

108 至 110 美感與設計課程創新計畫
108 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： 澎湖縣立馬公國中
執行教師： 王瓊慧 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

經費使用情形

- 一、 收支結算表

同意書

- 一、 成果報告授權同意書
- 二、 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	澎湖縣立馬公國民國中
授課教師	王瓊慧
實施年級	八年級
課程執行類別	中等學校 (國民中學暨普通型高級中等學校) 之單一構面美感通識課程 <input checked="" type="checkbox"/> 國民中學 <input type="checkbox"/> 普通型高級中等學校
班級數	6 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	180 名學生

二、課程綱要與教學進度

課程名稱：上菜嘍					
課程設定	<input checked="" type="checkbox"/> 發現為主的初階歷程 <input type="checkbox"/> 探索為主的中階歷程 <input 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 八 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：					
<input checked="" type="checkbox"/> 並未修習美感教育課程					
* 先備能力：對於色彩的配色有基本概念及已學習過美的原理原則，對於比例及平衡有基本認識					
一、程活動簡介：					
<p>學校放學後學生為了趕往各大補習班，大多用外食來解決晚餐問題，排除個人對口味的喜好外，便當店的 DM，用食物所呈現的樣貌來吸引人們，這也是影響點餐決定的關鍵。人有五感，食物有色香味，讓學生當一日便當店老闆，利用三菜一主食的食物彩圖來模擬擺放便當盒，設計便當盒分隔</p>					

二、課程目標

- 美感觀察（從生活、物件或環境中觀察的對象，請列舉一至三點）
 - 便當盒內配菜的色彩搭配
 - 便當店宣傳單的搭配巧思
- 美感技術（課程中學生學習的美術設計工具或技法，請列舉一至三點）
 - 45 度接合
- 美感概念（課程中引導學生認識的藝術、美學或設計概念，請列舉一至三點）
 - 構成之美
 - 色彩心理學
- 其他美感目標（配合校本、跨域、學校活動等特殊目標，可依需要列舉）

三、教學進度表

週次	上課日期	課程進度、教學策略、主題內容、步驟	
1	10/14	單元目標	原來這是美
		操作簡述	利用美感電子書複習七下所學的美的原理原則，及認識構成之美，並察覺生活中構成無處不在
2	10/21	單元目標	構成 KIT 做做看
		操作簡述	讓學生實作構成 KIT，了解構成之美
3	10/28	單元目標	美食選選看
		操作簡述	教師及學生收集學校附近餐廳及便當店的 DM，票選最吸引人的餐點，並帶領學生分析，吸引人背後的原因，及其所符合的美感原則
4	11/4	單元目標	餐廳老闆換你做
		操作簡述	設定不同類型餐廳，學生依喜好分組，學生依美感原則設計外帶便當盒

5	11/11	單元目標	美味蹦出新餐盒
		操作簡述	學生依美感原則製作外帶便當盒
6	11/18	單元目標	上菜嘍
		操作簡述	學生分享自己的便當盒構成，介紹設計理念及心得感想。思考構成在生活的影響。

四、預期成果：

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。

五、參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

1. 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/ Jo Denbury · Cara Hobday/積木出版社/2015
2. 超詳解實用料理擺盤大全/ 《La Vie》編輯部/麥浩斯出版社/2015
3. 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/町山千保/麥浩斯出版社/2016

六、教學資源：

1. 美感入門。教育部委託「各級學校教育人員生活美感電子書發展計畫」。2016。

實驗課程執行內容

一、核定實驗課程計畫調整情形

因學生手作需要較長時間，因此將一二節融合，增長便當盒製作時間。

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：

1. 教師利用美感電子書複習七下所學的美的原理原則及講述構成之美
2. 讓學生實作構成 KIT

C 課程關鍵思考：

讓學生從做經驗中能辨別、分類、群組，並能配對成特定大小比例。

課堂 2

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 教師及學生收集學校附近餐廳及便當店的 DM，票選最吸引人的餐點，並帶領學生分析，吸引人背後的原因，及其所符合的美感原則。
2. 分組討論想要製作的便當菜色及便當盒造型。
3. 與教師討論菜色搭配及便當盒大小及配菜的色彩配置是否合宜。

C 課程關鍵思考：

1. 生活中實際便當的大小比例？
2. 生活經驗中的菜色搭配？
3. 餐盒裡的色彩搭配

課堂 3

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

- 1.教師蒐集市面上不同樣式的便當盒，跟學生分析便當盒裡的分隔大小與實際需要
- 2.學生分組用方格紙繪製實際製作的便當盒大小
- 3.討論便當盒的分隔是否需要依食物大小做更動

C 課程關鍵思考：

- 1.如何從縮小模型轉換到真實大小

課堂 4

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

- 1.教師講述風扣版製作便當盒的技巧
- 2.學生依方格紙上的設計圖來製作便當盒實體(忽略蓋子)

C 課程關鍵思考：

- 1.團隊如何分工製作？
- 2.模型的邊角如何拼接？

課堂 5

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

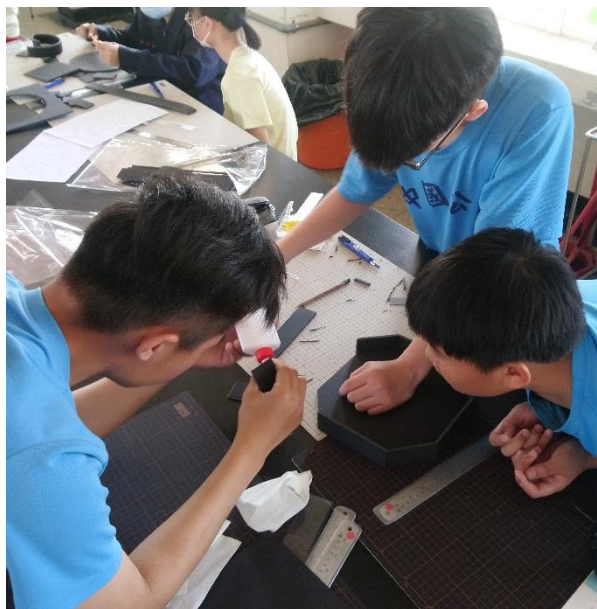
1. 學生接續上一節進度製作便當盒模型

C 課程關鍵思考：

1. 在製作過程上遇到困難怎麼解決？

課堂 6

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 學生接續上一節進度製作便當盒模型
2. 製作完的組別將彩印出來的菜色放置便當盒模型內並展示成果

C 課程關鍵思考：

1. 實際菜色放上去的樣子可能跟想像中有所差異，要如何微調才能看起來更合宜？

三、教學觀察與反思

在討論菜單時，學生的生活經驗完全反應在上面，有的菜色貧乏，有的說不出菜名，也有的天馬行空中日韓加東南亞料理。跟學生共同討論時會很有趣，但也需要花很多時間跟他們釐清。再加上學生會忽略食物大小，例如：要放皮蛋豆腐，卻只給 3x3 的大小；要放蔬菜天婦羅也只能放入兩根炸蘆筍的空間。會需要多學生舉例跟實體觀察的機會。

再來，下次要操作時，應該在用方格紙繪製草圖時，就要發下去菜餚的彩圖，學生對於顏色的配置比較有實際的概念。

四、學生學習心得與成果

學生便當設計稿及成品

