

105 至 108 美感教育課程推廣計畫
106 學年度第 2 學期 學校實驗課程實施計畫
儲備核心

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： 國立新港藝術高級中學
執行教師： 駱巧梅 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

實驗計畫概述

一、實驗課程實施對象

申請學校	國立新港藝術高中
授課教師	駱巧梅
實施年級	1.2 年級
班級數	4 班
班級類型	<input checked="" type="checkbox"/> 普通班_
學生人數	130 名學生

二、課程綱要與教學進度

課程名稱：我的美好食光					
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 <input type="checkbox"/> 連堂	教學對象	<input type="checkbox"/> 國民中學 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：					
<p>* 先修科目：<input checked="" type="checkbox"/>曾修美感教育實驗課程：曾參加 106-1 的美感教育實驗課程。</p> <p>* 先備能力：學生有基礎色彩基礎認知，及具備美的形式原則的認識。</p>					
一、課程活動簡介：					
<p>●美好時光&美好食光——生活致用的學習課程：</p> <p>「美好的食物，最能讓人感受幸福!」但本校營養午餐常被抱怨難吃而有剩食問題，經調查後發現午餐現況為大鍋菜配置，加上學生餐具多以便利性不銹鋼碗盤，乘裝時所有食材混搭，讓人實在提不起食欲。因此本課程讓學生討論營養午餐的美好想像，學習美感構面中比例要素，嘗試設計出兼具實用與美感的午餐盒，以視覺美感提升用餐品質與飲食經驗，讓食物能被食光，使中午用餐時間變成美好時光!</p> <p>課程中也讓學生思考要擁有美好生活，必須對信念有所堅持；美感作為生活態度，學習比「剛剛好更多一點的美」的觀看尺度。並從生活物件認識比例的美感要素，合目的的模矩分割與秩序性設計，思考公共環境中的和諧搭配與減法美感，實現生活美感行動。</p>					

二、教學目標

既有目標/能力指標：已有美的形式原則的概念，理解構成中格線與單位形的排版關係。

學生將會：

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 1.能認識比例的原理概念。 | 4.能應用比例概念於生活物件的設計。 |
| 2.能察覺生活器物的比例之美。 | 5.能思考器物比例與人及環境的協調性。 |
| 3.能分析生活器物合宜的比例配置設計。 | |

核心概念：

- 1.發現生活器物的比例美感。
- 2.器物合宜的尺度配置的美感要素。
- 3.生活中適切的比例能簡化複雜的資訊。

關鍵問題：

- 1.適當的物件比例尺度配置。
- 2.合宜比例的模矩應用。
- 3.縮小比例的減法美學。

學生將知道/知識：

- 1.生活中協調比例所呈現舒服視覺美感。
- 2.具合宜比例的器物方便組合運用，並有秩序整齊之美感。

學生將能夠/技能：

- 1.能分析美感生活物件的比例概念。
- 2.能應用比例構面於午餐盒分隔設計，合於用的美感比例模矩規範。

三、教學策略： 1.六堂課的階段步驟簡列：

●第 1 堂課：【我的美好食光—認識擺盤的比例美感】

1.生活美感問題討論：思考學校營養午餐的剩食問題，如何運用美感要素解決，討論擺放不美原因，透過小組討論，教師引導學生思考餐盒內部分隔設計。

2.認識美感工具—餐盤上的模矩美學：從美感擺盤案例學習比例構面—餐盤的構成比例視覺美感與心理影響。

>案例說明：具合宜比例的器物方便組合運用，具秩序整齊之美感。

>案例說明：合於用的目的/減法美學/比例的模矩美學/單位形的尺度分割。

3.分析觀察—美感擺盤便當：請學生分析喜歡的美感擺盤便當圖片討論視覺感受，餐盒內菜餚擺放的分割比例配置，並運用 POWERPOINT 軟體分析菜餚或餐盤配置比例。

●第 2 堂課：【我的美好食光—分析比例美感—餐盒的模矩分割設計】

1.思考起點—餐盒模矩分割設計-「美感比例卡」製作：根據上堂課分析的美感比例來思考陶製餐盒設計，分隔模矩內層利用幾何形作為單位形思考，在網格設計圖中依縮放比例配置。

2.分析試驗—「美感比例卡」：

根據個人飲食習慣，將「美感比例卡」重新配置，找尋最合宜使用的比例，選出最合宜的美感配置來設計午餐盒。

●第 3 堂課：【我的美好午餐盒—設計實作】陶製餐盒模板製作。將選定設計圖以陶土施作。

●第 4 堂課：【打造美好午餐盒—設計實作】將陶土修整外型，予以素燒。

●第 5 堂課：【打造美好午餐盒—設計實作】將素燒好的午餐餐盤施釉窯燒。

●第 6 堂課：【Lunch~我的美好食光】

1.實際應用：將完成後的餐盒用以營養午餐，盛裝菜餚擺盤打造美感午餐時光。

2.美感思考>基本物件構成我們的生活，思考如何透過美讓生活更好。>資源有限珍惜物件觀念，認真看待生活用具。>重新審視自己身邊的日常生活事物。

3.美感傳遞：將成果拍照分享，將美感傳遞。

2.Show & Tell 提問與反思：

- 觀察生活物件的比例配置，是否合乎於使用者，達到用之美的美感訴求。
- 器物的設計：哪裡有改變比例可以變更好？
- 具合宜比例的器物，方便組合運用，並有秩序整齊之美感。
- 縮小比例或減少比例的減法美學視覺思考。
- 協調的比例配置具有舒服的視覺美感。

四、預期成果：

- 1.學生能學習並應用營養午餐擺盤的菜餚構成及色彩比例美感。
- 2.學生能設計午餐盒分隔層的美感比例模矩。
- 3.學生能重新審視身邊的日常生活事，思考如何透過美讓生活更好。
- 4.學生能珍惜物件，認真看待生活用具。

參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

柳宗悅：察覺生活中民藝品的實用美學

design 設計 N179

設計幾何學

教學資源：

1.美感電子書、《美感入門》。

2.相澤工房—不銹鋼便當盒(黑/白/紅)

紐約現代美術館收藏，由專門生產便當盒等不銹鋼用品的相澤工房出產。重視機能與美的設計，剷除多餘裝飾。

3.文本思考：節錄【慢食堂 Slow Food Design：陳小曼 食物設計師】打造一道道餐盤風景和獨特的用餐體驗，她對食物的執著，將食材設計成視覺饗宴。

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	3/5	【我的美好食光—認識擺盤的比例美感】 學校營養午餐生活問題討論→以美感解決食物看起來不美味的生活問題 →認識美感工具比例→餐盤上的模矩美學→蒐集美感擺盤便當資料並分析菜餚比例配置及餐盒分隔設計。
2	3/12	【我的美好食光—分析比例美感—餐盒的模矩分割設計】 分析整合—「美感比例卡」→根據食用需求用幾何形設計餐盤分隔→分析試驗→找出最適合的餐盤分隔設計→設計分享討論。
3	3/19	【我的美好午餐盒—設計實作】陶製餐盒模板製作。
4	3/26	【打造美好午餐盒—設計實作】陶製餐盒。
5	4/2	【打造美好午餐盒—設計實作】陶製餐盒。
6	4/9	【Lunch~我的美好食光】實際應用→美感思考→美感傳遞。

實驗課程執行內容

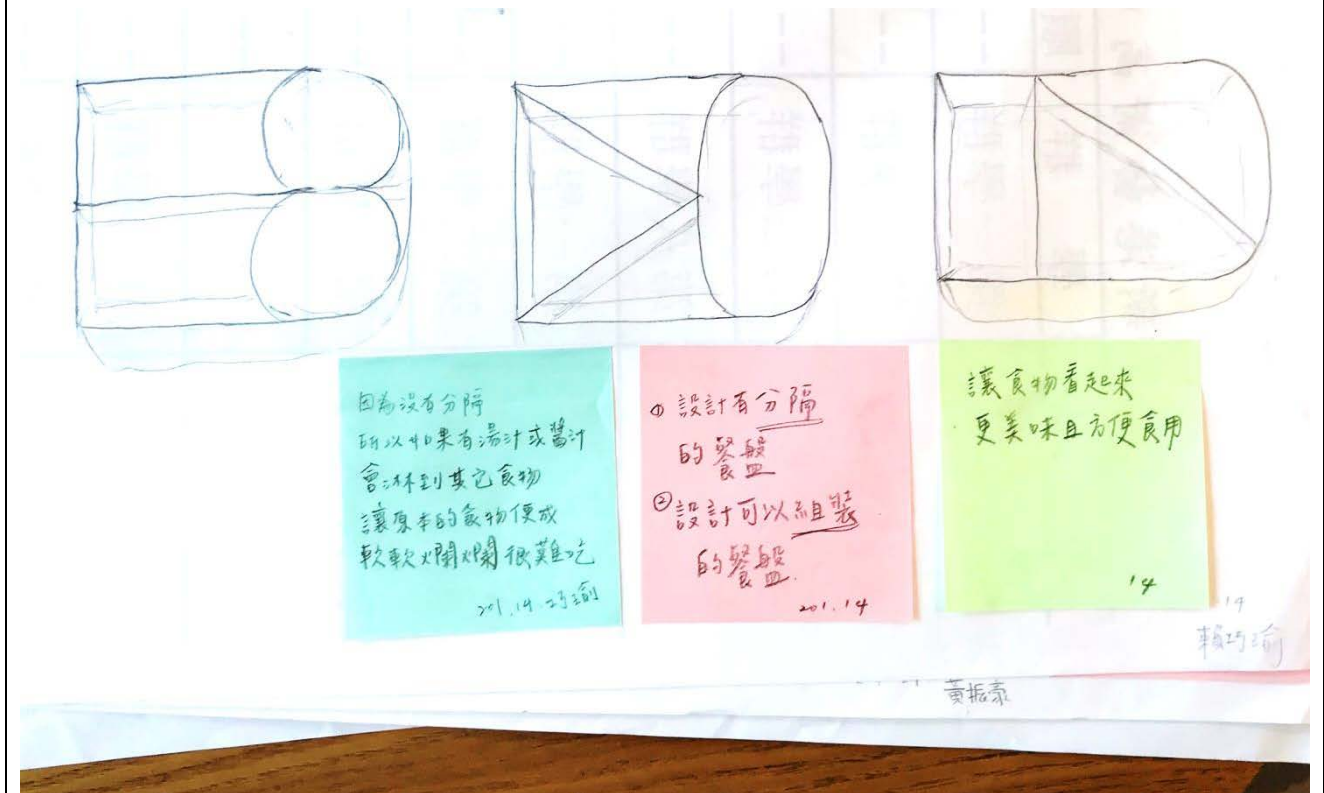
一、核定實驗課程計畫調整情形

課程和原先設定項目有所調整，在比例美感課程規劃，考量後面陶製餐具製作時間，因此將前三節課程融為兩節課，學生分析美感擺盤案例，改由電腦軟體分析，讓學生可以在軟體中調整及重組分析的圖片，在過程中理解生活中協調比例所呈現舒服視覺美感。而餐盒的模矩分割設計使用方格紙來試驗比例的合宜搭配，讓學生體驗具合宜比例的器物能方便組合運用，並有秩序整齊之美感。

二、6 小時實驗課程執行紀錄

課堂 1

A 課程實施照片：



圖片說明：學生分組討論

B 學生操作流程：【我的美好食光—認識擺盤的比例美感】

學校營養午餐生活問題討論→以美感解決食物看起來不美味的生活問題→認識美感工具比例→餐盤上的模矩美學→蒐集美感擺盤便當資料並分析菜餚比例配置及餐盒分隔設計。

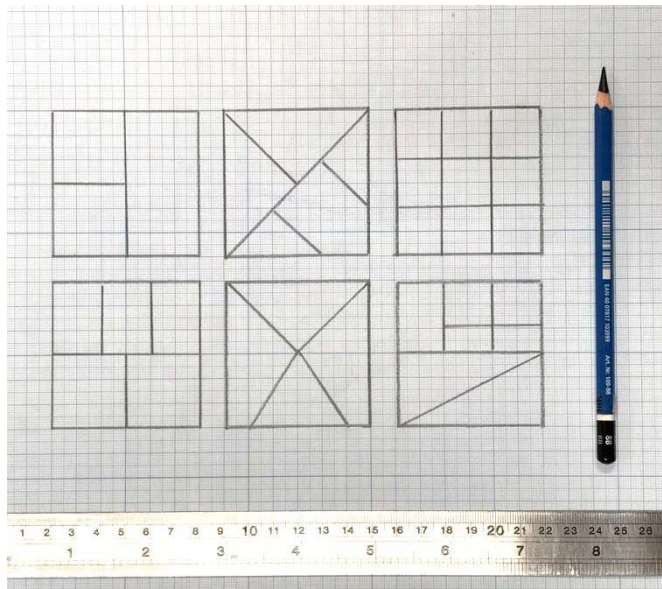
C 課程關鍵思考：Q:如何讓營養午餐更好吃?

基本物件構成我們的生活，如何透過美讓生活更好。

減法美學：適切比例簡化複雜資訊。

課堂 2

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

【我的美好食光—分析比例美感—餐盒的模矩分割設計】

分析整合—「美感比例卡」→根據食用需求用幾何形設計餐盤分隔→分析試驗→找出最適合的餐盤分隔設計→設計分享討論。

C 課程關鍵思考：

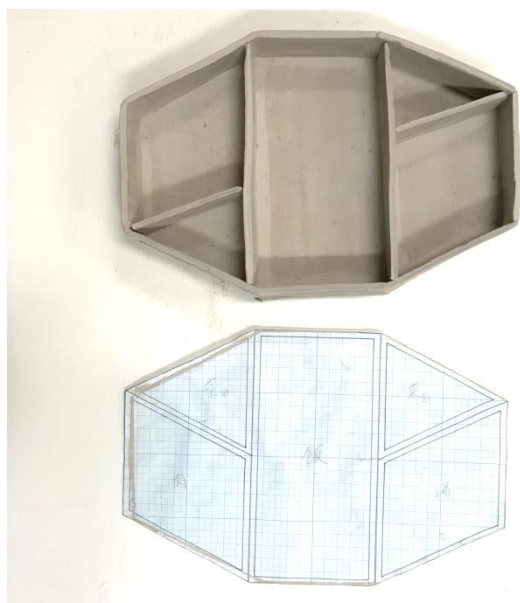
Q:哪裡改變比例可以更好?

比例的模矩美學

幾何形分隔比例設計，單位形的尺度分割

課堂 3

A 課程實施照片：



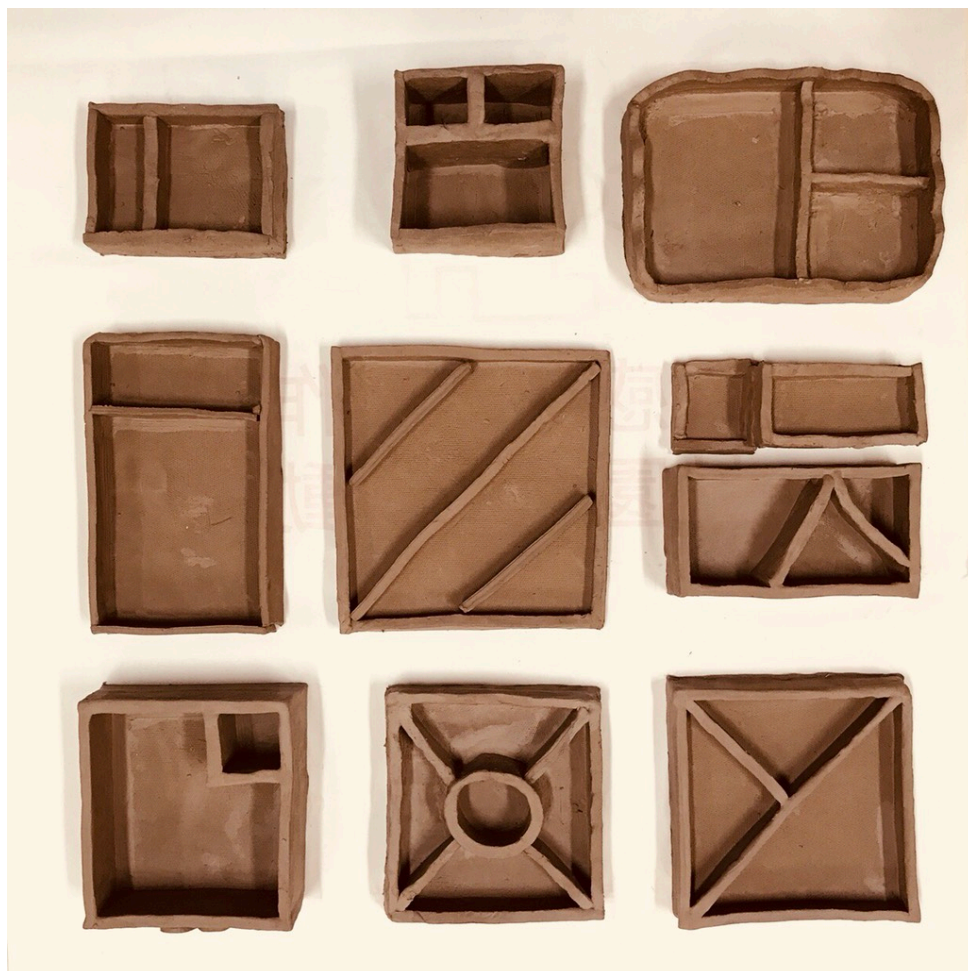
B 學生操作流程：【我的美好午餐盒—設計實作】陶製餐盒模板製作。

將美感比例卡運用在陶製餐盒的分隔製作。

C 課程關鍵思考：食器的比例分隔，合宜比例的物件，方便組合運用。

課堂 4

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

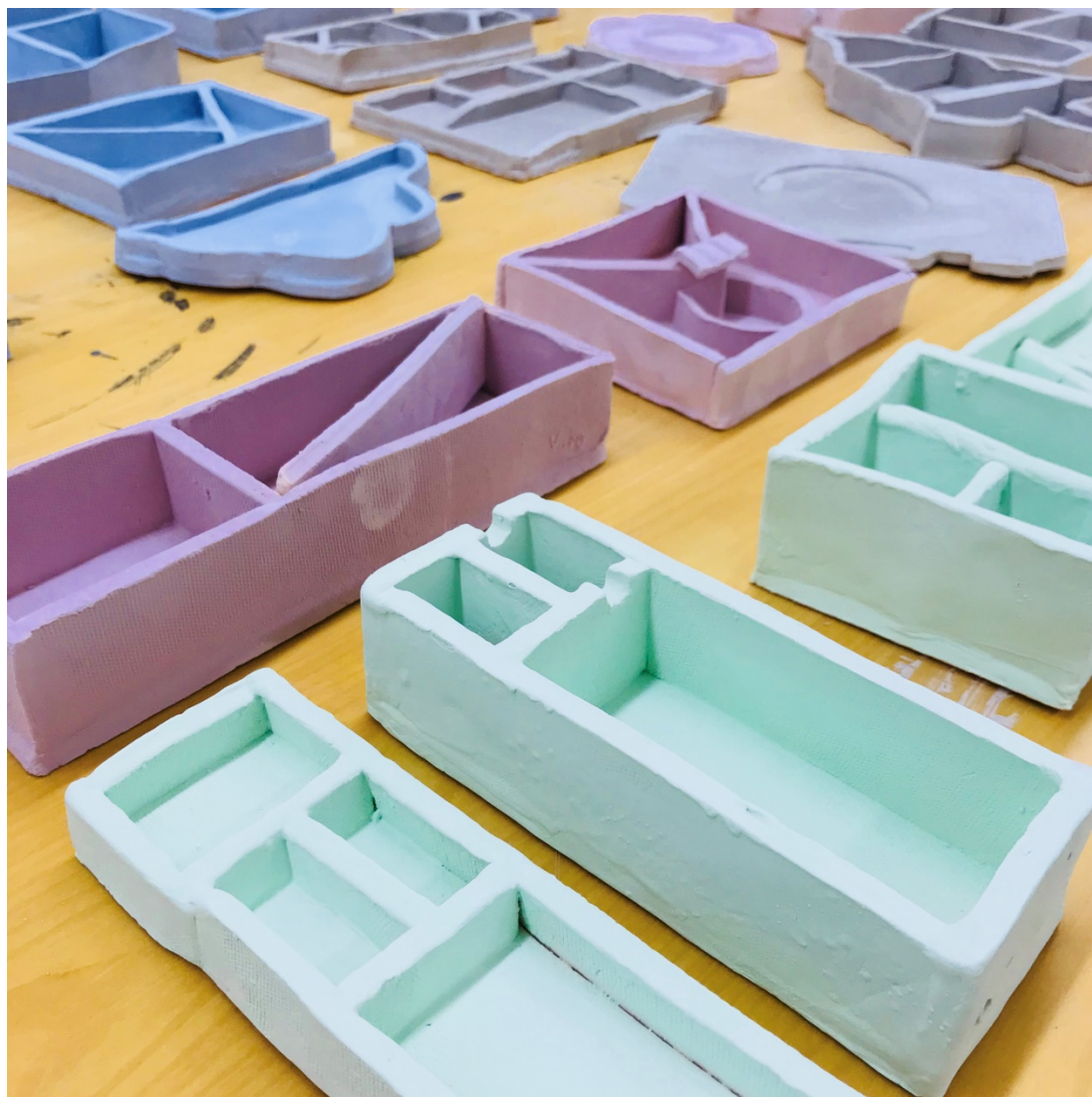
【打造美好午餐盒—設計實作】陶製餐盒。將陶土修整外型，予以素燒。

C 課程關鍵思考：

美感存在於細節，修製土坯粗糙面讓陶盤能更溫潤好使用。

課堂 5

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

【打造美好午餐盒—設計實作】 將素燒好的午餐餐盤施釉窯燒。

課堂 6

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：【Lunch~我的美好食光】實際應用→美感思考→美感傳遞。

將自己做好的餐盒用以營養午餐，盛裝菜餚擺盤打造美感午餐時光。

C 課程關鍵思考：

資源有限珍惜物件觀念，認真看待生活用具。

美感體驗：重新審視自己身邊的日常生活事物。

三、教學觀察與反思

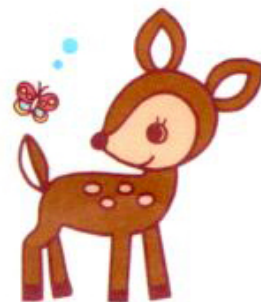
餐盤的分隔限制於幾何形的設計，是讓學生回歸到最原始的幾何模組來思考生活中的尺度配置與應用，也避免學生在餐盤上做過多的裝飾，而是單純地思考在餐盒的空間中，如何運用比例的概念，並在考量使用需求與問題解決的方向，來配置合宜的餐盒分隔設計。也透過手作陶製餐盒，讓學生學習認真看待構築我們生活美感體驗的各種生活道具。

一、學生學習心得與成果(如有)



在美感教育課程中，發現到使用平常午餐餐盒沒有分隔的困擾，會使飯菜混在一起，看起來不甚美味，且沒有分隔會使有湯汁的菜色味道融合在一起沒有層次感。

這次課程老師教我們如何利用美感專業比例設計有質感且實用的陶製餐盒，使用合宜比例配置，讓菜色更豐富、更多樣化。



國立新港藝術高平 201 陳柏睿 charming fawn