

108至110美感與設計課程創新計畫

108學年度第2學期 高雄市陽明國中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： 高雄市陽明國中

執行教師： 邱于欣 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

(可貼原有計畫書內容即可，如有修改請紅字另註)

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 (如有可放)

實驗計畫概述

一、實驗課程實施對象

申請學校	高雄市立陽明國中
授課教師	邱于欣
實施年級	9年級
課程執行類別	三、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	4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	124名學生

二、課程綱要與教學進度(以下紅字部分為舉例說明)

課程名稱 : (以生活為題，合於素養的構面學習主題)					
課程設定	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 9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：

▣曾修美感教育實驗課程：(50~100字概述內容即可)

翻滾吧！飯糰

在本課程中，以活動設計引導學生發現質感之美為目標，了解生活中，合宜的材料選擇是質感之美的首要條件。

首先在課程中觀察、觸摸、品嚐各種食材，建立學生的質感經驗。其次指導學生了解米飯的特性，以及把米飯結合的方法。最後，請學生結合質感經驗與技法，設計出表面、質地與包覆內餡的三款質感各異的飯糰。透過學生彼此發表討論心得，讓學生理解質感來自合宜的選擇與組合，質感之美在生活中隨處都可以發現。

9年級上「送一棵幸福樹祝你幸福」。

在本課程中，藉由觀察生活周遭的樹，來對記憶感覺做聯結。並以活動設計引導學生發現質感之美為目標，了解生活中，合宜的材料選擇是質感之美的首要條件，更進一步連結質感與樹的想像、經驗、回憶、共識。

首先在課程中觀察、觸摸各種樹與材料，建立學生的質感經驗連結。其次指導學生了解各種材料的特性與代表的意義，把材料結合成像一棵樹並且能適切的反射出光線的方法。最後，請學生結合質感經驗與技法，設計出滿載著不同祝福的一棵樹。透過學生彼此發表討論心得，讓學生理解質感來自合宜的選擇與組合，質感之美在生活中隨處都可以發現。

* 先備能力：(概述學生預想現狀及需求)

學生的現狀與需求：學生在8年級透過品嚐已經對味覺的質感有了解，這次再更進一步，讓學生對觸感與記憶、感情結合，讓他們理解質感的多樣性。9年級時理解光與質感材料的交互作用。

一、 課程活動簡介 (300字左右的整體課程介紹):

1、 你能品嘗顏色嗎？

- ①數位覓食：分組上網搜尋色系食物，並上台分享。
- ②食色性也：觀察與體驗味道與顏色的關聯。
- ③聯覺飲宴：觀察與體驗食物承裝容器的顏色是否影響食物的味道？觀察市售飲料的色彩，加入各式水果後的想像。

2、 繽紛打氣 Bar

色相環特調飲：分組按照色系調製氣泡水並與同學分享飲料與心得。

3、 BoBo 夏日派對

- ①設計發想：分組選一色系，設計發想主題色系氣泡飲料與搭配的餐點照片。
- ②派對：~~舉辦 BoBo 夏日派對。~~
- ③成品分享：分組將拍攝好的飲料作品與相對應的照片分享發表

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)

1、 食物、色彩與味道的關聯

2、 除了食物本身的色彩，嘗試從「食物色情」(註：以高度刺激感官的方式呈現食物擺盤。)的角度，探討飲食心理學。

3、 觀察市售飲料的色彩配與現行的流行飲品的材料色彩搭配。

註：「食物色情」一詞的起源可以回溯至一九七七年一篇語帶詼諧的評論，內容形容已逝米其林三星主廚保羅·博庫斯 (譯註：Paul Bocuse，曾獲法國榮譽爵位勳章，並被美國烹飪學院譽為「世紀廚師」) 所著，要價二十美元的法式料理烹飪書是一本「昂貴的食物色情書」。食物色情一詞就此流行，如今已收錄至柯林斯英語詞典，定義如下：「以高度刺激感官的方式呈現食物擺盤。」有些人喜歡用「food porn」來代替「gastropron」，不過兩者指的是同一件事情。

● 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)

1、 可上網的手機或平板

2、 老師準備的食物、學生自備的食物

3、 各式餐具與杯子

● 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)

1、 色彩學：色相、明度、彩度

2、 點線面

3、 質感、構成

● 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）

無

一、 教學進度表（依需要可自行增加）

週次	上課日期	課程進度、教學策略、主題內容、步驟	
1		單元目標	1.你能品嚐顏色嗎？①數位覓食
		操作簡述	<ul style="list-style-type: none">● 分組分色系上網搜尋色系食物● 上網繳交作業● 上台分享搜尋所得與感想
2		單元目標	1.你能品嚐顏色嗎？②食色性也③聯覺飲宴
		操作簡述	<ul style="list-style-type: none">● 給學生4種顏色的食物● 請他們按照鹹甜酸苦4種味道順序排列● 請他們品嚐應證是否符合他們的期望？為什麼符合？為什麼有落差？● 請它們觀察市售飲料的顏色與包裝的色彩● 請他們聯想飲料與水果的搭配
3		單元目標	2.繽紛打氣 Bar~色相環特調飲
		操作簡述	<ul style="list-style-type: none">● 分組分配色相環色系● 請學生用氣泡水當底，加入有色飲料或風味糖漿，加入搭配的水果，調配色相環氣泡飲● 指導學生調製漸層色飲料● 指導學生發現不同色相調配飲料● 彼此試飲，寫出調配、試飲心得
4		單元目標	3.BoBo 夏日飲料①設計發想

		操作簡述	<ul style="list-style-type: none"> ● 分組，根據上節調製飲料的經驗，收集各組飲料的優缺點，每組選一個色系，設計發想主題氣泡水果飲料與零食，並搭配的周邊配件裝飾。
5		單元目標	3.BoBo 夏日飲料◎設計實作與拍攝
		操作簡述	<ul style="list-style-type: none"> ● 舉辦夏日清爽氣泡水果風派對 ● 邀請老師們同歡 ● 與同學珍重道再見 ● 分組調製飲料並拍攝作品
6		單元目標	3.BoBo 夏日飲料成品發表
		操作簡述	<ul style="list-style-type: none"> ● 分組將上節拍攝的飲料照片與風景照片搭配，找出相似之處。 ● 上台分享作品與心得

四、預期成果：(描述學生透過學習，所能體驗的歷程，並稍微描述所造成的影響)

1. 理解食物飲料的顏色會影響我們對氣味與口味的感知。
2. 理解食物承裝容器的顏色可能會影響你的進食行為。
3. 學會整體搭配食物的色彩、口味與擺盤。
3. 學會色彩來自生活環境中，只要願意仔細觀察，總有許多驚奇之處。

五、參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

一、 參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

1. 美味的科學：從擺盤、食器到用餐情境的飲食新科學 Gastrophysics: The New Science of Eating / 作者：查爾斯·史賓斯 Charles Spence/譯者：陸維濃 / 出版社：商周出版 / 出版日期：2018/05/10
2. 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/作者：町山千保 /譯者：吳旻蕙, 謝爾鎂/出版社：麥浩斯 / 出版日期：2016/02/03
3. 超詳解實用料理擺盤大全/作者：《La Vie》編輯部 / 出版社：麥浩斯 / 出版日期：2015/05/23

實驗課程執行內容

一、核定實驗課程計畫調整情形

Lesson 1: 你能品嚐顏色嗎？數位覓食：分組上網搜尋色系食物，並上台分享。

美食色情：

味覺從眼睛開始，視覺中的「色」，決定你要不要吃這樣食物。食物飲料的顏色，顏色的明度、彩度，也會影響我們對氣味口味的感知。

Lesson 2: 食色性也：觀察與體驗味道與顏色的關聯。

YMTONE 陽明食物通(COLOUR OF YM food.)：

簡介色票用途，請學生根據分組色彩，帶自己收集到的食物，繪製食物色票。

Lesson 3: 聯覺飲宴：觀察與體驗食物承裝容器的顏色是否影響食物的味道？觀察市售飲料的色彩，加入各式水果後的想像。

你今天吃了甚麼顏色？：

不同的【顏色】食物對於人的心理容易產生影響。也顯示不同的營養素。請學生以上次帶來的食物為主，用食物自身與周邊的色彩組合成味覺色票。

Lesson 4: 繽紛打氣 Bar 色相環特調飲：分組按照色系調製氣泡水並與同學分享飲料與心得。

好想喝一口的顏色：指導學生漸層飲料的調製方法，請學生依比例調製並做出自己的飲料色票。

Lesson 5: BoBo 夏日設計發想：分組選一色系，設計發想主題色系氣泡飲料與搭配的餐點照片。

餐桌上的美色：來自風景的餐桌美色，讓學生選一張風景圖片，從照片中找出至少 5 個顏色，製作小組的餐桌色票。

Lesson 6: BoBo 夏日成品分享：分組將拍攝好的飲料作品與相對應的照片分享發表。

餐桌上的美色：餐桌色票的準備，請學生就一個碗或盤+食物(至少一種)，一個杯子+飲料(至少一種)，桌墊底色(必須能完整包覆切割墊 29.5cmx44cm)，符合你們色票顏色、風格的小裝飾物數個，訂定餐桌色彩主題。並完成餐桌上的美色，拍照交作業。

二、6小時實驗課程執行紀錄

(請填寫表格 x6，可參考美感練習誌第一冊12~17頁)

課堂1

A 課程實施照片：美食色情



B 學生操作流程：

- 1.全班分6組，並找出組長。
- 2.以 ppt 介紹味覺從眼睛開始，視覺中的「色」，決定你要不要吃這樣食物。食物飲料的顏色，顏色的明度、彩度，也會影響我們對氣味口味的感知。
- 3.簡介下次課程，並請每組抽選出自己的色系，根據色系全組討論下次每人要帶的食物，不可重複。

C 課程關鍵思考：

- 1.學生平常很少關注自己吃下去食物色彩。
- 2.學生很少思考味覺是從眼睛開始，視覺中的「色」，決定你要不要吃這樣食物。
- 3.學生較少思考當你看到顏色時，腦中已經有預期味道。食物飲料的顏色，顏色的明度、彩度，也會影響我們對氣味口味的感知。

課堂2

A 課程實施照片：食物色票



B 學生操作流程：

- 1.分配繪製色票的材料，並繪製色票格式。
- 2.開始調製食物的色彩。
- 3.完成色彩後，連同食物一起拍照。

C 課程關鍵思考：

- 1.學生很少認真看食物的顏色，他們的認知中很多的食物是印象色，導致調顏色時，與實際食物色不符。
- 2.調色技巧在我的任教班一年級已經練習過，某些班級沒練習過的，在調色時，不準確率很高。

課堂3

A 課程實施照片：味覺色票



B 學生操作流程：

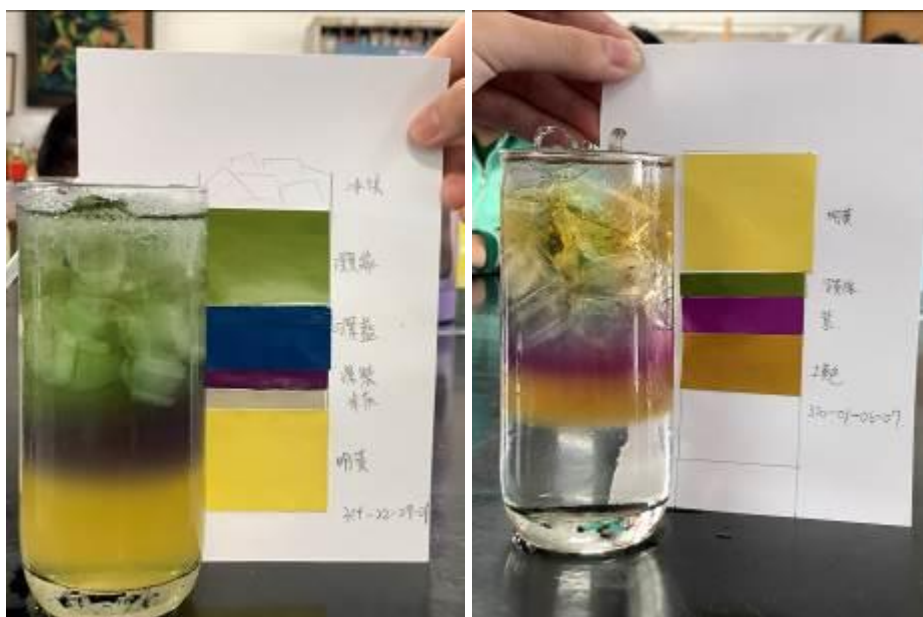
- 1.ppt 介紹不同的【顏色】食物對於人的心理容易產生影響。也顯示不同的營養素。每個口味都有其對應的顏色。食物配色影響美味度
2. 味覺色票來自食物自身與周邊，請學生就上次帶來的食物，完成該食物的味覺色票。

C 課程關鍵思考：

- 1.味覺轉化為色彩，對學生來說是陌生的挑戰，他們都有這些生活經驗，但從未思考過這個問題。
- 2.他們帶來的食物是平常吃的，很多不是天然食物，當收集食物周邊色時，常常要把食物的包裝色放進去。

課堂4

A 課程實施照片：好想喝一口的顏色



B 學生操作流程：

- 1.以 ppt 與影片簡介 漸層飲料的製作方法與流程。
- 2.分組完成漸層飲料。
- 3.完成他們自己的飲料色票，並與飲料一起對照拍照。
- 4.拍完照才能用吸管分層品嚐飲料味道，並在色票中寫下每層顏色的味道與感覺。

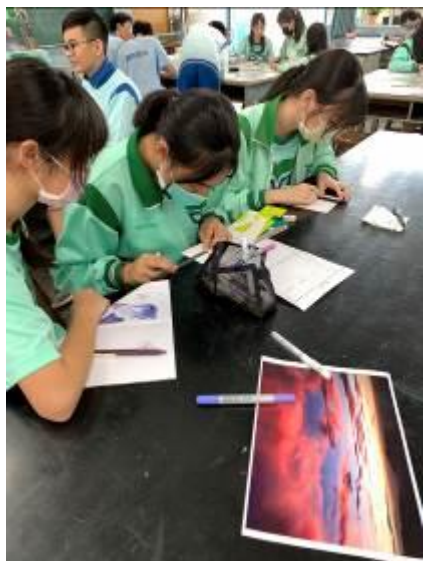
5.收拾工具與教室環境。

C 課程關鍵思考：

- 1.漸層飲料的認知層面與學生理化課程的密度、比重、液體間才會自然擴散、酸鹼化學變化、溫度等相關，其實應該與理化課做跨域合作。
- 2.課程放在三下，這些知識學生已經學過，所以他們看過 ppt 與影片後，很快就上手，調製飲料成功率很高。
- 3.一節課操作這些動作剛剛好，學生無法拖延工作，上完即交作業，不能再來一次。
- 4.能吃能喝的課程，總是受學生歡迎，尤其是調製新奇飲料。道理他們都懂，但是學科無法帶領他們實作，所以所學只停留在認知層面，無法連結到生活應用當中。這個課程大受學生歡迎，雖然他們調製出來的飲料，不見得好喝，但是他們會珍惜的喝掉。
- 5.課程需大量的冰塊，如何取得冰塊並保存，是挑戰。因為美術教室沒有冰箱設備。
- 6.學生分組與器材、食材準備，課前都須精準計算並提前購買好，才能讓課程順利進行。
- 7.給學生的材料都一樣，但是每組調製出來的飲料都不一樣，顏色差別很大。

課堂5

A 課程實施照片：餐桌上的美色





B 學生操作流程：

- 1.ppt 簡介來自風景的餐桌美色。
2. 請學生分組，每組選一張風景圖片
3. 找出風景圖片中至少5個顏色
4. 製作小組的餐桌色票

C 課程關鍵思考：

1. 讓學生練習連結環境色，做出餐桌布置。
2. 請學生融合前面所演練過的小單元，對食物色彩的觀察，對味覺顏色的感知，綜和應用在餐桌布置上。

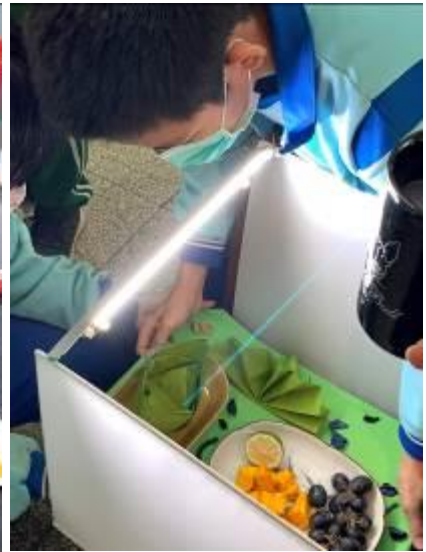
課堂6

A 課程實施照片：餐桌上的美色-餐桌布置



食物名稱	顏色	味道	營養成分
薑蔥炒蟹	黃	香	蛋白質、脂肪
豉汁蒸魚	白	鮮	蛋白質、維生素
清炒時蔬	綠	清	纖維素、維生素
蒜茸炒肉片	粉	香	蛋白質、碳水化合物
白灼龍蝦	紅	鮮	蛋白質、維生素





B 學生操作流程：

- 1.完成「餐桌上的美色」設計書
- 2.分組討論設計主題、餐桌布置的色彩配置、道具食物等設計細節。
- 3.把準備材料帶來，在桌墊29.5cmx44cm 上布置。
- 4.完成布置並到攝影棚拍照。

C 課程關鍵思考：

- 1.當然一節課不足以做這些，後面延伸了好幾節...
- 2.學生從設計發想到製作完成，整個過程的自動自發態度，讓老師驚異不已。
- 3.老師只是輔助的角色，一切都是學生自己想辦法完成。
- 4.經過一連串的色彩與食物、味覺與色彩的練習，學生對餐桌情境的布置很有自己的想法，每組的餐桌沙龍照都很成功。

三、教學觀察與反思

(遇到的問題與對策、未來的教學規劃等等，可作為課程推廣之參考)

- 1.「餐桌上的美色」需要3節課才能操作完成。
- 2.學生對課程的反應很熱烈，也覺得所學未來可用性很高。
- 3.美感課程完成在會考前，課程節數算得剛剛好，遺憾的是沒有時間讓學生欣賞別人的餐桌布置。
- 4.色票的議題還有許多可探討與開發。
- 5.學生的生活經驗與教學連結，是學生覺得有趣的點。
- 6.生活色彩的設計是未來越來越受重視的議題，我們應該及早開發學生對環境色彩的感知，未來他們才知道如何做適宜的選擇。

四、學生學習心得與成果(如有可放)

(學生學習回饋)



餐桌上的美色

主题名称	绿色校园		
班级/姓名	2022 杨冠琦	2022 魏宇豪	2022 李尚宸
项目	形状颜色	数量/规格	色卡颜色(颜色类)
1. 餐具盘	圆形白色	20	黄绿
2. 座椅	长方形 绿色	20	黄绿
3. 椅子	圆形 蓝色/白色	20	蓝白
4. 餐巾	长方形 白色	20	黄绿
5. 桌布	长方形 白色		蓝白
6. 装饰小物	圆形 绿色	20	黄绿 紫

设计草图



五福堂 在绿色校园

