

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
種子教師

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： 高雄市立杉林國民中學
執行教師： 陳筱安 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

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	高雄市立杉林國民中學
授課教師	陳筱安
實施年級	7.8.9
班級數	8 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	230 名學生

二、課程綱要與教學進度

課程名稱：杉林食在有意思			
課程設定	<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 7.8.9 年級 <input type="checkbox"/> 高級中學 年級 <input type="checkbox"/> 職業學校 年級	施行課堂	<input type="checkbox"/> 高中高職多元選修 or 基本設計 <input type="checkbox"/> 國中彈性學習或社團。 <input checked="" type="checkbox"/> 視覺藝術課程中
學生先修科目或先備能力：			
* 先修科目：			
<input checked="" type="checkbox"/> 曾修美感教育實驗課程： 106-2 八年級與九年級曾修單一構面「結構課程-美感力可帶」，在不同的目標與挑戰下，以 20 根義大利麵建構高塔、A4 一張影印紙製作可載重的平台、而後討論結構與美之間的關係，再以討論後歸納的結果，以有限的材料建構一個可以遮蔽、休憩的空間。 <input type="checkbox"/> 並未修習美感教育課程			
* 先備能力：			
在結構課程中，提供不同質感的材料 (牛皮紙板.影印紙.西卡紙.透明片.....) 多數學生反應對材料質感陌生、不知道如何操作。在生活中，學生對生活周遭的質感，較少花時間去觀察、觸摸、比較、討論。所以想藉由本課程，引導學生對生活質感是有敏銳感覺。			

一、課程活動簡介：

本次課程設計中，第一單元透過「杉林質感資料庫」的收集與建立，引導學生開始注意、觀察生活周遭物件的質感，並藉著全校質感成果展的方式，觀看他人以同樣質感，進行不同詮釋的美感。而在第二單元，學生以不同質感的器皿，進行杉林農產品的擺盤設計，並討論材質美感呈現的合宜與衝突關係，藉以開啟學生對質感運用的新視野。並在兩種以上的質感搭配過程中，討論另一個美感構面-「構成」。在擺盤設計、食物攝影、食譜編排的過程中，學生要反覆練習「構成」的應用，而在這過程中，引導學生思考，如何以美感能力，包裝與行銷杉林的農產品。讓學生在討論、實作的過程中，去思考自己與家鄉的關係。

二、教學目標

既有目標/能力指標：

學生對質感有感的部分，像是：「制服材質僵硬不透氣、運動服材質柔軟排汗」、「手機殼金屬比塑膠有質感」諸如此類，因為每天都會穿的制服、每天都會摸的手機殼，所以有感。但對於平日生活中的食衣住行，因為較長時間被學校規範著，與經濟能力不足的條件下，較少機會去體驗美的質感。

備註：本校屬偏遠地區，全校有 2/3 以上家庭經濟狀況需要補助。當經濟能力不足，基本生活需求受到威脅時，很多時候是無力去追求美感。

學生將會：

1. 喚起生命經驗中對物件質感的記憶感知，啟動對生活物件質感的敏感度。
2. 比較不同質感搭配，對物件產生的影響。
3. 探索生活環境中質感的運用，並理解實用與美感的合宜度。
4. 融合質感構面其他美學構面的素養，並實際運用於生活中。
5. 思考杉林農產從產地到餐桌的設計。

核心概念：

1. 質感構面的美感
2. 合宜的質感構面
3. 不同材料組合對於材質美感呈現的合適與衝突關係
4. 構成美感：物件 + 物件 + 物件最具有美感的搭配與擺置方式
5. 將質感、構成美感應用生活日常

關鍵問題：

1. 用○○來表現○○質感，恰如其分？有沒有更適合形容○○的質感？
2. 每個材料都有它最適合的表現方式，要以什麼形式呈現這個材料最美？
3. 如何應用美感教育所學知識、技能，包裝、行銷杉林？

學生將知道/知識：

1. 知道生活中很多物件，都與質感息息相關。
2. 瞭解如何凸顯不同質感的美。
3. 知道不同材質搭配出來的質感呈現是否合宜。
4. 土地與家庭、自我的關係。

學生將能夠/技能：

1. 對生活物件的質感有感。
2. 能夠具體說明物件質感美的部分，以及指出與其他質感不一樣之處。
3. 在生活物件質感選材上，能結合其他美感構面與美學素養，選擇合適的物件。
4. 擺盤設計、食物攝影、食譜編輯。

三、教學策略：

單元一 建立杉林質感資料庫

帶領學生走進校園，貼近土地，開啟五感體驗，用心觀察生活周遭的一磚一瓦、一草一木。對自己生活的土地有感，對不同質感的物品有感。並從不同人的作品呈現中，擴大不同質感美的詮釋。

單元二 杉林食在有意思

以單元一建立杉林質感資料庫之活動中，學生使用兩種不同質感來裝飾杯子，以此一經驗當作引導，帶領學生接觸美感另一構面 - 「構成」。而在第二單元，讓學生用杉林農產(第一次是指定題南瓜鬆餅，第二次是自家農產品)，在烹煮、擺盤設計、食物攝影、到最後的食譜編排過程中，多次的應用「構成」美感。

四、預期成果：

- 1.啟發學生對於生活中習以為常的小事物有感，進而觸發更豐富的感知能力。
- 2.透過觀看、觸摸、傾聽不同人詮釋的美感，對美的想法產生更多的想像與可能性。
- 3.對於生活周遭「美」與「不美」有更多質疑批判能力。
- 4.對自己成長的這塊土地，有多一份認同感。

參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

1. 田野裡的生活家：12 位在地小農的種植故事×43 道美味食譜提案/作者：史法蘭/出版社：四塊玉文創/出版日期：2018
2. 觸之美：從手到心的美感體會/作者：La Vie 編輯部/出版社：麥浩斯/出版日期：2018
3. 好吃 34：食設計 - 攝影、策展、包裝、料理的 10 個關鍵字/作者：好吃研究室/出版社：麥浩斯/出版日期：2018

教學資源：

生活環境裡的質感、自家栽種的農產品、從產地到餐桌的所有設計。

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
單元一		杉林質感資料庫
1	10/4	質感腦力激盪 比較生活當中，同一類的物件，不同質感所呈現的不同特點。
2	10/11	校園質感大搜查 拓印校園裡十六種質感，帶領學生思考，那些是你每天路過，但忽略的？

3	10/18	我的獨一無二質感杯子 尋找一樣生活當中最有感的質感，製作佈滿單一質感的杯子。
4	10/25	我的獨一無二質感杯子 尋找一樣生活當中最有感的質感，製作佈滿單一質感的杯子。
5	11/1	畫龍點睛 在自己獨一無二的質感杯上，再加入第二種質感。引導學生思考，要如何擺放第二種質感，才能讓杯子有畫龍點睛的美感，而盡量避免畫蛇添足。
6	11/8	杉林質感資料庫成果發表 透過全校學生質感杯子的成果展示，藉著互相交流方式，觀看與聆聽，多元素材的不同詮釋。
單元二		杉林食在有意思
7	11/15	擺起來剛剛好 將學生投票最具美感的質感杯子做成簡報，和學生討論兩種質感怎麼搭配比較美，並進行構成美感的討論。
8	11/22	南瓜厚鬆餅-製作與擺盤 以不同質感的器皿，進行杉林農產品 - 南瓜的擺盤設計，並討論材質搭配美感呈現的合宜與衝突關係，藉以開啟學生對質感運用與擺盤構成的新視野。
9	11/22	南瓜厚鬆餅-食物攝影 擺盤完成後，請學生用手機進行食物攝影。透過取景構圖，再次討論構成美感。
10	12/6	檢討與改進 互評食物攝影作品，檢討要改進的部分，並討論下一次烹飪、擺盤、食物攝影要如何調整，更能呈現杉林農產的美味與美感。
11	12/13	食在杉林 開放學生任意攜帶自家當季盛產的農產，並用以進行烹飪、擺盤、攝影。
12	12/20	杉林小農食譜-電腦排版編輯 以上一堂課學生們之創意料理及擺盤成果，製作杉林小農食譜-南瓜濃湯、越式春捲、番茄義大利麵.....等。

實驗課程執行內容

一、核定實驗課程計畫調整情形

在初審與決審教案審查中，評審建議「以水泥作為主題課程串聯」需再思考與調整。而原本課程要讓學生自製裝植物的容器，除了水泥入手比較容易且製作快速，其他不同媒材，例如：玻璃、編織竹籐、陶瓷.....等，因時間與技術上的限制，無法短時間讓學生各種媒材都嘗試，所以課程設計者決定捨棄「製作裝植物容器」，調整成讓學生挑選適合的容器(質感構面)，去盛裝一盤杉林農產、農產加工品，並以擺盤設計(構成構面)，去認識與推廣杉林的農產。

二、執行內容紀錄

主題一 杉林質感資料庫

單元 1-1 質感腦力激盪

a. 課程實施照片



b. 學生操作流程

- 1.請學生拿出，教室裡最堅硬質感的物品。
- 2.從「堅硬」這個形容詞，引導學生思考什麼是「質感」。
- 3.腦力激盪生活同一物件不同質感的特點。

c. 課程關鍵思考

- 1.質感是什麼？是可以摸的？可以聞的？可以看的？可以嚐的？
- 2.一樣東西，每個人會因為生命經驗的不同，對於那樣東西的質感詮釋不同嗎？
- 3.比較生活當中，同一類的物件，例如帽子：草帽、毛帽、鴨舌帽、安全帽，不同質感所呈現的不同特點。

單元 1-2 校園質感大搜查

a. 課程實施照片



b. 學生操作流程

- 1.五感體驗校園裡的一磚一瓦、一草一木。
- 2.拓印校園自己有感的十六種質感(例如：柏油路、洗石子、磁磚.....)

c. 課程關鍵思考

- 1.哪些是你每天路過，但不曾注意的質感？
- 2.這十六種物件中，哪一種質感，跟你想像的落差最大？

單元 1-3 我的獨一無二質感杯子

a. 課程實施照片



b. 學生操作流程

1. 蒐集生活中的質感，不能與全校其他人重複。
2. 黏貼一種質感在杯子上(要佈滿整個杯子，不能看到杯子的底色)。

c. 課程關鍵思考

1. 回憶一下，上一堂拓印校園十六種質感，哪一種質感最令你印象深刻？
2. 如何將這個質感，從校園帶進教室、黏貼在杯子上？

單元 1-4 我的獨一無二質感杯子

a. 課程實施照片



b. 學生操作流程

黏貼一種質感在杯子上(要佈滿整個杯子，不能看到杯子的底色)。

c. 課程關鍵思考

- 1.怎麼黏貼、用什麼黏貼，是不是跟這個質感本身特性有關連？
- 2.如何黏貼，最能展現這個質感的特質？

單元 1-5 畫龍點睛

a. 課程實施照片



b. 學生操作流程

在(全校)獨一無二的質感杯上面，再加入另一種質感。

c. 課程關鍵思考

- 1.你的第一種質感是什麼特質？
- 2.第二種質感的特質，跟第一種質感特質類似嗎？
- 3.每個質感都有它最適合的表現方式，你怎麼搭配，去呈現兩種材料的美？

單元 1-6 杉林質感資料庫成果發表

a. 課程實施照片



b. 學生操作流程

1. 在全校質感杯的創作中，挑選五件最具有美感的作品。
2. 撰寫優點評論，給這五個最具美感的作品。

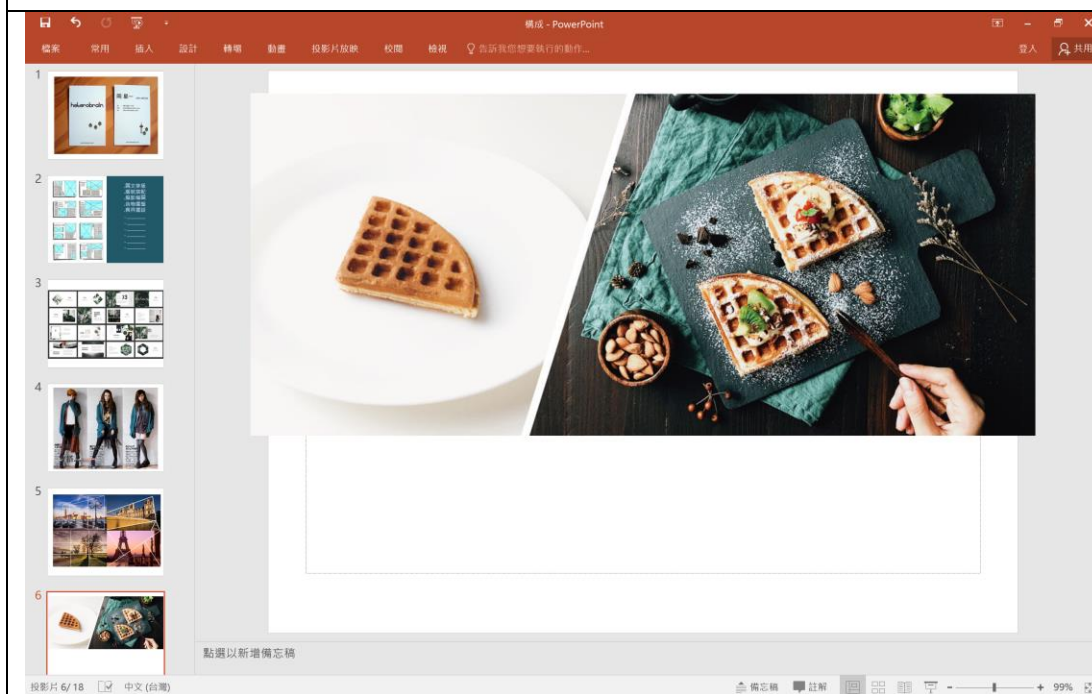
c. 課程關鍵思考

不同材料組合對於材質美感呈現的合適與衝突關係。

主題二 杉林食在有意思

單元 2-1 擺起來剛剛好

a. 課程實施照片



b. 學生操作流程

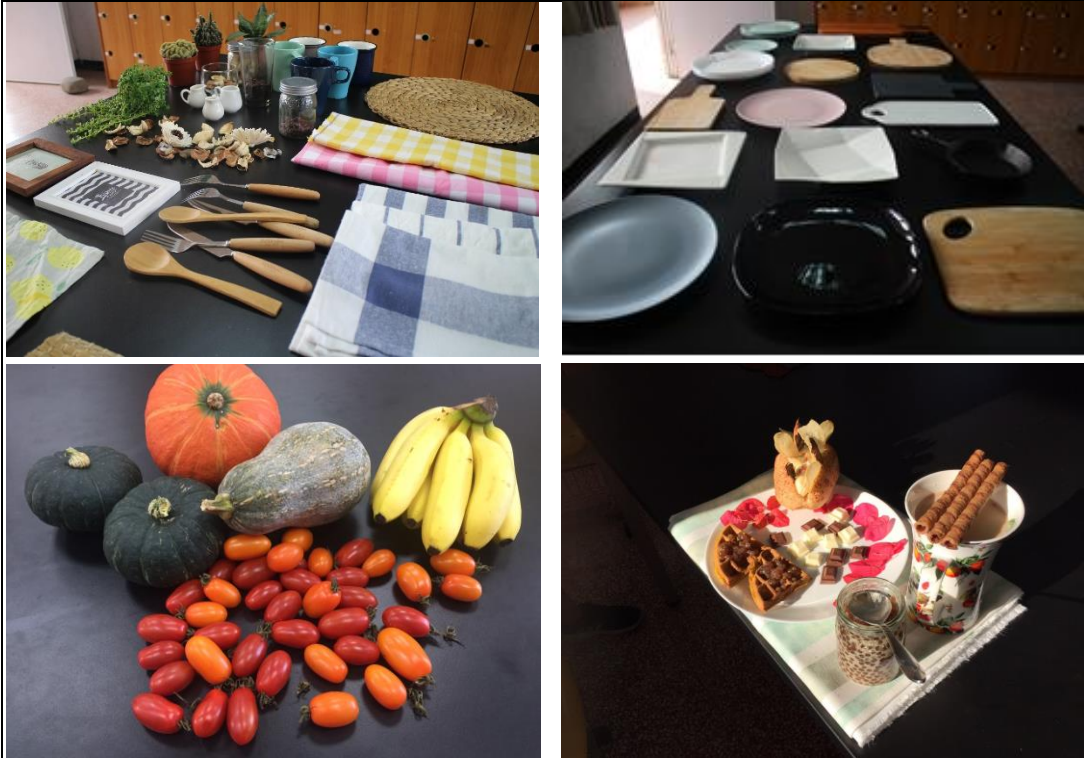
將學生投票最具美感的質感杯子做成簡報，和學生討論兩種質感怎麼搭配比較美，並進行構成美感的討論。

c. 課程關鍵思考

名片設計、衣服穿搭、攝影取景、擺盤設計.....等，都牽涉到「構成」之美，對稱的、有秩序的、對比等不同的手法，呈現出來的美感是否合宜？

單元 2-2 南瓜厚鬆餅-製作與擺盤

a. 課程實施照片



b. 學生操作流程

- 1.製作南瓜格子鬆餅。
- 2.一組兩人，挑選鬆餅盤子、桌巾、杯子、餐具、裝飾物等。
- 3.挑選適合的位置(考慮光線)，進行擺盤。

c. 課程關鍵思考

- 1.你們的擺盤想呈現什麼風格?
- 2.在挑選盤子、桌巾、杯子、餐具等物的選擇上，是以什麼標準去做取捨?
- 3.當兩人對於擺盤的想像不同時，如何協調以達到共識?
- 4.不分組以個人為單位再擺盤一次，你想怎麼呈現呢?

單元 2-3 南瓜厚鬆餅-食物攝影

a. 課程實施照片



b. 學生操作流程

1. 挑選光線最適合的位置。
2. 以多種不同角度，拍攝小組擺盤作品。
3. 選擇一張小組公認，最具美感的攝影作品。

c. 課程關鍵思考

1. 想凸顯擺盤中的哪一部分？(例如：聚焦新鮮水果、呈現午後悠閒氛圍...)
2. 在取景構圖時，是否發現畫面中有些東西太多餘，或是缺少了些什麼？

單元 2-4 南瓜厚鬆餅-檢討與改進

a. 課程實施照片



《杉林作客》客家新聞雜誌第573集

b. 學生操作流程

- 1.互評食物攝影作品，檢討要改進的部分。
- 2.播放「杉林作客」新聞報導，和學生討論杉林農產如何行銷與推廣。
- 3.請家裡務農的同學，分享現在田裡盛產的農產品。
- 4.分組討論下一次課程，要料理的食材。

c. 課程關鍵思考

- 1.家裡農產品盛產過量時，怎麼加工、包裝、行銷？
- 2.討論下一次烹飪、擺盤、食物攝影要如何調整，更能呈現杉林農產的美味與美感。

單元 2-5 食在杉林

a. 課程實施照片



b. 學生操作流程

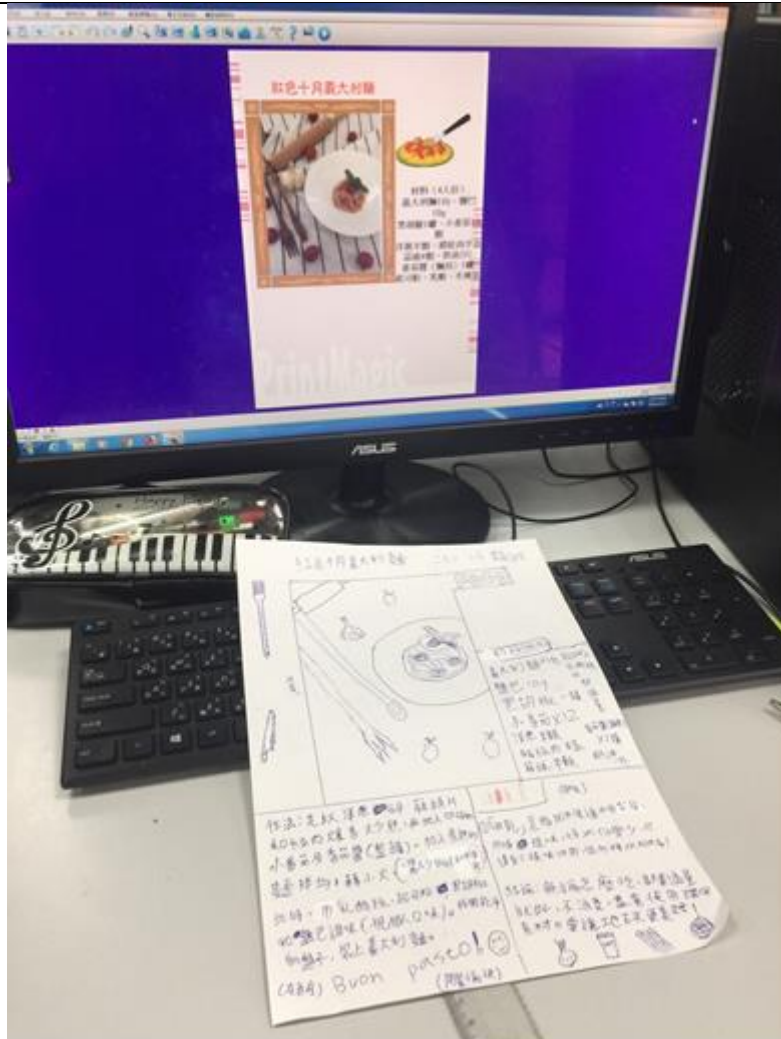
- 1.帶自家農產，進行烹煮。
- 2.擺盤時，請凸顯杉林農產的亮點。
- 3.取景構圖時，聚焦在杉林農產。

c. 課程關鍵思考

要怎麼排版(擺盤與攝影)，才能凸顯家裡帶來的農產？

單元 2-6 杉林小農食譜-電腦排版編輯

a. 課程實施照片



b. 學生操作流程

1. 食譜草圖

2. 電腦排版

c. 課程關鍵思考

1. 食譜的觀眾設定年齡層？

2. 食譜圖文排版時，畫面如何編排比較協調、資訊清晰易閱讀？

3. 如何透過食譜編排，凸顯杉林小農的農產，是最新鮮、美味？

三、教學觀察與反思

1.

在設計這個課程時，最希望能帶給學生的，是對於家鄉的認同感。但因為對於杉林這片土地的了解並不深，所以在課程設計之初，是打算以組合盆栽的實作，帶入美感構面與家鄉認同感。但透過課程前幾堂田野調查，帶領學生走進校園、從生活中找質感、傾聽學生跟這塊土地的故事，發現到，杉林最驕傲的，是每位學生家裡的農產品。所以將組合盆栽呈現杉林之美，改成包裝行銷杉林農產的課程。而這樣的微調，也的確更貼近學生與這片土地的連結。

2.

除了上述杉林農產是這片土地的驕傲之外，在學生興奮地討論自己媽媽多會煮菜時，發現到除了農產，土地上辛苦耕耘的杉林人，更是這個地方的獨特魅力。因為八八風災後，莫拉克風災永久安置的重建村蓋在杉林，所以我們學校，聚集了多元族群的學生。有從山下遷村下來的原住民、原本在地的客家人、閩南人、還有來自東南亞的外籍配偶。多元的族群，在本課程「杉林食在有意思」，就展現了多元的可能性。

3.

未來，會規劃學生透過課程，多一點和家人學習的機會。因為這一次學生呈現「越南的特色美食-越式春捲」，學生完成後的表情是驕傲充滿自信的，而這樣的自信，也希望能帶給家人。因為在偏鄉，人們對原民、外籍、女性，還是存在著些許的歧視與偏見，如果能藉由課程，讓學生去瞭解家人的文化，與家人多一點互動，讓學生自身可以跳脫社會文化對不同種族、性別之窠臼，也減少其對自己家庭多元文化組成之怨懟。