

105 至 108 美感教育課程推廣計畫
107 學年度第 2 學期 學校實驗課程實施計畫
種子教師

美感通識 (六小時)

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： 臺北市立興雅國中
執行教師： 劉怡蘭 教師
輔導單位： 北區 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

經費使用情形

- 一、 收支結算表

附件

- 一、 成果報告授權同意書

著作權及肖像權使用授權書

實驗計畫概述

一、實驗課程實施對象

申請學校	臺北市立興雅國民中學
授課教師	劉怡蘭
實施年級	七
班級數	二班
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	56 名學生

二、課程綱要與教學進度 (請整理參考教材，調整為適合自身的課程)

參考課程案例： 107 學年度第 1 學期， 北 區 新竹市立新科國民中學					
參考課程名稱：構成的感知					
課程名稱：構成的感知					
課程設定	<input checked="" type="checkbox"/> 發現為主的初階歷程 <input checked="" type="checkbox"/> 探索為主的中階歷程 <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 七 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：					
* 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：					
能覺察生活中所包含之比例及秩序的基本概念。					
一、課程活動簡介 (300 字左右)：					
<p>希望學生能從生活中小小的事物開始感受，覺察和注意生活中的構成。在本單元設計中，著重發現生活構成的美，所以在一開始的課程，先從探討生活物件入手。在我們生活的日常，到底是由哪些事物構成的？我們如何欣賞？</p> <p>在教學活動中，透過練習循序漸進地帶領學生發現構成，從探索學習，到抽象的大量訊息。此時文字不再是分散而瑣碎的，而是可以依照其內容，解構成一個一個的幾何區塊，再依照每個區塊的輕重緩急及從屬關係，安排於一個整體的版面之中。</p> <p>最後的課程中除了檢討、欣賞彼此作品，更透過分享，談到構成的美感運用，思考不同案例之構成形式，思考哪樣的構成更能具有美感？</p>					

二、教學目標 (建議精修原案)

既有目標/能力指標：學生能覺察生活中所包含之比例及秩序的基本概念。

學生將會：

學生能覺察與思考生活中構成的概念與形式，思考視覺元素放置在一起的位置關係，覺察整體中蘊含的階層、從屬等對話關係。

理解事項/核心概念：

主要問題：

1. 構成構面的美感
2. 合宜的構成構面
3. 生活構成覺察與運用

1. 生活是由那些物件構成?
2. 思考構成位置、大小、比例關係?
3. 什麼樣的構成更能夠具有美感?

學生將知道/知識：

學生將能夠/技能：

1. 學生能知道構成的概念
2. 學生能知道構成美感在生活中運用的重要性

1. 學生能主動探索組合與排列
2. 學生能觀察並記錄構成的組合
3. 學生能將生活事物類比成幾何元素，理解整體與單位的關係。

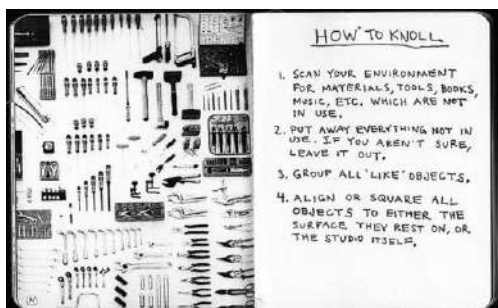
三、教學策略：【做】

1.六堂課的步驟簡列：

第一堂：發現構成-你會排列 (knolling) 你的物品嗎？

放一起看看、一起放看看

由日常用品排列、歸納所組成的美感，重新整理後的組合，原本散亂在日常生活裡的物件，思考依照色彩、秩序、主從關係重新劃分後，有了不同的呈現。



第二堂：探索構成 1- Kit ：整體的拆解與重組

以美感學習工具開場，習作與討論何謂構成。

將一張灰白的紙分割成四個單位，給予自由佈局與幾何限制任務思考。教師鼓勵學生多試幾種方式，並依觀察及記錄的結果做討論。

第三堂：探索構成 2-Kit ：將生活物件 (食物) 類比為紙片進行重組

咖哩飯 = 咖哩 + 白飯 + 菜 + 漬

依照 KIT 中構成的練習將生活物件類比為紙片進行重組，引導學生將訊息內容與單位的幾何性質作類比。在重新排列的過程中，自然發現節奏與主從上的變化。

第四堂：分析構成-各國菜色圖片分析構成

延伸上週探索構成課程內容，給予各組不同國家主要代表菜色圖片，如有義大利、法國、印度、日本、美國、泰國，選取各國代表性食物樣本，請學生分析整體菜色的色彩構成，並從教師提供的色彩紙中選取後，分析其色彩比例切割成不同大小色塊。



第五堂：運用構成（菜單）-色彩區塊構成 V S 菜單相關單字與字型

提供上週分析的色塊素材與各國菜單素材，思考大小變化及位置移動之可能性，重組構成於一張紙板上。

第六堂：分享構成思考-學習歷程記錄與經驗分享。

將各班構成同樣國家菜色的菜單一同排列，思考同樣的色彩與單字排列在紙板上有什麼不同的組成與構成？哪樣的構成更能夠具有美感？

2.Show & Tell 提問與反思：

a.你會排列（knolling）你的物品嗎？

b.如何運用你所蒐集到的物件來構成？其中有遭遇什麼狀況，最後如何解決？

c.透過不同的整理與排列，是否發現了什麼樣的構成更能具有美感？

d.你曾注意過其他哪些生活中的菜單構成是讓你覺得很酷的，或是很棒的可以分享，或是舉個你覺得很失敗的例子來讓大家討論一下！

3.以上請簡要說明，課程意圖。

在本單元設計中，著重發現生活構成的美，所以在一開始的課程，先從探討生活物件入手。在活動中，透過練習中循序漸進帶領學生將生活資訊抽象化，學習到抽象的大量訊息不再是分解的文字，而是可以依照其內容理解成一個一個的幾何區塊，再依照每個區塊的輕重緩急、從屬關係安排在一整體之中。

最後的課程中除了檢討、欣賞彼此作品，更透過分享，談到構成的美感運用，思考不同案例之構成形式，思考哪樣的構成更能具有美感？

四、預期成果：(請分析原教案成效分析，並書寫教學期待)

1. 發現並感受生活構成的美感。
2. 思考構成在生活中的影響，對日常構成有所感受與感知。
3. 從理性的思考構成內容，進而轉化成情意的構成美學。

從于倫老師的教案中，可以發現她選擇了隨手可得的材料：日常用品排列、異國美食色彩分析、菜單的版面構成為教學內容，十分貼近學生的生活經驗。從第一堂的排列 (knolling) 日常用品，到第二、三堂結構 kit 的實作練習，一步步建立鷹架，相信能讓學生有系統的建立「構成」的概念。在第四堂課的課程開始前，我會請學生蒐集各國食物、菜單的圖片，當作課程討論的材料。此外，課程分享會時，聽到于倫老師的分享，在第四堂課時她是讓學生以水彩調色去描繪出食物的色塊，但我認為這堂課的重點是使學生能感受並分析食物畫面中的色彩構成，因此以有色紙張作為操作的材料，相信會更為快速而便利。第五堂課取消英文跨領域課程的結合，改以鼓勵學生在色塊之外，進一步加入文字 (大標題、小標題、內文等) 做菜單版面的重新設計，並於第六堂課堂呈現時帶領學生欣賞、討論，重新建構「具有美感」的版面設計。

我期待透過這個課程，可以讓學生理解構成的無所不在，並更加關切生活中各個面向的構成之美。

參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

1. 想讓你看見的 100 個便當 / 作者：遠山正道、美味教室委員會 / 時報文化出版企業股份有限公司 / 2017
2. 鯨魚在噴水 / 作者：佐藤卓 / 臉譜出版社 / 2012
3. Torafu Architects.: Inside Out / 作者：トラフ建築設計事務所 / 出版社：TOTO 出版 / 2016
4. 問題解決實驗室：用設計觀點來解決生活與工作中的問題, 原來這麼有趣! / 作者：佐藤大 / 出版社：遠流出版事業股份有限公司 / 2016
5. 黑白灰設計: 屏棄有彩色的設計法則 / 作者：善本出版有限公司 / 出版社：不求人文化 / 2018
6. 去倫敦上插畫課 (第 2 版) / 作者：朴相姬、李智善 / 出版社：大田出版有限公司
7. SUBTLE: 纖細的, 微小的: The 47th TAKEO Paper Show / 作者：原研哉 / 出版社：雄獅圖書股份有限公司 / 2017

教學資源：

美感 Kit

教學進度表		
週次	上課日期	課程進度、內容、主題
1	4/22~4/26	發現構成-你會排列 (knolling) 你的物品嗎？ 放一起看看、一起放看看
2	4/29~5/3	探索構成 1- Kit 整體的拆解與重組 以美感學習工具開場，習作與討論何謂構成。
3	5/6~5/10	探索構成 2-Kit 將生活物件 (食物) 類比為紙片進行重組 咖哩飯 = 咖哩 + 白飯 + 菜 + 漬
4	5/13~5/17	分析構成-各國菜色圖片分析構成 提供五個國家菜色，各組分析色彩與比例構成元素
5	5/20~5/24	運用構成 (菜單) -色彩區塊構成 V S 菜單相關單字與字型 運用分析的色塊比例與字母製作簡易菜單區塊構成
6	5/27~5/31	分享構成思考-學習歷程記錄與經驗分享 觀察與思考同樣的元素、不同組別的構成菜單的差異性？ 哪樣的構成更具有美感？

實驗課程執行內容

一、核定實驗課程計畫調整情形

本學期因為輪到自己公開觀課的緣故，選擇了其中一個班級開放教室。開完領域會議的結果，領域夥伴認為這個課程的實驗程度太高，因此提議將課程由以學生為主的探究課程稍微調整，加入了部分版面編排的概念，以期使學生能更有條理的學習。且七年級學生的抽象思考能力尚未發展完全，因此將課程原定的「分析食物樣本色彩，並以色紙重新構成」改為「思考標題 / 圖片 / 內文間的構成關係」。

此外，原課程中預計分析的各國國家菜單，在我看過學生收集的菜單之後，發現多數學生帶來的菜單設計並不理想。（字或圖片太小、沒有圖片...）因此調整為由我收集的各國料理菜單作為引導學生分析構成的教學材料，並結合「想讓你看見的 100 個便當」這本書當中的部分圖片供學生實作時運用。

二、6 小時實驗課程執行紀錄

課堂 1

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

以小組為單位進行討論，請學生依照 Knolling 的步驟排列文具。

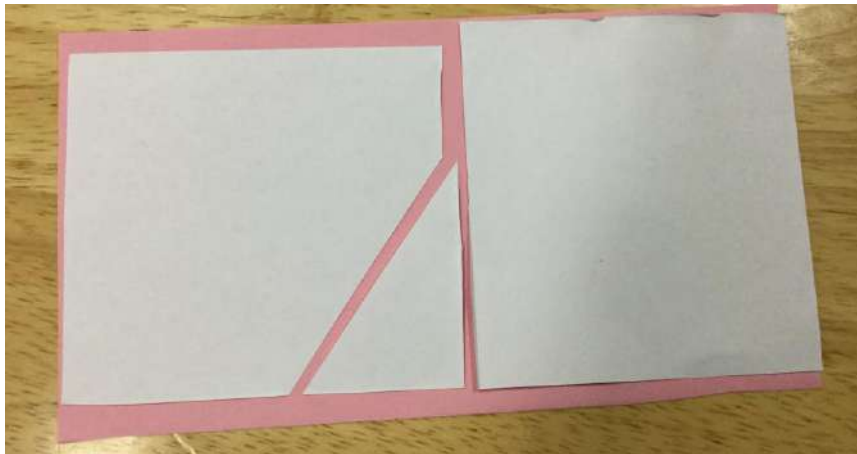
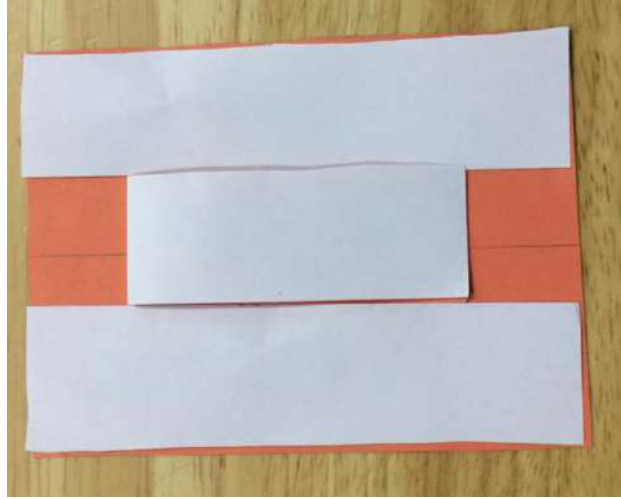
C 課程關鍵思考：

如何分類？依照顏色 / 功能 / 大小...？以何者為優先？如何排列整齊？

哪些部分該捨棄？

課堂 2

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

由構成 Kit 而來的練習，1-1 的自由佈局任務，幾乎全部的學生皆能順利完成，但當推進至 1-2 幾何限制任務時，順利完成的人數驟減。

C 課程關鍵思考：

如何將色紙切割後，重組為比原先更小的矩形？當中的主從關係為何？

課堂 3

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

構成 Kit 的練習 2-1：請學生將色紙裁成四塊不同的大小，依照自己的喜好決定哪一塊是咖哩、白飯、菜和蛋，將其任意排列，（未黏貼於紙上）完成後和組員分享各自的排列結果。

接著進入練習 2-2，教師要大家考慮，若新增兩個塊面，什麼樣的排列組合是合宜的？再重新排列一次，並黏貼於底紙上。

C 課程關鍵思考：

如何排列？引導學生從毫無想法中漸漸找到自己的方法，嘗試並調整出合宜的版面構成。

課堂 4

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

教師在投影片中呈現上週大家版面構成的練習成果，並引導學生思考：「若將方塊當作版面構成中的標題、圖片、圖說、內文」來看，那些會是比较適合閱讀的版面？為什麼？

C 課程關鍵思考：

延伸加入版面編排的概念，試圖使學生釐清觀念，知道為何而做、如何調整？並為下週的公開觀課做準備。

課堂 5

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

學生在開始設計自己的菜單之前，先規劃草圖。在筆記本上畫出版面構成之標題 / 內文 / 圖片的配置，並為自己的便當取名、寫介紹文字。

C 課程關鍵思考：

也許有些同學拿到一樣的便當圖片，但是如何觀察（外觀特徵、製作食材、色彩、想像其味道），並將觀察的內容轉化為吸引人注意的精簡介紹，是一大考驗。

課堂 6

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

完成作品後，學生將同類型的菜色擺在一起，觀察不同的版面構成方式，並各自挑出最喜歡的兩件作品，在筆記本撰寫回饋及口頭發表。

C 課程關鍵思考：

面對同樣的限制，在構成版面時可以有哪些思考方式？什麼樣的版面令人感覺閱讀起來是舒適的？有哪些版面是還可以再調整的？

三、教學觀察與反思

這學期實施美感教育課程的兩個班級，屬性很不一樣。一個班級很安靜，特性是較為謹慎小心，我自己的導師班則是非常喜歡發表自己的意見，熱情奔放、不拘小節。第一個班級在操作構成 Kit 1-2 的幾何限制任務時卡關了，我猜測可能是引導的方式不夠精準，學生不知如何下手。後來在自己的導師班，我直接帶他們進行咖哩飯的練習，也發現他們對此比較有感覺。

被觀課的安靜班級，比起導師班學生多了一節版面編排的課，我原先期待是他們的作品會比較完整、多元，後來卻發現，不要講太多學理上的內容來限制學生，建立鷹架後任由他們自由嘗試、發展，會得到更多無法預期的精采結果。

四、學生學習心得與成果(如有)

• 滿意的 2 個便當

1. 泰安便當:

① 對比 ② 重複

版面看起來很乾淨, 很整齊, (下方還有主廚推薦呢!)
讓人看了垂涎三尺, 吃了(應該)永生難忘的!

2. 花園便當

① 群組 ② 重複 ③ 對齊


標題叫「花園便當」, 因此作者在圖片旁多畫了一些花, 很符合標題。因為對齊, 所以版面看起來不但乾淨也很整齊。

• 學習和收穫(心得感想):

這個活動讓我了解如何讓文字和圖片結合後, 版面看起來還是很整齊、乾淨。謝謝 teacher.

我的學習和收穫

評分的過程中, 我看到了很多不一樣而且很有創意的便當, 有很多是連自己都沒想到「竟然還有這種排法啊!」的想法, 真的令我大開眼界呢!



便當~

心得!在這整個課程裡,我學到了
做菜單也是有學問的,不是隨便做就
可以的,要夠吸引人,也不能太亂,這
次課程值得。

心得:

我覺得經
過了這幾堂課又讓我們
學到了不少,原本看似簡單的
菜單,裡面去暗藏著許
多我們萬萬沒想到的知識。

美味

無色素!

頂級食材!



花園便當



可心的櫻花蝦和青芥菜

泰台便當

內容物:

雞胸肉、蝦子、豌豆、紫洋葱、甜椒、香菜.....

烹煮方式:

涼拌、水煮

吃起來:

清爽而不油膩, 又沒有負擔, 在炎熱的夏天吃再適合不過了。

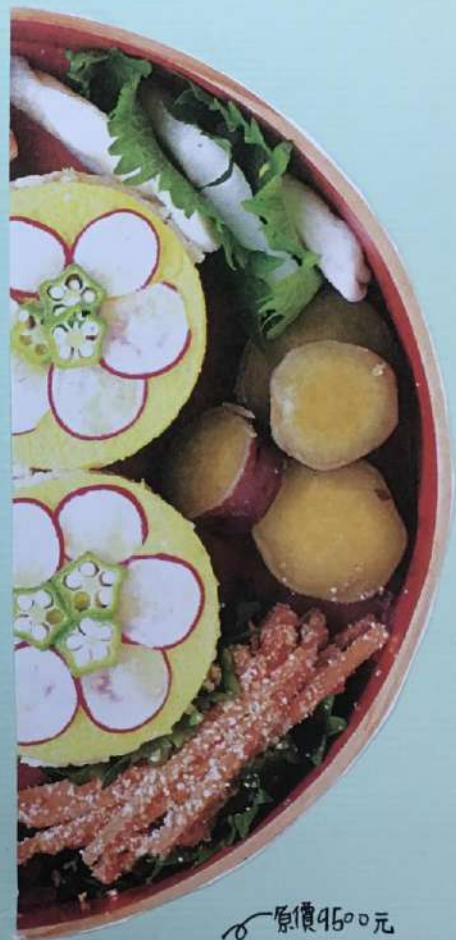
主廚推薦!



1 + 1 = 2

海+陸一次滿足 非常美味

- 川普認證便當
- 鮮甜可口
- 頂級食材
- 世界頂級廚師



- 澳洲進口天候紅蝦
- 彰化上等地瓜
- 美國高級鱈
- 池上一等米
- 深壽高級帝王蟹

原價 9600 元
售價 3500 元 (限時特價中!)

真材實料
買到的賺到
全球限量
要買手速
要快

立即訂購專線 0966869969



沖繩黑糖蕨餅
沖縄黒糖わらび餅クロワッサン
Chinawa Brown Sugar Warabi Mochi Croissant \$58

期間限定的
頂級美味!!
黑糖×蕨餅
不吃後悔!!
#必買!!



雪花檸檬
レモンアイシングクロワッサン
Lemon Icing Croissant \$42

新鮮檸檬
酥脆可頌
酸&甜
讓你
一口接一口!!



炙燒明太子
タラコクロワッサン
Cod Roe Croissant \$46

鮮甜海味
明太子
鹹×香
46元就吃的到!!

"Our Croissant"



奶油海鹽
海塩バタークロワッサン
Sea Salt Buttery Croissant \$42

經典口味!!
一生中一定要
嚐過的
滋味!!
#必吃!!



迷戀卡士達
カスタードクロワッサン
Custard Croissant \$46

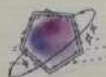
香草籽襯托出
鮮奶油香氣
濃郁的卡士達醬
洋溢著幸福的滋味!!

沙拉小舖



七
彩
總
匯

包含七種食材
有肉有菜
豐富營養



辣味雞肉
配上鮮甜的蔬菜
營養美味
獨家風味

勁
辣
雞
肉

