

108至110美感與設計課程創新計畫
108學年度第2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： 臺中市立豐東國民中學
執行教師： 林秀玲 教師
輔導單位： 中區 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	臺中市立豐東國民中學		
授課教師	林秀玲		
實施年級	八年級		
課程執行類別	中等學校（國民中學	暨普通	
	<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	116名學生		

二、課程綱要與教學進度

課程名稱：食在有感覺					
課程設定	<input type="checkbox"/> 發現為主的初階歷程 <input 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：

■曾修美感教育實驗課程：

學生於七年級時，已學習過美感中的色彩構面，認識並練習色彩的搭配；也學過比例，透過自身的身體比例去認識何為適切的美；並於八年級上學過構造構面，從力學及整體的秩序美去認識與練習細處的經營。

* 先備能力：

學生對日常生活中的餐點擺盤已有初步概念，且對美的形式原理點線面有初淺認識和理解，而大多數學生喜歡動手操作，尤其是食物對於學生而言，有著不可抗拒的吸引力；在教學過程中發現學生對於素材的認知與運用較少經驗，需要透過學習體驗去感受不同媒材在生活中所能引發的美感課題，因此希望透過充滿食趣的課程設計，讓學生品嚐構成、色彩兩大構面所交織出的視覺饗宴。

一、課程活動簡介：

透過課程設計，首先讓學生透過食物色彩的搭配，感受食的美感。接著透過食器的選擇與改造，美的佈置，由小至大去拓展對構成這個構面的感悟力。接著走出教室/校園，在環境空間中，欣賞環境的美，繼而去形塑構成畫面的元素，建立屬於自己的美好生活經驗。

學生們將藉由分組的討論與嘗試，設定各組主題的器物、食物、生活道具，在實際到戶外公園尋找合宜的場所，搭配場所進行野餐主題設置，透過拍攝紀錄過程與成果，完成「食在有意思」的體驗活動後再以簡報展示與講述（show and tell）分享活動心得。透過主題性課程的設計及體驗活動，讓學生在趣味中學習整體美。

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. 速食店的早餐：單點 v.s.套餐,如漢堡 v.s.經典大早餐
 2. 每日的營養午餐
 3. “套裝”的設計/統一 v.s.差異/異中求同&同中求異

- 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. 點線面體的運用
 2. 仿真的材質:材料(食材)的認識與表現
 3. 色彩的搭配

- 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. 認識並運用構成四要素(點、線、面、體)達到空間配置要適切
 2. 構成設計的美感:美的構成有主從、對稱、格線、對比
 3. ~~餐桌美學:讓愛變得具體而真實~~
 4. ~~生活美學:生活需要儀式感~~

- 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）

跨域：

國文-文字的表述與呼應

綜合活動領域的家政科-食材的運用與處理

健體領域的健康-食材的營養成分

三、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	3/09	單元目標	秩序，從次序開始！
	3/13	操作簡述	1. 牛刀小試-利用大小不同顏色的圓點貼紙，讓學生由實際操作去體會「秩序」

			<p>與「變異」的構成。</p> <p>2. 野餐墊上的構成-</p> <p>讓學生用紙片嘗試當組成的內容形狀不一時，如何透過構成的不同表現主題風格。</p> <p>3. 空間上的構成練習-</p> <p>作品的呈現不單只是平面的考量，故利用現成的免洗餐具的操作讓學生練習擺設。</p>
2	3/16 3/20	單元目標	<p>【美好野餐的想像提案】</p> <p>-野餐風格的主題設計</p>
		操作簡述	<p>1. 小組討論-透過心智圖的運用，引導小組將各組的野餐主題訂出，並透過文字表述並記錄下來。</p> <p>2. 野餐的元素-討論可呼應主題的色彩及其搭配色、對應的食材和餐點及表現方式、裝飾小物的搭配與運用。</p>
3	3/23 3/27	單元目標	食器大改造
		操作簡述	<p>1. 野餐食譜確認-使用現成餐點或水果。</p> <p>2. 確認與食材內容對應的盛裝容器。</p> <p>3. 利用現成物(容器)進行改造以符合主體表現。</p>
4	3/30 4/03	單元目標	<p>【一個餐盤的練習】</p> <p>-套裝設計的小作實驗</p>
		操作簡述	<p>3. 給學生一個餐盤，使其在課堂上練習在一個餐盤的範圍中去練習食物及容器的擺放。</p> <p>4. 學生必須藉由拍攝記錄自己的作品，練習不同視角去檢視自己的作品，實際操作去感受容器的大小、高低，不</p>

			同元素的構成所產生的效果。
5	3/30 4/03	單元目標	來去野餐 I -找一個地方
		操作簡述	與導師協調課程。找一個下午，配合校外參觀，讓學生走出教室，到校園/公園/美術館，尋找適合的場景，將設定的野餐主題擺設呈現。將擺設好的野餐主題，含參與的組員，進行故事場景進行拍攝記錄。 完成四張不同角度的拍攝作業以呈現作品的完整性。
6	4/6 4/10	單元目標	來去野餐 II -說一個故事 欣賞、分享與討論-計畫下一次的生活提案!
		操作簡述	透過照片紀實及創作過程的體會，清楚說出構成方式及小組的視覺觀點、表現方式，與同學分享學習所得。

四、預期成果：

- 1、學生透過每一節課程的安排開啟對「食有所感」：經過知識的剖析與施作、教師提問紀錄、小組的分組活動討論、個人回饋分享、活動照片等，使學生能感知構成美感的要素，內化在心中。
- 2、學習運用構成要速解決問題，強化構成在美感生活中的重要性，學生能發現於生活、實踐於生活、用之於生活。
- 3、學生能瞭解「秩序」的重要與認識「構成」中的主從關係與畫面平衡，學習到秩序、構成及食物擺盤的運用。

學習到與自己對談、與人溝通、與物合作的能力，體察物件擺設能表現人的感受，讓學生能對生活中與他有關的物件、食材產生理性、平靜的對話，並感受到一點用心的改變，會為日常的生活、飲食帶來驚嘆！

五、參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

練習有風格：30個提升身心質感的美好生活提案

中文書，加藤惠美子 楊詠婷，仲間出版，出版日期: 2018-05-16

牛奶盒做的唷! 溫柔質感手抄紙雜貨

中文書，ピポソ=辻岡ピギー 郭玉梅，瑞昇，出版日期: 2011-02-08

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

中文書，町山千保，麥浩斯，出版日期: 2016-02-03

一起野餐吧！：從貴族的時髦消遣到草地上的全民派對

中文書，沃爾特·李維，時報，出版日期: 2017-02-14

野餐の食尚提案，美味罐沙拉料理：沙拉、甜點、果醬、常備菜，人手一罐帶著走！

中文書，堤人美，樂友文化，出版日期: 2017-08-09

六、教學資源：

<http://colorplanpapers.com/>

學學文創<https://www.xuexue.tw/>

美感入門- 美感<https://www.aesthetics.moe.edu.tw/lessons/>

設計美學 Archives » ㄇㄛˋ 點子 <https://www.mydesy.com/category/design>

2017/10/17【東森新聞】美食家批國宴級五星飯店水果盤「擺盤無美感」

<https://news.ebc.net.tw/news.php?nid=82606>

實驗課程執行內容

一、核定實驗課程計畫調整情形

本課程實施期間因為新冠狀病毒疫情吃緊，原訂四個班級的野餐活動能與各班導師協商班級校外參觀結合，讓學生不只走出課室上課，更讓美感融入生活之中、活動之中；但因為疫情，配合防疫只好改為校內實施；而其中還有班級在操作時遇到三年及模考，能運用的學校區域被限縮至操場，以免吵鬧影響到學長姐考試，因此在野餐“景”的選擇十分有限。而本人的導師班因班務處理，課程進度較慢，故能於疫情解禁後進行美術館的野餐活動。

在校內為配合上下課的操作，時間雖然趕，但操作的班級都能很有效率也守規矩地完成。相反的，配合班際郊遊，把學生帶出校園走入美術館的大草坪雖然很美，但因為重點不是在野餐，行程操作時間被壓縮，因此學生在享受美景美食的身心感受上少了慢條斯理多了壓迫。

因此在原訂課程設計上野餐的實施是以2節課計，調整為一節課完成。而前面鋪陳的練習則有較多的彈性。在引導學生訂定主題及工作分配上花了近一節課的時間。

整體而言每一堂課都十分緊湊!

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. 牛刀小試-利用大小不同顏色的圓點貼紙，讓學生由實際操作去體會「秩序」與「變異」的構成。
2. 野餐墊上的構成-
讓學生用白色紙片在四開黑色紙張上嘗試當組成的內容形狀不一時，如何透過構成的不同表現主題風格。
3. 空間上的構成練習-
作品的呈現不單只是平面的考量，故利用現成的免洗餐具的操作讓學生練習擺設。

C 課程關鍵思考：

- 如何使用在使用相同媒材的條件下，能排出自己設定的感覺？
- 畫面要如何經營才會舒服好看不壓迫？

課堂2

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 小組討論-透過心智圖的運用，引導小組將各組的野餐主題訂出，並透過文字表述並記錄下來。
2. 野餐的元素-討論可呼應主題的色彩及其搭配色、對應的食材和餐點及表現方式、裝飾小物的搭配與運用。
3. 將符合主題的空盤按設計完成擺設後拍照上傳。
4. 老師統一講解各組擺設的優缺點。

C 課程關鍵思考：

- 如何將主題明確地表現出來？
- 生活中還有什麼物件可以被使用來表現主題？
- 可以怎麼擺得更有層次？

課堂3

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 野餐食譜確認-使用現成餐點或水果。
2. 確認與食材內容對應的盛裝容器。
3. 利用現成物(紙容器)進行改造以符合主體表現。

C 課程關鍵思考：

- 如何讓容器更能表現主題? 色調的調整、餐巾紙的應用、擺設的方式...
- 使用紙容器如何將其改造成適用的樣子? 折、凹、剪、貼、釘...

課堂4

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

【一個餐盤的練習】-套裝設計的小作實驗

1. 給學生一個餐盤，使其在課堂上練習在一個餐盤的範圍中去練習食物及容器的擺放。
 2. 學生必須藉由拍攝記錄自己的作品，練習不同視角去檢視自己的作品，實際操作去感受容器的大小、高低，不同元素的構成所產生的效果。
- ◇ 課後作業：每一位同學需選取四張照片，練習使用手機軟體或電腦進行版面編排以完成平面作業。

C 課程關鍵思考：

- 同一盤食物，要怎麼變換角度盡可能取得不一樣的畫面不一樣的畫面來做作業？
- 版面編排空間的分割、顏色的搭配、文字的運用如何取捨？

課堂5

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

學生走出教室，到校園/公園/美術館，尋找適合的場景，將設定的野餐主題擺設呈現。
將擺設好的野餐主題，含參與的組員，進行故事場景進行拍攝記錄。
完成四張不同角度的拍攝作業以呈現作品的完整性。

◇ 課後作業：每一位同學需選取四張照片完成平面作業的繳交

C 課程關鍵思考：

- 加上食物之後，與之前的空盤練習想像一樣嗎？需做什麼調整？
- 拍照時如何運用光線為自己的畫面加分？
- 加進人物、景物拍照時，如何擷取合宜的比例及角度

課堂6

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

透過照片紀實及創作過程的體會，清楚說出構成的表現方式及小組野餐主題呈現的視覺觀點、表現方式，與同學分享學習所得。

C 課程關鍵思考：

- 我的畫面編排呈現的選取考量的點是...
- 如何將我的野餐主題明確表達出來？

三、教學觀察與反思

美感教育實驗課程【食·在有感覺】的實施，設定在八年級的四個班級；這學期鎖定「構成」這個構面融入課程教學。「構成」這個構面之於學生似是陌生，但實際上卻不陌生的美感構面；在傳統繪畫性課程中的「構圖」，便是構成最基本的展現。雖說如此，構成並不是單一的呈現，要做好構成，對於色彩及比例要有一定的表現力，表現好的學生依然在【食·在有感覺】美感課程的呈現上有一定的水準。透過野餐這個操作議題引發學生的興趣上是成功的，但在個別學生攜帶物件/食物上的分工必須引導操作，否則徒增事端。

學生對野餐主題的呈現表現力普遍不佳，或許因為鮮少有相關生活經驗。課程操作應可從模仿開始易有良好成果展現。

學生對「校園美景」的選取，可見其判讀力之弱！對環境的美感太無感！

而透過野餐也才知道學校有許多角落需要再營造跟整理。

拍照這項能力需花時間精進！學生取景太呆版！

在版面編排的操作上，顏色的使用、花色圖案的搭配、畫面的營造...表現出的能力不足顯示學生在這方面的審辨能力的缺乏！

發現學生在此單元中表現出的對比例構面的認知不足！顯示一年級的比例單元的學習著墨不夠，亦或，學生在學習與生活應用間仍有一大段距離。能力的整合與應用在主題性課程的操作上需要更多的鋪陳與訓練。教學過程中發現學生對於資訊的抓取及自學能力仍有待加強；單方向的教授必須粗暴直接，才能使大多數學生較精準達到學習目標；但這樣的操作缺乏學生自身的啟發及動腦，因此課程如何銜接應用，則成為老師下一個階段要努力的方向。

四、學生學習心得與成果

上課能吃吃喝喝，真的很好！希望多點這樣的課程。

對於能走出教室，在戶外上課，學生都表現出莫大的興趣及活力！