

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： 苗栗縣立苑裡高中
執行教師： 陳尙妏 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)

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 (如有請附上)

實驗計畫概述

一、實驗課程實施對象

申請學校	苗栗縣立苑裡高中
授課教師	陳俏灼
實施年級	國二、國一、高一
課程執行類別	一、技術型高級中等學校及綜合型高級中等學校之綜合構面美感通識課程 <input type="checkbox"/> 技術型高級中等學校 <input checked="" type="checkbox"/> 綜合型高級中等學校
班級數	4班
班級類型	<input checked="" type="checkbox"/> 普通班 <input checked="" type="checkbox"/> 美術班 <input type="checkbox"/> 其他
學生人數	280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：食在美					
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 checked="" type="checkbox"/> 連堂	教學對象	<input checked="" type="checkbox"/> 國民中學一年級 <input checked="" type="checkbox"/> 高級中學一年級 <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 checked="" type="checkbox"/> 曾修美感教育實驗課程：(50~100字概述內容即可) 曾修美感教育實驗課程：106-2質感課程、107-1構造課程、107-2質感與結構課程、108-1構成課程 <input type="checkbox"/> 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)					
1.對於基本質感有基本程度認知					
2.對點、線、面的基本概念。					

一、課程活動簡介 (300字左右的整體課程介紹):

本次以比例為基礎、以構成為主的課程，從一開始透過觀察環境中的中午便當菜色與搭配感受引導學生思考美味與美感，接著提出為何高級餐廳和我們的便當不同呢？差異在哪裡，利用問題讓學生產生思考，接著從單一食物與食器個別造型的分析、兩者的組合嘗試、到後來多種食物元素的搭配、配件的挑選...在一次又一次的練習中，讓學生從實際的討論與操作中了解食物與器物的立體構成。

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)

- 一、觀察中午食用的便當菜色與再打菜時如何擺放。
- 二、詢問學生在苑裡吃過哪些餐廳，彼此分享交流鄰近餐廳觀察到的擺盤方式，路邊攤和餐廳有何不同。

■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)

- 一、點線面的安排方法
- 二、物品色彩的安排感受
- 三、針對美術班對於色彩敏銳度較高，帶入互補色、類似色等色彩配置概念，以及帶入素描的構圖擺設方式。

■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)

- 一、構成的基本原理：對於食物中點線面了解、曲線直線，不同食材特性進行構成搭配。
- 二、色彩的運用：強調對於食物的寒暖色系搭配與應用，不同的色彩搭配引起的感受差異，引導學生對於季節、心情。
- 三、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 (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
----	------	-------------------

		單元目標	發現周遭食物擺設
1	3/2	操作簡述	透過觀察中午團膳中的食物擺設與色彩，引起學生動機及解構學生對於食物的想法
		單元目標	探索食物與盤子色彩搭配
2	3/9	操作簡述	嘗試搭配單一食物與盤子色彩搭配
		單元目標	探索食物構成美學
3	3/16	操作簡述	透過範例展示，與構成基本原理講解，將學習遷移至盤中的構成搭配：從著名的“對稱早餐”到各大廚的擺盤創作，讓學生來討論器皿上的構成。有對稱的古典美學、有平衡的現代美感、主從關係凸顯焦點、分割邏輯...等等，靠著食物的擺放位置、醬汁的裝飾、小細節的點綴...打造新的美·食饗宴。
		單元目標	實做器皿與食物的搭配
4	3/23	操作簡述	以學習單讓小組討論要探索的主題，透過手繪先搭配，決定購買物品以及相關工作事項。
		單元目標	實做器皿與食物的搭配
5	3/30	操作簡述	讓學生實際探索操作器皿與食物搭配：設定為下午茶時間，搭配情人節日，將準備好的器皿（圓形盤器）、甜點、裝飾用的各樣物件討論並擺放好，在規定的時間內完成後作拍攝紀錄。
		單元目標	分享美食美照
6	4/6	操作簡述	完成美食器皿的搭配後以報告形式，在展示各組的《美·食饗宴》照片之同時，小組 分享在擺盤上運用之構成原理，台下以各組互評與教師評分之方式完成意見回饋，並票選 出整體造型上最合宜的前三組作品。

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)

食物是最貼近學生的議題，此次課程從生活中出發，以原本美食引起動機，利用構成原理將食物打造成煥然一新的感受。

在六堂課中，從一開始單一食物與器皿的搭配，擺盤範例、構成解說...慢慢循序漸進的引導學生練習食材配料的構成。過程中除了實際操作，最重要的是教師所拋出的各樣問題，讓學生透過腦內思辨的過程確立自己的想法，建構出小組獨特的擺盤創作。最後以各組互相觀看、互相評語的方式，看見大家不同的創意與用心作為借鏡，並詢問未來之可行性。

五、參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

◎ 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，2016/02/03。

◎ 職人魂: 米其林主廚的頂級法式料理，飯塚隆太著，台灣東販股份有限公司，2017/07/28

◎ 圖解設計師的色彩法則：好的色彩布局是這樣構思的，95項你需要瞭解的事！· Jim Krause

譯者：古又羽，碁峰出版社、2015/05/25

六、教學資源：

一、美感電子書

二、電腦、教師自製 PPT、學習單、投影機、手機、圖畫本、影像輸出、影像 APP。

實驗課程執行內容

一、核定實驗課程計畫調整情形

(一) 將第二堂課調整成使用紙張及盤子先進行色彩搭配與練習，並將之手繪描寫成為草稿，並進行食物採買之依據。

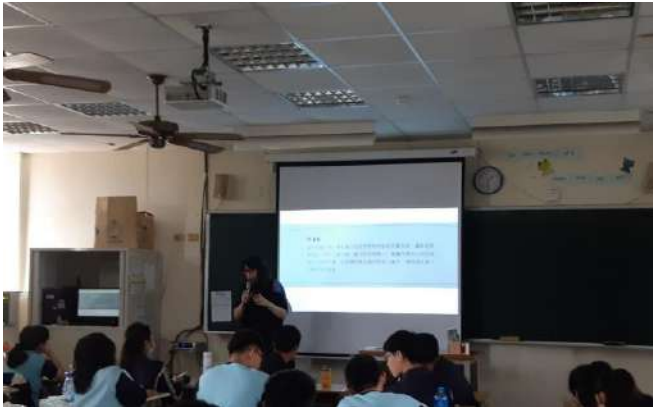
(二) 第三堂課先由教師選用相同色系之點線面點心進行初步練習。

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：



B 學生操作流程：

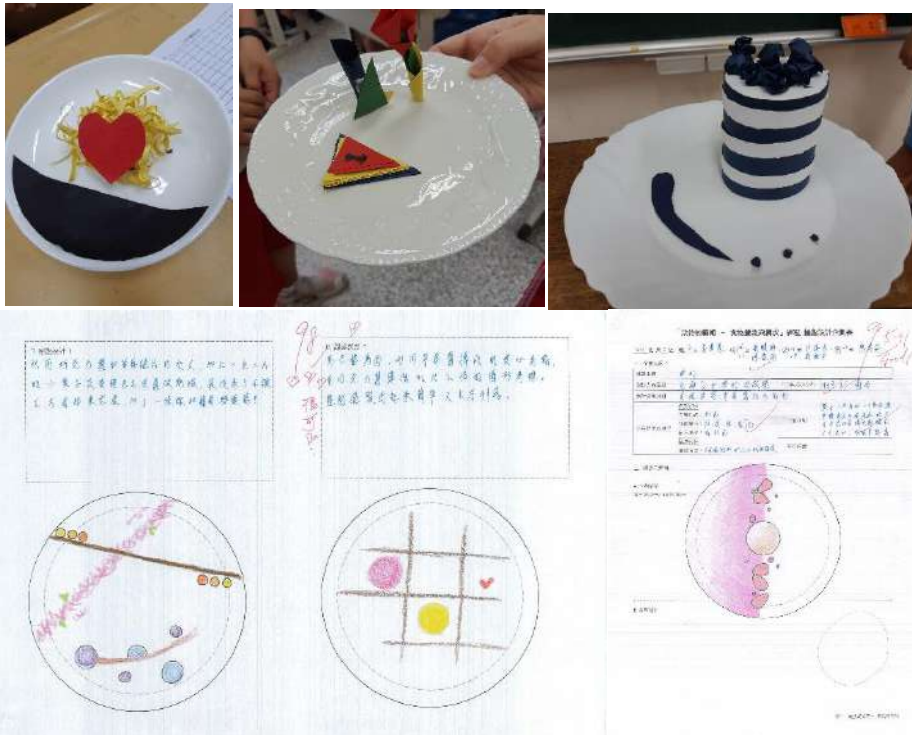
透過與學生討論每天中午團膳食物色彩及形狀，當這些食物被同學們自行放置在便當盒裡，如何擺設與配置，是否會影響到食欲與觀感，進而發現周遭食物構成與色彩美感有何關聯性。

C 課程關鍵思考：

- 一、觀察中午團膳中的食物形狀與色彩。
- 二、發現中午團膳食物擺設構成樣態，是否影響食欲，進而讓學生反思如何改善自身在面對周遭事物時的敏感度。

課堂 2

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

- 一、請學生盡量選用白色瓷盤，依照瓷盤大小於造型使用紙張思考食物形狀與色彩搭配。
- 二、在使用搭配色彩與構成時，討論接續的課堂擺盤準備材料與主題。
- 三、手繪器皿與食物的構成，使學生先有草稿，以利後續課程。

C 課程關鍵思考：

- 一、以學習單與紙張造型讓小組討論要探索的主題，透過手繪先搭配，決定購買物品以及相關工作事項。
- 二、準備材料與色彩搭配。
- 三、透過紙張裁切，讓學生了解運用食物與造型時不侷限在食物本身形狀，而簡化的造型讓食物配置構成更佳。

課堂 3

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

- 一、提供點、線、面等點心，讓學生在自行攜帶的盤器上進行擺放。
- 二、嘗試類似色彩食物配置點、線、面及方、圓構成與盤子大小搭配。
- 三、擺設完畢由小組上台報告擺設心得。

C 課程關鍵思考：

- 一、簡化食物色彩，探索點、線、面單純的構成。
- 二、探索食物造型（方、圓、長型）與盤子搭配。

課堂 4

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

透過範例展示，與構成基本原理講解，將學習遷移至盤中的構成搭配：從著名的“對稱早餐”到各大廚的擺盤創作，讓學生來討論器皿上的構成。有對稱的古典美學、有平衡的現代美感、主從關係凸顯焦點、分割邏輯...等等，靠著食物的擺放位置、醬汁的裝飾、小細節的點綴...打造新的美·食饗宴。

C 課程關鍵思考：

- 一、探索食物構成美學。
- 二、加入食物色彩與互補色對比色概念，引導學生搭配食物時也需色彩搭配。

課堂5

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

- 一、讓學生實際探索操作器皿與食物搭配：設定為下午茶時間，搭配情人節日，將準備好的器皿（圓形盤器）、甜點、裝飾用的各樣物件討論並擺放好。
- 二、採用何種色彩能展現出情人節的概念。
- 三、如何善用醬料、蛋糕、其他甜點，營造出點、線、面構成搭配
- 四、在規定的時間內完成後作拍攝紀錄。

C 課程關鍵思考：

- 一、實做器皿與食物的搭配。
- 二、色彩如何表現出心情與節日。
- 三、如何選擇色彩及造型相對應材料以用來搭配。
- 四、如何運用鏡頭拍攝出一幅美食照片。

課堂6

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

完成美食器皿的搭配後以報告形式，在展示各組的《美·食饗宴》照片之同時，小組分享在擺盤上運用之構成原理，台下以各組互評與教師評分之方式完成意見回饋，並票選出整體造型上最合宜的前三組作品。

C 課程關鍵思考：

- 一、分享自行拍攝之美時擺盤照。
- 二、如何配置能達到美感構成的效果。

三、教學觀察與反思

- (一) 學生對自身環境感受低落，無法立即提升自我美感認知。
- (二) 學生實作擺盤，仍偏向傳統桌菜擺盤方式，需加強引導，方能達到效果。

四、學生學習心得與成果





擺盤主題	黑白黛取 queen		
想給人的感覺	黑白和色彩對比 (突破魔盒的 feeling)	主角色彩與造型	三角形, 咖啡色
預計使用食材	瑞士捲, 蛋糕, 巧克力粉, 巧克力棒, 巧克力醬, 草莓, 藍莓, 蜂蜜		
使用的美學原理	色彩部分 主要色調: 黑, 白 使用顏色: 黑, 白 配色原理: 對比型配色	作品介紹	由蛋糕作為主體, 在底部用巧克力醬做三角形的結構, 把巧克力棒平穩的蓋面, 再散些巧克力粉裝飾即大功告成!
	構成部分 構成原理: 三角構圖法搭配點點線	互評分數	

二、擺盤示意圖:

A 主盤設計
直徑 25.2cm/內直徑 20cm

B 副盤設計

日 圖案設計 1
 利用草莓蛋糕當主體，及巧克力粉灑滿半個盤子的面積，其餘(蛋糕周圍)留白，以平衡畫面感，再用叉子及湯匙做虛擬裝飾！



96 日 圖案設計 1
 以瑞士捲做主體，搭配果(草莓、藍莓、櫻桃)及線(巧克力醬)裝飾(蛋糕體、糖霜等)但利用取巧的虛化線條產生色彩呼應的效果，也讓畫面多了些許溫暖的感覺！



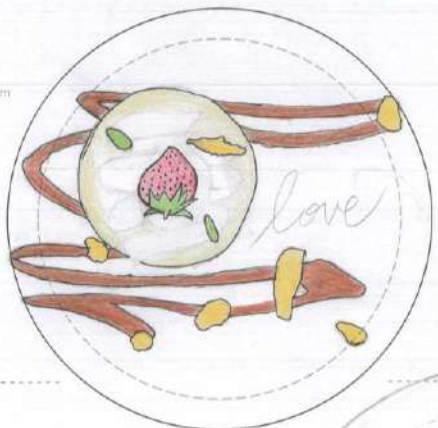
一、企畫大綱：

提案主題	粉色森林	
想給人的感覺	舒服、清新	主角色彩與造型
預計使用食材	蛋糕x5、草莓x2、脆迪酥麥片、巧克力醬、巧克力棒、牛奶、薄荷葉、櫻桃	
使用的萬能原理	色彩部分 主要色調：粉色 使用顏色：紅、香、粉 配色原理：類似色	作品介紹
	構成部分 構成原理：點、線、面	互評分數
		以巧克力醬的線條、精緻蛋糕的頭度

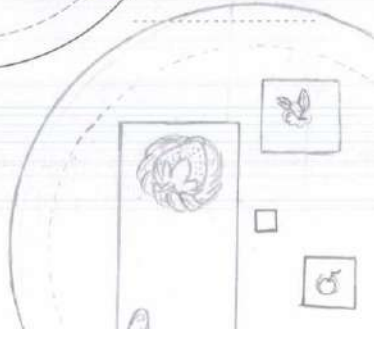
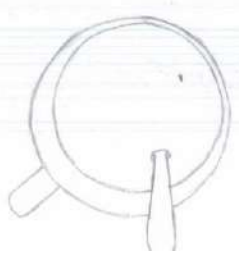
二、構盤示意圖：

A 主盤設計

直徑 25.2cm/內直徑 20cm



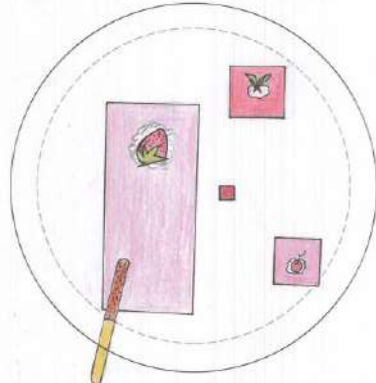
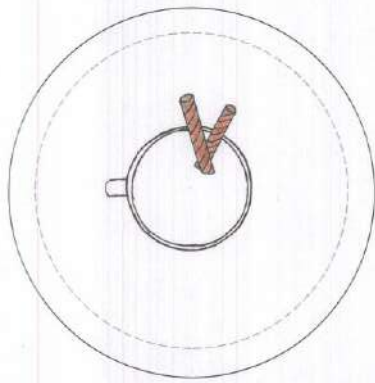
B 副盤設計



161 02 糕卷 9.6

B 副盤設計 1
 使用食材: 脆皮酥、牛奶
 主色調: 白色
 使用色: 白色、咖啡色
 配色原理: 對比色、類似色
 構成部分: 線、面
 造型與造型: 圓形、圓柱

B 副盤設計 1
 使用食材: 蛋糕、草莓、巧克力棒、薄荷葉、櫻桃
 主色調: 粉色
 使用色: 粉、紅
 配色原理: 類似色
 構成原理: 點、線、面
 造型與造型: 長方形、方形



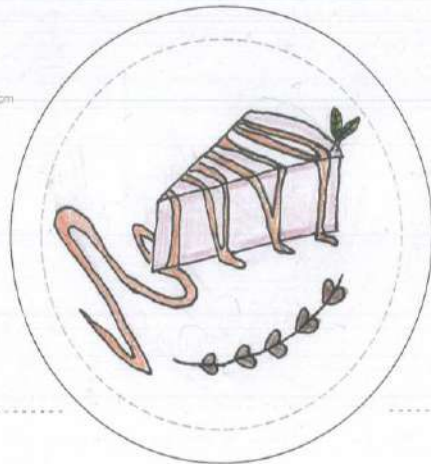
一、企畫大綱:

推廣主題	甜美又簡約的蛋糕		主角色彩與造型	淡粉色, 三角形
想給人的感覺	雖然簡約, 可是有種甜美的感覺			
預計使用食材	蛋糕、糖漿、巧克力醬、薄荷葉			
使用的美學原理	色彩部分	淡粉色 淡粉、橘、綠、紫 多數鮮豔色	作品介绍	盤子上有一塊略帶粉紅的 乳酪蛋糕, 淋上橘色的糖漿, 再配上心型的巧克力醬做 裝飾, 使乳酪蛋糕更甜美。
	主要色調			
	使用顏色			
	配色原理			
構成部分	部分派白, 蛋糕某一個加上巧克醬	互評分數		

二、提案示意圖:

A 主盤設計

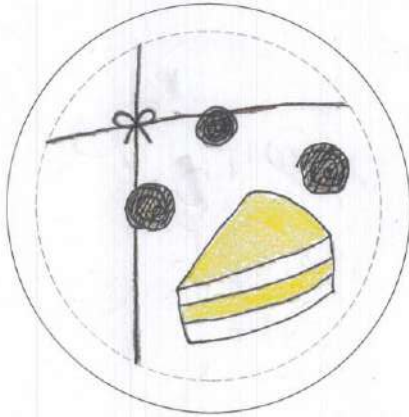
直徑 25.2cm/內直徑 20cm



B 副盤設計

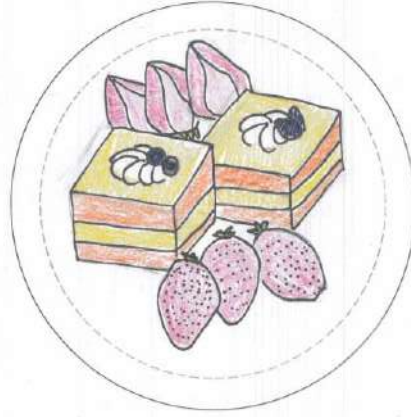
B 副盤設計 1

利用巧克力片,用打火機燒烤幾秒鐘,使巧克力片融化,接著在盤子上畫一個十字,再利用叉子畫出蜘蛛結,最後擺上美味又可口的三角形起司奶油蛋糕和巧克力餅乾。



B 副盤設計 1

將兩塊正方形的雞蛋加橘子口味的蛋糕放在盤子的中間,蛋糕上再擠出奶油,接著各放上兩顆藍莓,最後將蛋糕的兩側放上切半與未切半的草莓,這樣就完成了。

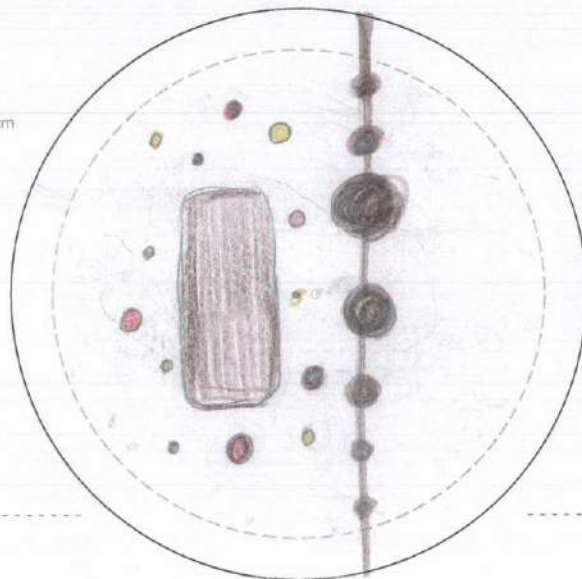


擺盤主題	cirde·coco		
想給人的感覺	繽紛	主角色彩與造型	咖啡色.造型.圓型
預計使用食材	巧克力蛋糕.巧克力醬.花生粒.莓果		
使用的美感原理	色彩部分	作品介紹	大量的圓形排列,有著韻律感,襯托出方型的蛋糕
	主要色調 黑色.棕 使用顏色 黑.黃.紅.粉 配色原理 撞色系		
	構成部分	互評分數	
	構成原理		認知.漸變

二、擺盤示意圖：

A 主盤設計

直徑 25.2cm/內直徑 20cm



B 副盤設計

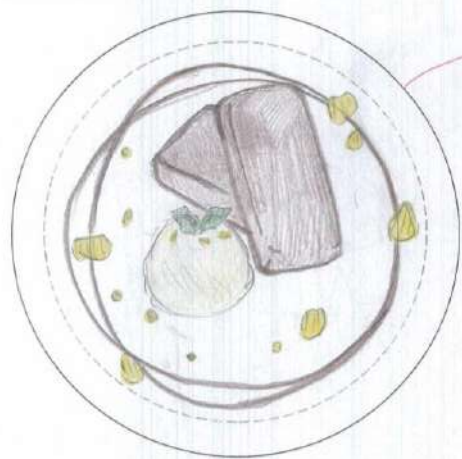
97

B 副盤設計 1

天不白味不淡正真甜
 半盤菜色只為尋歡
 我亦以樂寫對遊的只如三時

B 副盤設計 1

以圓形為盤圖基礎，
 帶上些綠和紫，
 呈現濃厚的感覺。



Good!

