

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： 臺北市立濱江國民中學
執行教師： 邱安琪 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	臺北市立濱江國民中學
授課教師	邱安琪
實施年級	八年級
班級數	3 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	50 名學生

二、課程綱要與教學進度

參考課程案例： 106 & 107 學年度第 1 學期， 北 區 濱江國中
 參考課程名稱：色彩、構成

課程名稱：美好春光

課程設定	<input checked="" type="checkbox"/> 發現為主的初階歷程	每週堂數	<input checked="" type="checkbox"/> 單堂	教學對象	<input checked="" type="checkbox"/> 國民中學 8 年級
	<input checked="" type="checkbox"/> 探索為主的中階歷程		<input type="checkbox"/> 連堂		<input type="checkbox"/> 高級中學 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：

曾修美感教育實驗課程：(50~100 字概述內容即可)

學生已熟悉美感電子書六構面內容，能在以生活為題的美感課程中，分享、討論並共同建構帶有多元風貌的學習成果。

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)

學生已能帶著美的觀察視角，發現環境中的美感要素(著重於修習過的色彩與構成)，期能加深加廣，對照構面能力於美感判斷、工具意義及環境共好，並將美感落實於生活情境。

一、課程活動簡介 (300 字左右):

了解色彩及構成運用於生活中的重要性，並能應用觀察，發現環境中的美感元素，在季節變化中，發現大自然的節奏與秩序之美，學習將過往經驗銜接新的觀察，將春光引入教室空間，在戶外與室內空間連結中，創造過渡與共生的美感經驗。

學生將走出戶外，收集春天的顏色，在校園中尋覓適合野餐的地點，取景佈置與環境相呼應的野餐主題。接著帶領學生延伸視覺經驗至教室空間，為班級教室的起居空間更換春裝，分配空間一起著手佈置，在設計的加法與減法之間討論可能性，為教室的內外增添一抹新綠。

二、教學目標 (建議精修原案)

既有目標/能力指標：(構面的學習目標描述)

色彩的原理與運用

構成的關係配置(發散與聚斂)

學生將會：

理解由美到好，是由個人經驗走向集體共好的歷程。共創美好價值與落實於日常的維持，才是美感養成的根基。學習在乎人與人之間的關係、人與自然的互動，體會在生活現實與心靈需求中維持合宜的平衡，熟悉用視覺傳達言語之外的溝通。

理解事項/核心概念：

主要問題：

1. 色彩的美感
2. 合宜的色彩與構成關係
3. 發現環境與秩序之美

- 如何妝點春天？
如何將春天引進空間？

學生將知道/知識：

學生將能夠/技能：

1. 色彩於生活中的應用
2. 空間中的構成關係

1. 經營班級生活品味與風格
2. 發現人與環境互動關係
3. 學習配置色彩與版面構成

三、教學策略：【做】

1.六堂課的步驟簡列：

1~4：發現春天的顏色、把春天裝進籃子裡

5~6：把春天裝進教室、營造春天的質感與氛圍

2.Show & Tell 提問與反思：

1~4：

- 你能收集到多少種春天的顏色？
- 你覺得那些顏色能代表春天？這些顏色給人什麼感覺？如何用文字描述？
- 什麼樣的食材(顏色、質感、味道)適合表現春天？
- 這些食材要如何盛裝、彼此搭配、呼應主題與環境？
- 在地上劃分一小格區域進行野餐佈置，擺哪裡、怎麼擺比較好看？

5~6:

- 各班教室的代表色之上如何增添表現色？
- 表現色要增加在空間中的那些用品、擺在空間中的那些地方才能聚焦或平衡？
- 把春天帶進教室，你可以怎麼做？

3.以上請簡要說明，課程意圖。

了解空間中的色彩與構成關係，了解季節遞嬗與觀察自然變化，學習以視覺呼應環境，創造對話的可能，並學習維持美感經驗，落實關懷於生活習慣之中。

四、預期成果：(請分析原教案成效分析，並書寫教學期待)

原始教案帶領學生透過校園環境踏查、色彩比對分析，理解色彩原理及運用；並透過班級色彩配置表現空間質感、營造班級生活風格。現階段期待將原始經驗加深加廣，透過再次思考及探索的歷程，讓孩子建構屬於自己、觀照他人與環境的美感意識，並能落實其經驗，於生活中反覆應用，進而養成隨時關照生活環境的態度，期待孩子在未來能持續擁有細膩的感知、實踐美感生活的核心素養。

參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

陳欣如，2017。有點色：色彩感知應用札記(附北星167色實用色票)。台北:北星。

長澤陽子(原著)，蘇暉婷(譯)，2017。日本色彩物語：反映自然四季、歲時景色與時代風情的

大和絕美傳統色 160 選(日本の伝統色を愉しむ「季節の彩りを暮らしに」)。台北: 麥浩斯。

教學資源：

日本色彩研究所

[https://translate.google.com.tw/translate?hl=zh-](https://translate.google.com.tw/translate?hl=zh-TW&sl=ja&u=http://www.jcri.jp/&prev=search)

[TW&sl=ja&u=http://www.jcri.jp/&prev=search](http://www.jcri.jp/)

(網路查詢日期: 2018/0702)

教學進度表

週次	上課日期	課程進度、內容、主題
1	3/18	收集春天的顏色：校園踏查、色票比對、勘景與提案討論
2	3/25	留住春天的氣息：春天的色彩與表現方式
3	4/8	把春天裝進籃子裡：餐點製作、食材與餐具配置、版面構成、色
4		彩配置、質感描述、攝影與構圖
5	4/22	營造春天的質感與氛圍：妝點空間的技巧、如何呼應環境與自然
6	4/29	把春天裝進教室：主題色與表現色、空間設計與配置

實驗課程執行內容

一、核定實驗課程計畫調整情形

1. 課程因春日多雨調整場地於校園空中廣場(原定於河濱綠帶)，較無法顧及環境互動、勘景之學習經驗。
2. 另，由於有教師建議青苔易藏小黑蚊，調整課程內容，青苔牆改為植栽分株、裝盆，進行構成練習。
3. 因與兩位家政教師合作，需依領域特性配合調整課程內容與進度。

二、6 小時實驗課程執行紀錄

課堂 1~4

A 課程實施照片：





B 學生操作流程：

認識色彩與構成>野餐計畫>食材處理及餐點製作>擺盤練習>與環境互動

C 課程關鍵思考：

食材與餐具配置、版面構成、色彩配置

課堂 5~6

B 課程實施照片：





B 學生操作流程：

認識分株與植物特性> 區分植物高矮及色彩> 分株與裝盆> 整理環境> 排列

C 課程關鍵思考：

植栽與器皿組合、焦點與構成、色彩配置

二、 教學觀察與反思

學生能於生活情境中學習，培養其美感經驗，對於色彩與構成概念，經由不同的媒介操作，並將生活環境浸潤於美感經驗中，已能成為其帶得走的能力，持續發展成美感素養。

四、 學生學習心得與成果 (詳附件學習單: 野餐計畫)

野餐趣計畫

- 一、 成員:組長 陳欣蓁 31
組員 王嫻涵 26，蕭妍安 35，杜奕葶 28
- 二、 主題(小組名稱):Globalization
- 三、 特色:我們採用鮮豔明亮的顏色，以及各國國旗，以及各國的特色料理
國家：英國，台灣，日本，美國，韓國
- 四、 色系:鮮豔藍、紅、黃
- 五、 餐點:自製鹹點、甜點共 3，飲料 1，水果 3 種，現成道數不限

類別	名稱	所需材料/攜帶者	製作方式	製作者	備註
例: 甜點	蘋果派	1.派皮/22 2.蘋果/18	作法步驟	22	

類別	名稱	所需材料/攜帶者	製作方式	製作者	備註
鹹點	三明治 可頌 各 4	1. 可頌/28 2. 吐司/35 3. 起司/26 4. 火腿/31 5. 美乃滋/26 6. 肉鬆/31 7. 生菜/28	1.把材料切片 2.夾進麵包/可頌，擠美乃滋 3.夾起來 4.三明治切成四分之一，可頌大概半個手掌大。 	26	
鹹點	壽司	1. 海苔/31 2. 飯/35 3. 蛋/26 4. 小黃瓜/26 5. 肉鬆/28 6. 蟹肉棒/35	1. 小黃瓜，蟹肉棒切條 2. 玉子燒煎好切條 3. 再跟肉鬆一起包入飯裡用海苔捲起來，切成一口大小	28	

<p>甜點</p>	<p>鬆餅</p>	<p>1.蛋/26 2.鮮奶/28 3.鬆餅粉/31 4.奶油/26 5.糖/35</p>	 <p>1.將所有材料，鬆餅粉，糖，在碗裡先混合均勻 2.加熱平底鍋，放一湯杓麵糊至中間 3.小火煎至上面冒泡，翻面，煎到熟</p>	<p>31</p>	
<p>飲料</p>	<p>珍奶</p>	<p>1.紅茶/28 2.鮮奶/28 3.珍珠/26 4.糖/35</p>	 <p>1. 泡紅茶 2. 加鮮奶混在裡面 3. 把珍珠泡軟 4. 加進去奶茶內 5. 加糖，搖到均勻</p>	<p>35</p>	
<p>鹹點 (現成)</p>	<p>炸雞</p>	<p>1.炸雞/35</p>	 <p>去起家雞買 辣味洋釀，原味</p>	<p>35</p>	

水果

水果串

1. 蘋果/31
2. 芭樂/26
3. 小番茄/35

1. 洗水果
2. 把水果切塊，削蘋果，芭樂去籽
3. 串起來



26



(參考圖片)

三、用具

用品名稱	數量/單位	攜帶者	備註
菜刀	1		
平底鍋	1		
保鮮膜	1	31	
鏟子	1		
垃圾袋	1	26	
餐巾紙	2 捲	35	
鐵湯匙	4		
大湯杓	1		
大碗公	1		

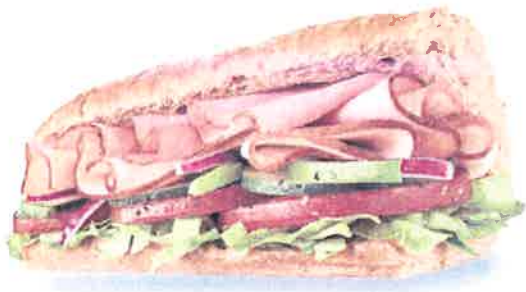
大盤子	4		
手搖瓶	1	28	
小刀(切麵包)	1		
熟砧板	1		
生砧板	1		
小鍋子	1		
竹籤	1 包	28	
量杯	1		
攪拌棒	1		
國旗掛旗	2 條	自己做	
造型牙籤	1 包	28	
烏克麗麗	1 台	28	
帳篷	1	28	
泰迪熊	3	31	

野餐趣計畫

附件 B

- 一、 成員:組長：廖昱翔 5
組員：陳柏霖 3、鄭翔云 36、廖昱翔 5 陳奕君 32
- 二、 主題：疾翼王朝
- 三、 特色：西式風格
- 四、 說明:我們餐點是用西方的速食、烤肉，搭配黑白的風格凸顯我們的餐點
- 五、 色系：黑白
- 六、 餐點：自製鹹點、甜點共 3，飲料 1，水果 3 種

類別	名稱	所需材料/攜帶者	製作方式	製作者	備註
例: 甜點	蘋果派	1.派皮/22 2.蘋果/18	作法步驟	22	

類別	名稱	所需材料/攜帶者	製作方式	製作者	備註
鹹點	潛艇堡	法國麵包 /5 火腿 /32 小黃瓜/ 32 大番茄/ 32 美生菜/ 32 酸黃瓜片/ 32 蜂蜜芥末/ 36	<p>1.法國麵包切斜刀，放入烤箱中稍微加熱。大番茄切片；小黃瓜切片；酸黃瓜切片，備用。</p> <p>2.作法 1 烤好的麵包先塗抹上蜂蜜芥末，小黃瓜片與大番茄片，再加入火腿片，最上面再加入酸黃瓜片即可。</p> 		
鹹點	羊肉串	瘦羊肉 500 克，精鹽 15 克，胡椒粉 5 克，芝麻 50 克 孜然 5	1.將瘦羊肉去掉筋膜，洗淨血水，切成小塊放入盆中，加精鹽、芝麻、胡椒粉、孜然、花椒粉、麵粉和味精，揉搓拌勻，醃漬 2 小時。		

		<p>克，花椒粉 5 克，麵粉 15 克 3、5</p>	<p>2.將裹均稠糊狀調味料的小塊羊肉，用手捏扁穿在竹籤上(每串可穿 8~10 個)。</p> <p>3.放進烤箱烤</p>	
<p>水果 水果 水果 飲料</p>	<p>西瓜 葡萄 蘋果 紅龍奶 茶</p>	<p>西瓜 36 葡萄 3、5 蘋果 3、5 紅茶 烏龍茶 牛 奶 3、5</p>	<p>用茶包 混合</p>	
<p>甜點</p>	<p>鬆餅</p>	<p>牛(鮮)奶 1/4 米杯 (45cc 雞蛋 1 顆 鬆餅粉 1 米杯(90g)</p>	<p>1. 準備食材。</p> <p>2.打入雞蛋加牛(鮮)奶，先打散</p> <p>3.再加鬆餅粉與肉桂粉攪拌均勻至沒有粉的顆粒</p> <p>4.平底鍋用紙巾擦一層薄油，開小火熱鍋後，用大湯匙每個舀一湯匙下鍋(使其自然由上往下滴入鍋</p>	



喜愛的水果適量
蜂蜜 1 大匙
果乾(葡萄乾)12 粒

中，不要搖動鍋具，這樣就可煎出漂亮的圓)。

5.煎至雙面金黃色即可。

6.擺盤，放上自己喜愛的水果與果乾(本次用紅蘋果與蜜棗及無籽葡萄乾)。

7.再淋上蜂蜜即完成(或食用者自己依需要蜂蜜的量自行於食用時淋上)。



參考資料:



經費使用情形

一、107-2 收支結算表

(詳見 Excel 表格附件)