

105 至 108 美感教育課程推廣計畫
106 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： 高雄市立中山高級中學
執行教師： 蔡嘉如 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

(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)

實驗計畫概述

一、實驗課程實施對象

申請學校	高雄市立中山高級中學
授課教師	蔡嘉如
實施年級	高二
班級數	六班
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	約 240 名學生

二、課程綱要與教學進度(以下紅字部分為舉例說明)

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	每週堂數	<input type="checkbox"/> 單堂	教學對象	<input type="checkbox"/> 國民中學 年級
	<input checked="" type="checkbox"/> 探索為主的中階歷程		<input checked="" type="checkbox"/> 連堂		<input checked="" type="checkbox"/> 高級中學 二年級
	<input checked="" type="checkbox"/> 應用為主的高階歷程				<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)					
對形狀與基本色彩的認識，以及操作攝影器材的基礎認知					
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>本課程由擺盤料理教學，教師示範如何透過蔬菜、水果、醬料...等元素，巧妙運用器皿、餐巾及桌布等配件，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。</p> <p>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

既有目標/能力指標：(指學生在該構面預期已經有的能力)

了解點線面的初步認識

了解色彩與生活中的關係

學生將會：

1. 能理解點線面構成於擺盤中的重要性
2. 能觀察食材造型與背景的相互關係
3. 能了解留白的構成方法，呈現視覺空無效果
4. 能思考食材間互相對應的關係
5. 能透對形、空間比例、顏色、質地的探討
6. 能對擺盤畫面構成的色彩進行討論
7. 能對餐桌上構成畫面進行拍攝紀錄，並討論加以修正
8. 能透過做中學延伸至日常生活的各種美感層面

核心概念：

1. 擺盤構成的美感
 - (1) 點的構成：了解點的大小、面積、擺放位置皆產生不同的視覺心裡感受，了解做為背景的盛器，小型水果食材便成為「點」的媒介，讓畫面更為突出。
 - (2) 線的構成：理解線條的方向所產生的不同感受，線的粗細、長短、曲線的不同皆於盛器中產生不同的美感，並從中學習線為造型中的重要元素。
 - (3) 面的構成：了解實面與虛面的差異，面的厚薄所呈現的重量感，並從擺盤中認知盛器亦是種面的呈現。
2. 食物之間位置構成的可能
 - (1) 食材間對比與主從之間的關係
 - (2) 空間留白的美感
 - (3) 食材重疊的立面構成
 - (4) 放射法擺盤構圖
 - (5) 對切剖面的對稱感
3. 餐桌上畫面構成的運用
 - (1) 料理為主桌面及餐巾為背景的構圖
 - (2) 植物花卉及餐具的裝飾點綴法
 - (3) 盛器間的幾何構圖
 - (4) 桌面背景與食材色彩的和諧性

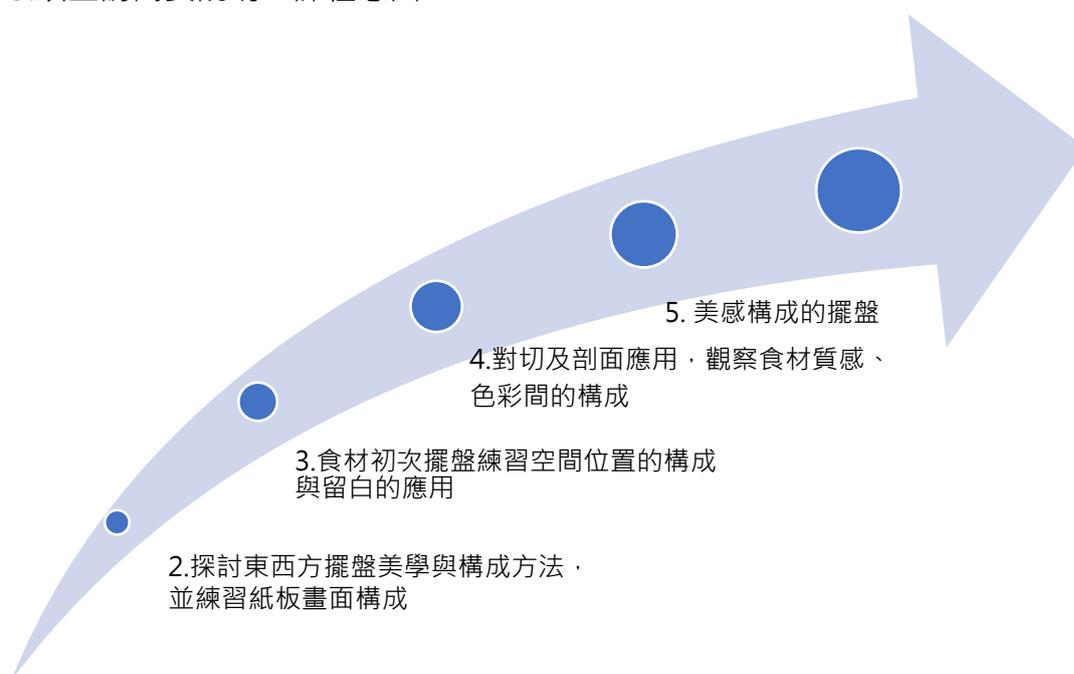
關鍵問題：

1. 構成要素中，多大的「點」將會於畫面中成為「面」，多少的「線」也能呈現「面」
2. 如何於盛器中巧妙使用點線面三構成基本要點，若局部改變點的變化，將呈現甚麼視覺感受
3. 如何將食材於擺盤畫面中呈現最完美的平衡狀態
4. 如何將食材巧妙擺放成構成秩序中的對稱及不對稱的平衡
5. 如何將小型水果擺盤出構成中的韻律感
6. 將食材過量擺放於器皿中將呈現何種視覺感受
7. 比較中餐與西餐的構成相似處及差異點
8. 如何運用食材巧妙呈現留白構成的美感
9. 過量的裝飾點綴法，將於畫面上呈現何種視覺感

學生將知道/知識：	學生將能夠/技能：
<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解構成的四要素：點線面體，為一切視覺的起點，及所產生的不同視覺教果 2. 構成的留白所呈現的想像、空無感，並於畫面中突顯所有要素的層次感 3. 生活中一個畫面或空間的構成，包含多個美的基本原則：韻律、秩序、均衡、色彩、質感等 4. 認知不同構成方式，將產生不同的心理感覺及視覺感知 5. 用餐時可了解店家料理運用了何種構成方法進行擺盤 6. 能深入轉換構成於設計中、生活中、環境的重要性，了解生活中的食衣住行育樂所追求的美感皆與構成息息相關 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能與小組合作討論，運用不同食材完成點線面體構成 2. 能應用留白構成於設計中 3. 能清楚說出留白法所呈現的視覺觀點 4. 能熟練的應用構成方法於餐桌上進行擺盤 5. 於分組活動中能傾聽他人意見及表達自我觀點 6. 能說出構成變化所產生之不同心理感覺 7. 能應用色彩、質感、秩序、均衡於構成設計 8. 能提升視覺設計的主從關係、對比技能

三、教學策略：(表現任務及歷程)

1. 六堂課的階段步驟簡列：
2. Show & Tell 提問與反思：
3. 以上請簡要說明，課程意圖。



應用於日常生活
提升美感生活品味

第一週

- 第一堂：

介紹基本的點線面體基本構成元素，瞭解不同大小的點、不同長短、粗細、方向的線條、各式各樣面大小如何體現畫面中所代表的意涵，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。

- 第二堂：

教師準備法式料理、台式料理、日式料理等擺盤圖片資料，教師提問學生從畫面中比較三地擺盤特色為何，並進而分析畫面中如何運用食材呈現點線面構成，及食物堆疊法呈線「體」。探討提問畫面構成食物間是否產生對稱的秩序、不對稱的秩序、對比、韻律、質感等原則，透過失敗擺盤圖與完美擺盤圖進行比照，讓學生清楚回答並理解不同構成產生不同視覺感受，且透過食物紙板進行構成練習。

第二週：

- 第三堂：

教師準備食材，學生分組討論繪製擺盤草圖，並練習尋找食材間擺放位置的微妙關係，其大小比例、線條、面積構成的可能性。進行多樣食物、數個器皿於畫面的構成，巧妙運用布局、對比、及食器完成對比與主從間的構成畫面。

活動進行中教師各組提問構成畫面的主從位置為何，以及應用何種美的原則構成，同學間進行討論與修正，該堂下課前五分鐘進行他組作品觀摩與心得交流。

- 第四堂：

讓學生觀察食材間的質感與色彩，並提問學生觀察到的內容為何，並重新進行食材的位置構成，並探討與上堂課位置擺放的差異處，調整的原因是因為發現何種新的視覺觀點。進而引導學生將食材進行切面擺盤，再次位置構成調配，呈現和諧性構成畫面，觀察並提出從活動中發現甚麼。

第三週：

- 第五堂：

應用前四堂課學習知識與內化經驗，進行食物、器皿與背景的構成，加入小型植物裝飾物件與餐具，透過小組討論與調整，設計出富有美感的餐桌擺盤最終版本。教師提問背景餐巾紙擺放方式及點綴物位置擺放原因為何。

- 第六堂：

藉由攝影技巧，適度應用光影調性捕捉已完成的擺盤畫面，教師提問學習經驗及六堂課解決問題為何，並各組發表擺盤設計理念與構成想法。

四、預期成果：

1. 學生了解藝術的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. 了解各國擺盤文化風格與呈現方式。
5. 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。
6. 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。
7. 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。
8. 從眼睛到味蕾，透過攝影讓飲食變成一件美感經驗的體驗。
9. 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。
10. 將作品印刷成紙本明信片，校內相互交流與學習互動。
11. 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. 朝倉直巳，藝術·設計的立體構成，龍溪，1994。
2. 朝創直巳，藝術·設計的平面構成，北星，1993。
3. 林崇宏，設計基礎原理：立體造形與構成，全華圖書，2017。
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. La Vie 編輯部，甜點盤飾：蛋糕、慕斯、塔派，麥浩斯出版社，2016。
7. 里維·里維的巴黎餐桌：在家也可以吃到主廚級幸福滋味·從前菜、湯品、主菜到甜點·40道法式料理輕鬆上桌，布克文化出版社，2015
8. 張雲媛 Yun，英倫早午餐：休日慢食，美好 Brunch 餐桌風景，：PCuSER 電腦人文化出版社，2017
9. 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
10. 日本料理精緻便當擺盤技巧與食譜教學集
11. 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
12. 包周，設計，在韓食：帶你味訪韓國，多元料理、絕妙配色、擺盤美學一次學會，麥浩斯出版社，2016。
13. 貝爾洪·洛克, 安·羅荷·艾斯戴芙，設計師玩食譜：DESIGN×COOK，漫遊者文化出版社，2017
14. 蘿拉·洛威，看得見的滋味：INFOGRAPHIC！世界最受歡迎美食的故事、數據與視覺資訊圖表——老饕必懂的食材與美食歷史、文化、食譜、料理技巧、最新潮流，漫遊者文化出版社，2016
15. 鳴川睦，用可愛的波蘭陶器，打造日日美好：百款溫暖的波蘭陶器介紹 X 34 種迷人的食器活用方式，一起來出版社，2016

教學資源：

美感教育計畫電子書、教師自編 PPT、國內外擺盤教學網路資源、擺盤美學參考書籍、構成書籍、攝影棚、攝影器材、蔬果食材、醬料食材、器皿、木製托盤、桌布、餐巾紙、刀叉、裝飾性花朵、簡易攝影棚、單槍、學生用隨身碟、教學用專業簡報筆、紙材、其他相關物品。

教學進度表		
週次	上課日期	課程進度、內容、主題 (概略描述，請勿重複張貼教學策略)
1	10/9	(構成元素與基本分析) 自編上課講義引導構成基本元素與呈現，參考設計構成書籍，並透過美感電子書作為教學輔助工具，介紹基本構成元素的對稱、主從關係、平衡、留白、組合。
2	10/9	(探討東西方擺盤美學與構成方法，並練習紙板畫面構成) 1.介紹各國(法式、台式、日式)擺盤方式與盛器背景運用，分析畫面中如何運用點線面體構成，並含有何種美的基本原則：韻律、秩序、均衡、色彩、質感等元素。 2.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。 3.透過食物照片紙板進行構成練習，修正並調整
3	10/16	(食材初次擺盤練習空間位置的構成與留白的應用) 繪製擺盤草圖進而實際擺放，並探索食材與食材間位置構成的可能性，大小的對比，應用點線面體構成及留白法進行餐桌擺盤。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。
4	10/16	(對切及剖面應用，觀察食材質感、色彩間的構成) 觀察各種食材外觀、色彩與質感的差異性，並嘗試從中搭配物體間的和諧性與衝突感，進而將食材進行切割並擺盤，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。
5	10/23	(餐桌擺盤設計構成與加入點綴巧思) 分組進行餐桌擺盤設計，將食物、器皿與背景位置置放合宜，加入植物花卉及餐具，呈現具完美均衡的構成畫面，體現美感和諧擺盤，且於過程中分工合作並相互學習，內化自我學習經驗。
6	10/23	(攝影與報告分享) 運用攝影技巧捕捉餐桌上的風景，進行微調並分組報告，清楚說出構成方式及自我視覺觀點。

實驗課程執行內容

一、核定實驗課程計畫調整情形

將原訂之第五、第六堂課程融入一二三四堂，讓學生紀錄並拍攝所擺盤之過程畫面，再從螢幕中觀察攝影構圖並從中做擺盤修正微調。此外，增加平面排版練習，將前四堂所拍攝之擺盤照片作為雜誌內頁編排練習，且應用點、線、面構成及留白概念於版面中。

並於最後一堂課分享所體驗之心得及學習過程中所探索發現之事物。

二、6 小時實驗課程執行紀錄

第一週(一週兩堂)

課堂 1 課堂 2

A 課程實施照片：

第一週 (第一堂及第二堂)

第一堂：為何美感引導 / 中華美學/ 構成介紹



第二堂：圖卡擺放練習 / 點線面食材練習 / 加桌布、叉匙、乾燥花練習



B 學生操作流程：

第一堂：聽講→問題回答→省思→與生活中的連結問與答

第二堂：(分組)圖卡自選 10 張→圖卡點線面練習→轉換正式食材「點」練習→擺盤點線面練習→過程攝影→繳交作業照片至「中山高中藝術爆炸粉專」

C 課程關鍵思考：

1. 生活中的美感素養是否重要
2. 擺盤構成要素中，多大的「點」將會於畫面中成為「面」，「線」位置的擺放如何合宜
3. 食材於擺盤畫面中呈現最完美的平衡狀態
4. 將構成重新重組內化於擺盤上，畫面上呈現何種視覺感
5. 不同的構成能產生什麼樣的美感

第二週(一週兩堂)

課堂3 課堂4

A 課程實施照片：

第二週 (第三堂及第四堂)

第三堂及第四堂：

對比、對稱介紹/ 對比構成練習/ 對比擺盤/ 色彩觀察/ 對稱構成練習/ 對稱擺盤



a.課程引導: 對比&對稱

b.學生分組討論練習

c.對比練習

c.對比擺盤及色彩觀察

d.兩組合一對稱擺盤

B 學生操作流程：

第一堂：聽講→問題回答→省思→生活中連結問與答→對比練習→對比擺盤

第二堂：對比擺盤→對比延伸色彩觀察→兩組合一做對稱擺盤→過程攝影→繳交作業照片三張至「中山高中藝術爆炸粉專」

C 課程關鍵思考：

1. 食材大小對比、食材量的對比、盤子大小的對比
2. 如何巧妙的將上週所學之點線面構成融入對比擺盤及對稱擺盤中
3. 食材於擺盤畫面中呈現最完美的視覺狀態
4. 仔細觀察畫面中的色彩
5. 如何巧妙將留白運用在擺盤畫面中
6. 不同的構成能產生什麼樣的美感

第三週(一週兩堂)

課堂 5 課堂 6

A 課程實施照片：

第三週 (第五堂及第六堂)

第五堂及第六堂：

排版點線面引導 / 優異備審資料排版分享 / 排版練習 / 心得分享



B 學生操作流程：

第一堂：聽講→問題回答→雜誌內頁構成排版引導→備審資料排版應用分享

第二堂：排版練習→排版觀察→排版調整→心得分享與討論

C 課程關鍵思考：

1. 點線面構成如何巧妙應用於排版上
2. 如何適當留白於排版中
3. 不同的構成排版能產生什麼樣的美感
4. 照片與文字的擺放位置是否會影響美感

三、教學觀察與反思

- 1.在擺盤構成練習時，初步最常見學生將食物完整的放置在盤中，經過引導後進行小組討論，作調整及修正，學生從過程中了解如何將食物切片或切塊，與擺放在適當的地方。
- 2.在課程活動進行中，學生因台灣飲食習慣常見的「滿」、「飽」、「多」，導致在擺盤構成時，容易將盤內擺滿食物，小型盤子擺滿食材，使畫面過於雜亂。經學習調整後習得「適當的量」與「適度的留白」可產生美的視覺感受。
- 3.課間擺盤活動經由圖片的分享與構圖介紹、引導法式留白的美感，學生體認畫面中多了留白能提升整體構成的美感，也能強化畫面重點。
- 4.未來課程中能與家政科產生橫向跨科學習(兩科皆於高二開課)，讓學生於藝術生活課所學之設計構成能實際應用至飲食烹飪之中。

四、學生學習心得與成果(如有)

課程中僅口頭分享，整理如下：

- 1.擺盤構成好難，突然發現廚師也需具備高超的美感觀察力
- 2.從過程中學習點線面比閱讀理論還來得有趣多了
- 3.原來點線面、對比與對稱都活在我們的日常生活
- 4.以前不覺得美感很重要，但經過課程介紹後發現我們的招牌真的好醜
- 5.每次看雜誌都覺得很好閱讀，但自己排起來才發現都會把它塞太滿，原來適當的留白可以這麼美
- 6.擺盤活動練習裡，覺得對稱最難，必須先想好中心線，再把它放在合適的位置上，食物多一點及擺放位置都會影響它所看起來的視覺觀感
- 7.原來色彩那麼多，從色票本裡找出 15 個擺盤中的顏色，再把顏色調整順序後發現原來生活有這麼多值得觀賞的地方。
- 8.老師給我們看的齊柏林「看見台灣」照片中，其中一張疑似後勁溪被汙染之空拍圖，畫面中有自己每天上下學的益群橋、藍昌路...等，照片裡還有中山高中。但自己所處在這環境裡竟然已經無感，讓我更加體認環境破壞及招牌的視覺爆炸也是種破窗效應。