合，讓學生用設計創造出視覺與味覺雙重享受的餐桌藝術，提升生活美感。</li> <li>2. 動手實作與理論並重：每堂課均包含實際操作，讓學生在學習色彩搭配、構成原理後，親手設計餐具擺放和桌面構圖，將理論落實於具體的創作過程中，並進行反思與改進。</li> <li>3. 個性化與創意表現：鼓勵學生加入個性化元素和創意思維，不僅限於既定的設計規範，讓每個人的擺盤成為展示個人風格與情感的創作，增強學習趣味和實用性。</li> </ol>
一、課綱核心素養 (請勾選符合項目)	
A.自主行動	<input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與解決問題 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
B.溝通互動	<input type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
C.社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
二、學生先修科目或先備能力 (300字左右)	
<p>* 先備能力：</p> <p>* 先修科目：國中視覺藝術-學生曾學習過比例、色彩等相關課程。</p> <p>* 先備能力：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.基本的色彩知識：對色彩有基本的理解，如色彩搭配、對比、互補等，能在設計中應用色彩理論。</li> <li>2. 審美敏感度：具備一定的美感和視覺敏感度，能夠觀察並欣賞不同風格的設計，並將其轉化為創作靈感。</li> <li>3. 創意思維與手作能力：能夠運用創意思維進行構想，並具備基本的動手能力，能在實作中表現出設計概念，進行擺盤、構圖等操作。</li> </ol>	
三、課程概述 (300字左右)	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1.這門課程將帶領學生探索餐桌擺盤設計中的美感、色彩與構成藝術，將日常的就餐經驗轉化為創意實踐。課程結合視覺設計與生活美學，通過色彩搭配、造型構成、素材運用等知識，培養學生對餐桌擺盤設計的審美與創意思維。</li> <li>2.課程設計以實作為主，理論為輔，學生將從學習色彩原理、構圖技巧、餐具與食材搭配的基礎知識開始，進而通過多次實際操作，設計出符合不同主題和風格的餐桌擺盤。在課堂上，學生將應用所學進行個人化的餐桌設計，每次創作不僅要考慮視覺美感，還需強調功能性和整體氛圍的和諧，讓每一份擺盤都能呈現視覺與味覺的雙重享受。</li> </ol>	

3.課程中將強調創意思維與個性化表現，鼓勵學生打破既有框架，融合自我風格，創造獨特的餐桌藝術作品。這不僅有助於提升學生的審美能力，也讓他們在實作中體會到設計的樂趣，讓生活變得更具美感與創意。

#### 四、課程目標

美感觀察	<p>1. 生活：學生將學習如何觀察生活中的細節，如餐具形狀與食材色彩，並將這些美感元素融入餐桌設計中，提升日常用餐的視覺享受。</p> <p>2. 物件：學生將掌握如何巧妙地搭配餐具、餐巾、擺飾等物件，通過創意設計使餐桌佈置既美觀又實用，強化物件構成的設計能力。</p> <p>3. 環境：學生將學會如何分析用餐環境的光線、空間氛圍，並將這些元素融入擺盤設計，創造出符合環境美感的餐桌設計，提升整體用餐體驗。</p>
美感技術	<p>1. 色彩搭配技巧：學生將學習如何運用色彩理論，搭配不同顏色的餐具和食材，以創造出和諧且吸引眼球的擺盤效果。</p> <p>2. 構圖原則：通過學習基本的構圖技巧，學生能夠在擺盤中運用對稱、平衡、重心等原則，提升整體視覺效果。</p> <p>3. 素材運用與創意設計：學生將探索各種餐桌擺設素材的特性，如餐巾、花卉、擺飾品等，並學會如何巧妙搭配，增強餐桌的藝術性與功能性。</p>
美感概念	<p>1. 學生將學習不同顏色對情感和氛圍的影響，了解如何利用色彩中的主色調、輔助色、調和色來創造特定的用餐情境和情感聯繫。</p> <p>2. 透過學習視覺平衡的概念，學生能夠應用美的形式原理與平面構在擺盤中達成視覺上的穩定與和諧，強調各元素間的關係。</p> <p>3. 學生將了解如何運用空間的布局與比例，創造出既美觀又實用的餐桌設計，強調空間的使用與組織能力。</p>
其他美感目標	和家政、藝術生活、資訊科技跨領域課程。

#### 五、課程大綱、教學進度（課程週次請依課程需求增減）

週次/序	上課日期	課程目標	內容綱要/操作描述
1	114/3/5	美感的基本概念與應用	<p><b>主題：</b>什麼是美感？美感如何體現在餐桌設計中？</p> <p><b>內容：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>介紹「美感」的定義和在日常生活中的應用。</li> <li>探討色彩、比例、構成設計。</li> <li>分析不同風格的餐桌設計（簡約風、復古風、奢華風、露營風等）如何運用美感元素。</li> </ul> <p><b>實作：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>請學生觀察並選擇一張餐桌擺盤的圖片，分析該擺盤中的美感要素（如顏色搭配、擺放位置、主題風格）。</li> <li>能用美感關鍵詞彙說明生活審美經驗與美感歷程。</li> </ul> <p><b>目標：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>學生能理解美感的基本概念並能進行簡單的視覺分析。</li> </ul>

2	114/3/12	色彩觀察與搭配	<p><b>主題：</b>色彩的心理影響與餐桌設計中的運用</p> <p><b>內容：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 說明色彩的基本知識（色相、明度、彩度）。</li> <li>• 介紹色彩心理學，如紅色帶來的熱情感、藍色的平靜效果等。</li> <li>• 教授色彩搭配的基本法則（如互補色、類似色、對比色等），並舉例不同色彩搭配如何影響用餐心情與氛圍。</li> </ul> <p><b>實作：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 請學生利用色彩觀察法，搜尋一張自己理想的餐桌配色圖，並解釋為什麼選擇這些圖片並說明。</li> </ul> <p><b>目標：</b></p> <p>學生能認識色彩的心理效果，並能初步應用色彩搭配原則。</p>
3	114/3/19	構成原理與空間運用	<p><b>主題：</b>餐桌擺設構成設計中的基本原理</p> <p><b>內容：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 介紹構成設計的基本原理：點、線、面，強調空間的運用。</li> <li>• 講解黃金比例、三角構圖法、對稱與不對稱構圖，如何應用於餐桌設計中。</li> <li>• 分析不同的餐具擺放如何影響視覺效果（如餐盤、餐巾、餐具的擺放方式）。</li> </ul> <p><b>實作：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 分組活動：讓學生用紙張或簡單模型創造不同的餐桌擺放構圖，並討論每個擺放的視覺焦點與空間利用。</li> </ul> <p><b>目標：</b></p> <p>學生能理解擺盤的構成原理，並在設計過程中善用空間與視覺焦點。</p>
4	114/3/26	實作練習—餐具與擺飾的選擇與搭配	<p><b>主題：</b>如何選擇和搭配不同餐具、擺飾以創造主題風格</p> <p><b>內容：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 分析不同的餐具（如盤子、杯子、餐巾）的形狀、顏色與材質，如何影響整體風格。</li> <li>• 探討擺飾物（如花藝、蠟燭、桌巾）如何增強設計主題。</li> <li>• 結合前兩節課的內容，讓學生思考色彩與構成如何在實作中融合。</li> </ul> <p><b>實作：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 讓學生選擇餐具與擺飾，並實際進行一次小規模的擺盤設計，確立一個明確的主題風格（如夏日花園、冬日營火野餐等）。</li> </ul> <p><b>目標：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 學生能根據主題進行餐具、擺飾的搭配與創作，並展示具體的設計理念。</li> </ul>

5	114/4/2	<p>創意擺設技巧 —設計細節與 風格化創作</p>	<p><b>主題：</b>提升設計細節，創造風格化擺設餐桌</p> <p><b>內容：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 介紹進階的擺盤技巧，如多層次設計、主次分明的擺放方法。</li> <li>• 探討如何通過設計來表現個性與情感（如季節性擺盤、節日主題）。</li> <li>• 介紹<b>不同國家餐桌文化觀察</b>及其對<b>餐桌擺設設計</b>的影響。</li> </ul> <p><b>實作：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 請學生進行創作練習，設計一個結合個性化元素的餐桌擺盤，並準備在下一節課進行展示。</li> </ul> <p><b>目標：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 學生能掌握更多的擺盤技巧，並將個性化元素融入設計中。</li> </ul>
6	114/4/9	<p>成果展示與討論</p>	<p><b>主題：</b>成果展示與回饋</p> <p><b>內容：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>教師指定擺設主題(食物：教師準備以食物模型或是易保存食物)，請學生構思餐桌佈置。</b></li> <li>• <b>學生分組展示各組的餐桌擺設設計</b>，並進行簡短的設計說明，分享設計理念、色彩選擇、構圖方式及主題風格。</li> <li>• <b>設定擺設大小 為120x120公分</b></li> <li>• 同學之間互相觀摩與給予回饋，並進行反思：如何改進？有什麼創新的想法？</li> </ul> <p><b>實作：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 學生展示擺盤並接受同儕與老師的建議，進行反思與討論。</li> <li>• 老師總結這一系列課程，強調學習過程中對美感、色彩與構成的理解。</li> </ul> <p><b>目標：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 學生能通過展示與反思，進一步鞏固自己在美感、色彩和擺盤構成上的學習，並從同儕回饋中得到啟發。</li> </ul>

## 六、預期成果

1. 提升創意實踐能力：學生能夠將所學的美感觀察、色彩搭配和構圖技巧運用於實際擺盤設計中，展現個人創意與風格，並創作出具有吸引力的餐桌藝術作品。
2. 審美與設計思維：學生將發展出更敏銳的審美能力，能夠在日常生活中識別美感，並將其應用於設計中，培養良好的設計思維和解決問題的能力。
3. 團隊合作與溝通技巧：學生將在此課程與同學合作進行設計專案，增強團隊合作與溝通能力，學會如何有效表達自己的想法和接受他人的建議。
4. 對生活美學的理解：學生將在設計與實作過程中，更深入地理解生活中的美學，提升對日常事物的關注與欣賞，讓用餐不僅僅是生理需求，更成為一種美好體驗。

## 七、參考書籍 (請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

- 1.擺盤藝術：構圖比例 X 色彩設計 X 創意發想，39道 Fine Dining 擺盤基礎全圖解(作者：亞烈士·維諾里 出版日期2018-12-08)
2. 設計師的餐桌哲學：25位設計大師的生活風格與待客之道(作者：凱特琳·席納夫 出版社：積木文化)
3. 理想餐桌布置學：器皿挑選、造型搭配、配色技巧，打造你的餐桌風格(作者：浜裕子 出版社：麥浩斯 出版日期：2023/03/16)

## 八、教學資源

### 1.Netflix 系列 - “Chef's Table”

這部紀錄片系列深入探討世界各地的頂尖廚師，展示他們如何將藝術和美學融入餐飲創作中，激發學生的靈感。

### 2.YT 頻道：

(1)《林姓主婦的家務事》擺盤技巧大公開！

(2) 藍帶主廚擺盤教學 在家秒變米其林廚神

(3)讓美味一眼就看得見——《完美擺盤》 | 布局設計 X 色味搭配 X 菜單規劃 | 料理愛好者必備的擺盤指引

## 貳、課程執行內容

### 一、核定課程計畫調整情形

本課程因應班級屬性與學生需求，進行以下調整：

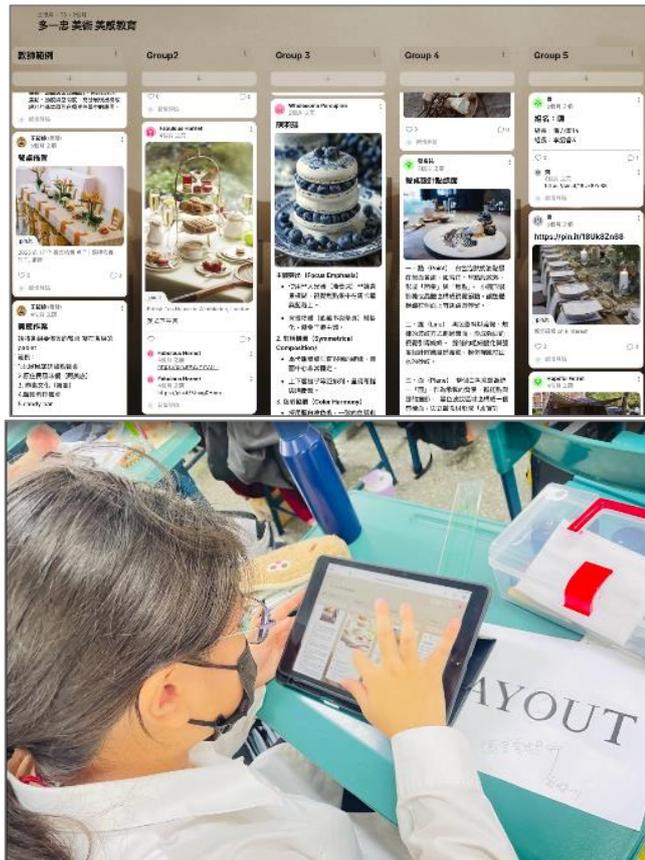
- 1.色彩應用：除基礎色彩原理外，加入色彩氛圍與情緒的探討，提升學生在擺盤中的色彩表現力。
- 2.攝影技巧：增加攝影構圖教學，指導學生運用手機與腳架進行作品紀錄，強化成果呈現與自我反思。
- 3.擺盤技巧：深化多層次與主次焦點的設計，使作品更具完整性與創意。
- 4.彈性調整：依學生程度差異，提供分層學習目標，讓不同基礎的學生皆能展現成果。

透過上述調整，學生在色彩應用、設計實作與作品表達上均獲得強化，並更能體會生活美感與設計思維的價值。

## 二、課程執行紀錄

### 課堂 1：美感的基本概念與應用

#### A 課程實施照片：



#### B 學生操作流程：

- 1.因本學期擔任數位種子教師，故本學期課程皆使用 padlet 圖版並將學生分組
- 2.由教師於示範於 pinterest 網站 3-4 張不同風格餐桌 ( 簡約 / 復古 / 奢華 / 露營 ) 帶學生口頭標註看到的色彩、比例、構成元素。
- 2.概念講解：說明「美感」與日常應用，點出之後課程的操作構面 ( 色彩、質感、比例、構成 ) 。
- 3.圖像分析小任務：每組選三張餐桌擺盤圖，完成「要素標記單」 ( 顏色搭配、擺放位置、主題風格 ) 並上傳至指定 padlet 圖版。

#### C 課程關鍵思考：

1. 這張桌面最吸引你的地方是「色彩、比例、還是構成」？為什麼？
2. 如果把主色或構成改動，情緒會怎麼變？

## 課堂 2：色彩觀察與搭配

### A 課程實施照片：



### B 學生操作流程：

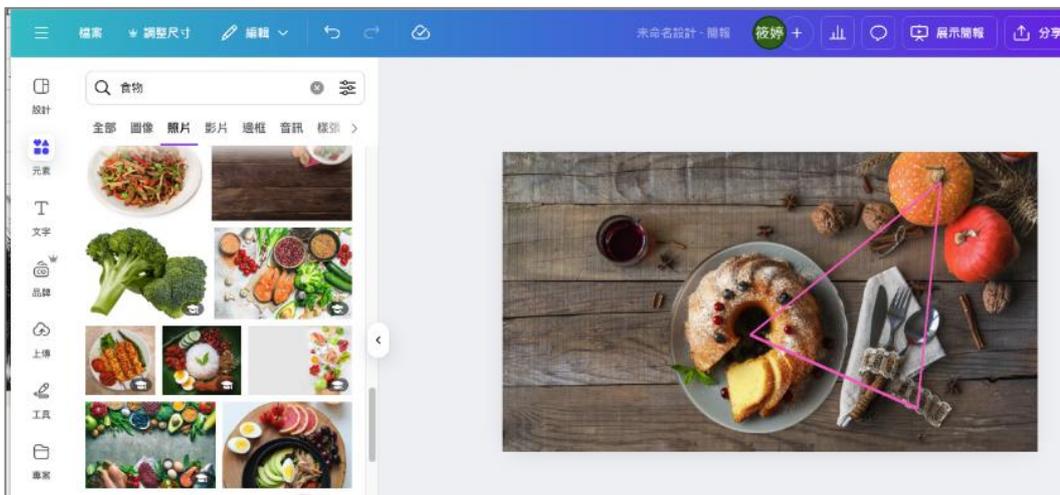
1. 講授色相 / 明度 / 彩度與情緒連結；互補色、類似色、對比色快速示例。
2. 色調與比例：用色卡做兩組配色（互補 / 類似），並各找一張餐桌圖例佐證氛圍。

### C 課程關鍵思考：

餐桌配色想營造什麼情緒？哪些元素在幫忙？

## 課堂 3：構成原理與空間運用

### A 課程實施照片：



教師範例

Group 2

Group 3

Group 4

新增評論

王淑婷 / 老師 / 3個月之前

餐桌設計點線面學習單 (小組作業)

1. 找到一張餐桌設計範例圖
2. 使用「點」、「線」、「面」的概念簡述設計美成的原則。
3. 上傳圖片並填寫相關資訊。

- 點：視覺焦點，如餐巾擺花、小花瓶
- 線：排列餐具或桌巾邊緣形成的線條
- 面：餐盤、托盤形成的空間區塊
- 構圖方法：黃金比例、三角構圖、對稱、不對稱等

pin.it

Restaurant - 5 Types Of Restaurants Where This Cutlery Is Suitable - High-End Seafood Restaurat... | Seafood restaurant, Restaurant types, Dishes

**點 (Point) — 焦點與視覺集中：**

- 食材本身 (壽司) 作為視覺的「點」，位於盤子的中心，是整個畫面的視覺焦點。
- 盤面中央的木質圓心，也讓焦點更加明確，吸引觀者的注意力。

**2. 線 (Line) — 引導與節奏：**

- 食物擺放方式呈現微妙的曲線，增添柔和感與流動感。
- 餐具的放置角度與碟角度形成對角線動勢，引導視覺從左下角移動至右上角，產生節奏感。

**3. 面 (Plane) — 穩定與空間分割：**

- 餐盤以粗犷的黑色火山石質感構成圓形與方形的「面」，給人穩重、原始自然的感覺。

Wholesome Porcupine  
2個月之前

葉素霖

**斜線構圖 (Diagonal Composition)**

- 主體 (蛋捲) 沿著盤子的斜對角線排列，形成一條強烈的對角線視覺導引。
- 這種構圖方式有助於創造畫面的動感與深度，吸引觀眾視線從左下移動到右上。

新增評論

蔡展祐  
2個月之前

餐桌設計點線面

**一、點 (Point)** 白色泡狀奶油點綴在盤面各處，如雪花、星點般散落，形成「節奏」與「焦點」。小圓形裝飾糖或晶體也構成視覺節點，讓整體視線在盤面上有跳躍與停留。

**二、線 (Line)** 黑色醬料以流暢、規律的波紋方式劃過盤面，形成強烈的視覺引導線條。線條的粗細變化與弧度設計呼應自然波動，模仿禪風枯山水的砂紋。

**三、面 (Plane)** 整個白色瓷盤為統一「面」，作為承載的背景，襯托點與線的細節。黑色波紋區域也構成一個有機面，與立體食材形成「虛實對比」。

總結評語：這道甜點不僅是一道料理，更是一件融合視覺設計與藝術構成的作品。透過「點、線、面」的精準運用，不僅展現出空間節奏與視覺

### B 學生操作流程：

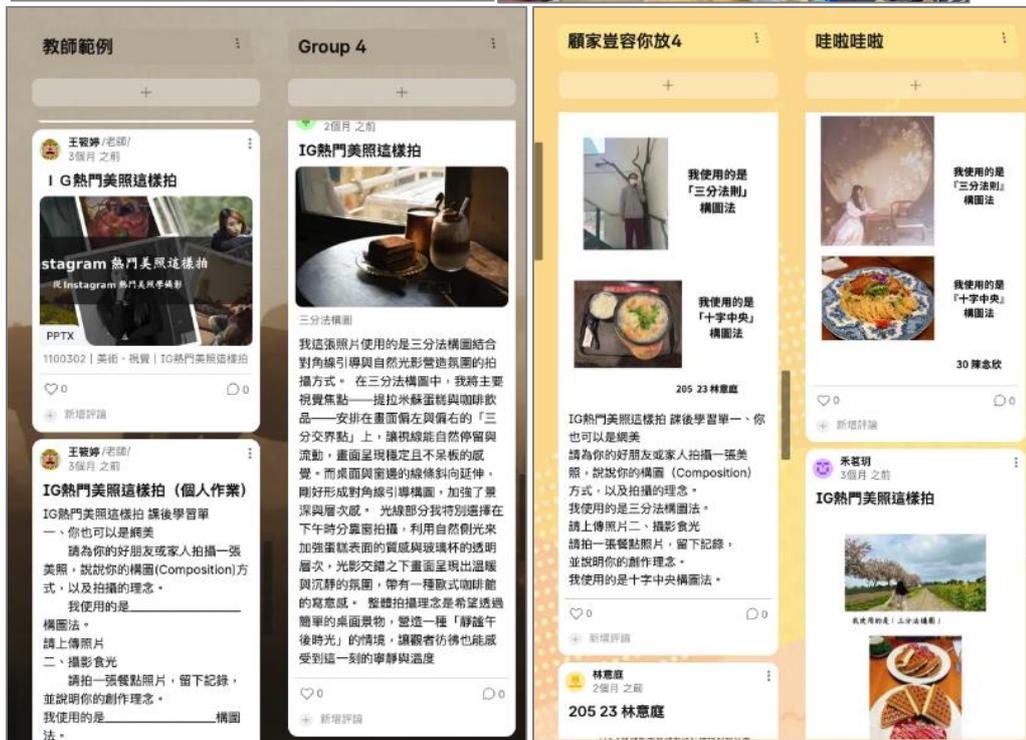
1. 講授點線面、三角構圖、黃金比例、對稱 / 不對稱在餐桌的應用。
2. 利用平板在 canva 網站上執行構成練習：用數位平板做一種餐盤構圖並標註點線面並簡述點線面構成的原則。

### C 課程關鍵思考：

1. 你的視覺焦點在哪裡？觀者第一眼是否如你預期？
2. 對稱與不對稱構成各適合什麼主題？為何？

## 課堂 4：實作練習 – 餐具與擺飾的選擇與搭配

### A 課程實施照片：



### B 學生操作流程：

1. 觀察比較不同器形、材質、顏色的盤杯巾如何改變風格。
2. 利用教師提供器皿：每組擇一主題（如夏日花園 / 冬日營火），列出「器物選擇理由」。
3. 攝影構圖介紹與練習：請利用課程介紹『IG熱門美照這樣拍』，整合前兩節之色彩 + 構成，完成課後學習單

### C 課程關鍵思考：

1. 這件器物為什麼於選擇主題為「必要」主角？若換掉會影響哪些視覺或情緒？
2. 攝影構圖練習並思考下一堂課擺設與設計。

## 課堂 5：創意擺設技巧 – 設計細節與風格化創作

### A 課程實施照片：



### B 學生操作流程：

1. 介紹進階的擺盤技巧，如多層次設計、主次分明的擺放方法。
2. 介紹不同國家餐桌文化觀察及其對餐桌擺設設計的影響。
3. 請學生進行創作練習，設計一個主題餐桌擺盤，並完成攝影於下一節課完成學習單並分享。

場地規格：統一擺設面積 120×120 公分；學生自行提供食物模型或易保存食物作為主題素材。

### C 課程關鍵思考：

1. 你的「餐桌主題」是哪些？從哪個文化或生活經驗而來？
2. 思考如何透過設計來表現主題的風格與情感呈現。

A 課程實施照片：

113-2美感教育美感與設計課程創新計畫  
設計教育課程學習單

課程主題：藝術派對:餐桌美學設計 205 23 林意庭



餐桌設計說明：

本次餐桌設計以早午餐風格為主，整體色調溫暖柔和，營造舒適的用餐氛圍。桌面擺放白綠色系花束搭配織花桌巾，增添自然與優雅感。餐點包含生菜、番茄、蛋與火腿的三明治，色彩鮮明有層次；另有沙拉盤，搭配水果切片與蛋沙拉，營養均衡。主餐盤提供法式吐司、烤雞腿、脆薯、香腸及玉米粒，豐富多樣。兩杯飲品置於桌面右側，整體擺設簡潔對稱，餐具排列整齊，實用且美觀，適合家庭或朋友聚餐。

攝影構圖設計說明：

本次攝影構圖以自然光源為主，運用斜向光線營造溫暖氛圍。畫面以「三分法則」進行構圖，左上角擺放花束作為視覺重點，平衡餐點的豐富內容。前景的三明治方盤置中，成為主體焦點，右側兩杯飲品作為輔助元素，引導視線延伸。背景餐盤與前景沙拉形成層次感，增加畫面豐富性。桌布上的細節裝飾與散落的乾燥花材，增添生活感與美感。整體色調溫暖柔和，營造舒適雅緻的用餐氛圍，適合呈現餐點的豐富與質感。

113-2美感教育美感與設計課程創新計畫  
設計教育課程學習單

課程主題：藝術派對:餐桌美學設計



餐桌設計說明：

簡約溫馨的下午茶風格為主，桌面佈置樸素，搭配自然材質與輕鬆的小點心營造出輕鬆、愉快的用餐氛圍，適合課後小聚或是朋友間的輕食聊天時光。

背景為教室環境，桌椅與人員活動

顯示這可能是班級中的一場小型茶會或活動擺設。

桌面乾淨整潔，強調了餐桌設計的主角地位

一杯裝有粉色巧克力棒的玻璃杯，兼具裝飾與食用功能。

兩杯白色陶瓷杯中盛有茶飲，杯身設計簡單溫潤。

攝影構圖設計說明：

視角選擇採用略帶俯視的角度約30-45度俯拍，這樣的角能夠完整呈現桌面上的擺設細節，讓食物的排列與色彩層次更加清晰。桌面上的托盤、甜點、薯條盤、茶杯等物品大致位於畫面的中央區域，形成穩定的視覺重心，讓觀看者一眼能聚焦在主要餐上。照片的整體亮度柔和，無強烈陰影，可能是利用室內柔光，使得食物色澤自然飽滿，提升食慾感。主要以木質色、米白色、淡粉色、金黃色為主，整體色調溫暖舒適，透過粉色花瓣、糖果、粉紅巧克力棒、小托盤上的彩色軟糖，增加畫面亮點，使畫面不單調。

座號：37 姓名：葉子瑾

113-2美感教育美感與設計課程創新計畫  
設計教育課程學習單

課程主題：藝術派對:餐桌美學設計



餐桌設計說明：(約200字)

此餐桌佈置融合西式風格，營造清新溫馨氛圍。色彩以白桌布為基底，襯托食物鮮豔色彩：生菜綠、麵包、蛋、起司和火腿，整體和諧。餐具獨特：主餐盤帶圓點，飲品杯具金屬與玻璃材質。食物擺盤精緻，可頌、全熟蛋與火腿錯落有致，剖面誘人；小盤的可頌排列整齊。後景與背景點綴綠綠色植物，營造戶外花園般生機與浪漫。整體展現精緻、舒適且充滿生活美學的早餐場景。

攝影構圖設計說明：(約200字)

此照片攝影構圖精巧，畫面豐富吸引。主體餐盤置於畫面左右，運用三分法原則，使畫面穩定。淺景深(大光圈)是亮點，焦點完美鎖定餐點，使食物更顯誘人，營造柔和氛圍。光線來自後方，自然且柔和，使食物產生陰影，增強立體感。色彩飽和度適中，食物鮮明色彩與柔和背景對比，畫面豐富。背景豐富層次，營造優雅環境。拍攝角度略帶俯視，清晰展示餐點全貌同時捕捉環境氛圍，增加畫面深度與空間感。

座號13 姓名劉海鴻

113-2美感教育美感與設計課程創新計畫  
設計教育課程學習單

課程主題：藝術派對:餐桌美學設計

205 13 鄧祐昕



餐桌設計說明：

這張照片呈現一個溫馨簡約的餐桌設計，整體風格偏向北歐風格。木質餐桌上鋪有白底細條紋的桌巾，搭配柔和色調的餐具與花卉擺設，營造出自然清新的氛圍。兩盤鬆餅三明治整齊擺放，色澤金黃誘人，旁邊一杯奶茶增添早餐氣息。刀叉放置在印有幾何圖案的餐巾上，顯示細緻的擺盤用心。背景的陶瓷花器與木製廚具提升整體質感，讓整張餐桌展現出溫暖且舒適的生活美學。

攝影構圖設計說明：

這張照片的攝影構圖採用中景角度與自然光線，營造出溫馨且生活感十足的氛圍。畫面以餐桌為主體，採對角線構圖引導視線，讓視覺焦點自然落在鬆餅三明治與奶茶上，強調主題。前景的餐巾與刀叉增加層次感，後方的花瓶與木質餐具則平衡畫面，使背景不單調。整體色調柔和、冷暖搭配得宜，營造出和諧的視覺效果。構圖簡潔但不失細節，成功捕捉出一種悠閒愜意的餐桌情境，讓人產生共鳴與食慾。



### B 學生操作流程：

- 1.經由上節課程完成的餐桌擺設攝影作品 指導學生完成學習單並上傳於指定圖版。
- 2.同學間給予回饋，並進行反思：如何改進？有什麼創新的想法？

### C 課程關鍵思考：

- 1.透過上週實作課程，思考攝影角度與作品是否有完整傳達主題？
- 2.從同儕回饋中，你會優先調整色彩還是構成？為何？

## 三、教學觀察與反思

### 一、遇到的問題

- 1.學生差異明顯：部分學生對色彩、構成有基礎概念，但缺乏創意應用；另一些學生則有高度創意，但缺乏技術基礎。
- 2.作品紀錄不足：學生多以肉眼觀察或口頭分享為主，作品缺乏系統化的影像紀錄，課程操作時間不足，後續反思與展示有限。
- 3.時間掌控挑戰：在有限課時內要同時講解理論、完成擺盤、進行拍攝與反思，常造成操作過於緊湊。

### 二、因應對策

- 1.教學與彈性調整：提供不同層次的操作任務，讓基礎學生專注於色彩搭配與簡單構圖，進階學生挑戰攝影與主題化創作。

**2.導入攝影技巧：**配置手機腳架，指導學生以多角度拍攝擺盤作品，並製作簡短口述紀錄，提升成果完整性。

**3.調整課程流程：**將部分討論與草圖構思提前至課前學習單，課堂時間集中於實作與交流，提升效率。

### 三、未來教學規劃

**1.跨領域連結：**未來可與家政、生活科技或社會領域結合，從飲食文化、地方特色食材切入，豐富學生設計脈絡。

**2.擴展攝影應用：**規劃「擺盤攝影作品集」單元，讓學生學會燈光、背景設計與數位修圖，提升作品呈現度。

**3.強化主題策展：**未來成果展示不僅限於班級內部，可設計成校內小型展覽，讓學生有更完整的策展經驗。

**4.持續滾動修正：**透過教師社群共備，持續檢視課程操作流程，累積教學案例，作為未來推廣課程的重要資源。

### 四、學生學習心得與成果

在本課程的學習歷程中，學生普遍表示對「餐桌美學」有了新的認識，過去僅將用餐視為日常行為，透過課程則能從色彩、構成與擺盤角度重新觀察生活。

部分學生提到，色彩單元讓他們理解顏色不僅是裝飾，更能影響情緒與氛圍，進而運用在餐桌設計上。構成與擺盤技巧的學習，讓他們體會到『細節』與『設計』的重要，例如餐具有位置、飾品搭配都會改變整體效果。學生也對『文化元素』感到新鮮，嘗試將地方特色食材或文化意象融入設計，提升了作品的在地性與獨特性。

另一部分同學則強調『構圖與擺盤技巧』的重要性，從器物大小、位置安排到細節裝飾，都會影響整體視覺焦點。透過不斷嘗試，他們發現原來簡單的物件，只要經過巧思安排，就能創造出具備主題性的餐桌風格。

在『器皿應用』上，學生們體會到不同材質、形狀與比例的餐具會改變整體氣質，例如玻璃杯能增添清透感，木盤則帶來自然溫潤的氛圍。學習如何選擇與搭配器皿，讓他們更能理解設計細節與整體統一性的重要。

另外，學生普遍認為攝影紀錄是特別有收穫的一環，不僅能用不同角度呈現作品，也讓他們在檢視照片時更清楚看見自己的優點與不足，進而思考如何改進。

最後，多位同學一致認為，這堂課不只是美感訓練，更讓他們學會「用心經營生活」。無論是以三明治、蛋糕等其他食材搭配桌巾與花材，或是設計出溫馨、輕鬆的用餐氛圍，過程中都體會到從平凡餐桌創造儀式感的可能。這樣的學習，讓他們在生活中更願意主動實踐美感，也感受到設計帶來的成就感與幸福感。