

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： 霧峰國民中學  
執行教師： 杜敏學 教師  
輔導單位： 中區 基地大學輔導

---

實驗計畫概述

## 一、實驗課程實施對象

申請學校	霧峰國民中學
授課教師	杜敏學
實施年級	七年級
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	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	100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)				
課程設計	<input checked="" type="checkbox"/> 發現為主的初階 歷程 <input type="checkbox"/> 探索為主的中階	每週堂數  <input checked="" type="checkbox"/> 單堂 <input type="checkbox"/> 連堂	教學對象	<input checked="" type="checkbox"/> 國民中學七年級 <input type="checkbox"/> 高級中學 年級 <input type="checkbox"/> 職業學校 年級
<p>學生先修科目或先備能力：</p> <p>學生先修科目或先備能力：</p> <p>* 先修科目：</p> <p><input type="checkbox"/>曾修美感教育實驗課程：(50~100字概述內容即可)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>並未修習美感教育課程</p> <p>一年級學生在國小未曾上過美感構面相關課程，約有一半的學生國小美術課以現成材料包的方式進行，初次接觸美感課程有許多需重新建立的概念。</p> <p>* 先備能力：</p> <p>學生在本校新生暑期先修課程中接觸過一些美的形式原理原則，但對美感構成的概念尚未建立，課程內容也較偏向理論講述部分，缺乏美感在生活中的體驗，因此，本課程一方面以實例引導學生觀察，對美有感，希望學生在觀察中體驗生活中的各種美感，另一面能從實際生活層面中練習美感的構成因素，讓學生能對美有感繼而提升美感生活品質。</p>				

## 一、 程活動簡介：

本課程以美感構面中的色彩、質感與構成擺盤為主要學習內容，

甲、 首先，由食材本身所具有的色彩、質感特性引導學生認識生活中的美感元素，再讓學生藉由擺盤的操作練習進一步了解美感的構成方法。從操作擺盤中引導學生了解〔平衡 / 對稱 / 主從 / 比例 / 層次 / 對比〕構成。課程規劃六節課，分別以蔬果色彩搭配、食材器具質感的搭配、擺盤構成方法進行，

乙、 第一階段以色彩質感的觀察為主，引導學生發現各種食材顏色所引起的口感變化、以及觀察器具質感帶給人在視覺、口感上的不同變化。

第二階段藉由實際的擺盤操作讓學生了解透過構成的方法，食材的口感和視覺美感可以更被凸顯、被看到。

丙、 課程以分組操作及討論的方式進行，分別須為自己組別所討論出的內容、方式訂出主題並說明原因，希望學生從命題的過程中連結所對應的學習主軸。

## 二、 課程目標

一 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. 學生將能觀察到色彩與口感的關聯。
2. 學生將能觀察到不同的構成安排會影響食材搭配的口感效果。
3. 學生將能觀察到構成方式所產生的美感視覺效果

二 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）

4. 學生將能運用色彩來增加口感的美好搭配。
5. 學生將能選擇適當的質感搭配。
6. 學生將能運用美感構成的方式進行合宜美好的擺盤。

三 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）

7. 學生能了解食材的色彩與口感的關聯。
8. 學生能了解質感搭配在口感、視覺上的變化。
9. 學生能運用構成方法找到物件擺放的最佳效果。

四 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	10/8	單元目標	【觀色找美味】
		操作簡述	活動內容：利用三種色彩的組合，進行手卷配色的應用與變

			<p>化。</p> <p>課程活動：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以 ppt 圖例引導學生觀察顏色與食材的新鮮度、口感的關係。</li> <li>2. 色彩的感覺：請學生說說看紅色、黃色與綠色...各顏色的口感為何？怎樣的顏色搭配會覺得不太好吃？</li> <li>3. 請學生以三種色彩練習，並將所練習的手卷口感訂出一個主題，說明命題原因。</li> </ol>
2	10/15	單元目標	<b>【盤盤碟碟有道理】</b>
		操作簡述	<p>活動內容：利用不同裝盛器具的挑選進行質感的搭配</p> <p>課堂活動：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. 以 ppt 引導學生觀察各種食材和器具的質感對食物的口感會有什麼不一樣？</li> <li>5. 請學生試試看：選擇一至兩樣糕點，各放入陶盤、岩盤、塑料盤、瓷盤、鐵盤、玻璃盤中，然後調整最好的搭配方式。</li> <li>6. 請學生說說看為什麼要這樣放？它的好處是什麼？</li> </ol>
3	10/22	單元目標	<b>【美味新布局】</b>
		操作簡述	<p>活動內容：以繪圖板模擬擺盤布局</p> <p>課堂活動：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 構思與布局：為使學生在擺盤前有具體的構思，可以請學生在學習單上以食物貼紙或自行描繪先試擺盤草圖，預先模擬主菜與配菜的位置；大略描繪主菜與配菜擺放輪廓之後，接著再實際地擺盤。</li> <li>2. 主體位置的決定：這個階段的學習重點放在主體的決定位置以及其他配角的相對關係。如果主體的位置放在中間，那其他食材就考量如何搭配主體。如果主體不適合放在中間，那必須將食材分開擺放，可以考慮左右或對角線擺放，放好主體後，其他東西不管如何擺放都必須注意到平衡與對稱的關係。</li> <li>3. 主從關係：主菜和配菜的主從關係，請學生注意主菜與配菜搭配時不可忽略的主從關係。</li> </ol>

		單元目標	【美味大比拚】
4	10/29	操作簡述	活動內容：比例原則擺盤操作。 課堂活動：請學生製作格狀透明片，可對照擺盤的間隔位置是否符合比例原則。以「麵包擺盤」為例，請學生進行擺盤實際操作，無論主體或配角如何放都必須注意到擺放的間隔與比例關係。
		單元目標	【美食饗宴大製作】
5	11/18	操作簡述	活動內容：擺盤的層次、留白操作 課堂活動：以糕點為例操作，請學生嘗試以高、低、前、後的布局學習擺盤層次感。然後用減法讓學生操作留白的空間效果。 1. 除了左右擺放，如何利用高、低變化增加擺放的立體感？ 2. 如何讓擺盤有前後的布局變化，讓視覺動線產生層次感？ 3. 要如何讓利用留白，讓盛盤空間產生視覺韻味？
		單元目標	【饗食美艷之約】
6	11/25	操作簡述	活動內容：擺盤的盛宴之旅 課堂活動：以炸雞塊（或糕點）和三種蔬果進行擺盤，為其擺盤訂定主題並說明原因。 1. 請學生觀察食材對比的表現： 色彩：食材顏色、口感所呈現的對比，例如白/黑，青/紅，軟/硬質感：注意與食材搭配的質感對比選擇造形：食材與器具搭配的選擇，例如圓/方構成：「留白」常常呈現出的對比效果表現手法的練習：可在周圍用醬汁或蔬菜進行裝飾。 2. 綜合成果發表與討論：學生將所學習的擺盤重點做綜合呈現並以影像紀錄做分組討論與發表。

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 )

本課程學習內容完成後預期學生能在生活中體驗到原來美就在身邊，並且能從操作中體驗美感，認識美感構成的方法。

五、參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

**1.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：吳旻蓁, 謝爾鎂 出版社：麥浩斯 出版日期：2016/02/03

**2.對稱早餐：一切都是為了愛**

作者：麥可·齊 譯者：龔嘉華 出版社：悅知文化 出版日期：2017/02/02

**3.擺盤藝術：構圖比例 X 色彩設計 X 創意發想 · 39道 Fine Dining 擺盤基礎全圖解**

作者：亞烈士·維諾里 譯者：林惠敏 出版社：麥浩斯 出版日期：2018/12/08

六、教學資源：

1. 電腦
2. 投影機
3. 平板電腦
4. 擺盤器具

## 實驗課程執行內容

### 一、核定實驗課程計畫調整情形

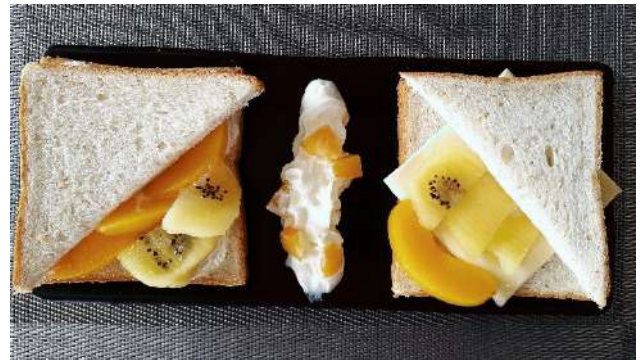
(請簡要說明課程調整情形即可)

### 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：



學生以食材操作色彩與口感的關聯



學生以食材操作色彩與口感的關聯

學生根據主題設計選擇色彩與口感的搭配



學生根據主題設計選擇色彩與口感的搭配

**B 學生操作流程：**

1. 以三種顏色水果搭配製作水果沙拉吐司，請學生根據搭配的色彩說出口感。
2. 以三種顏色的內餡搭配製作手卷，請學生根據搭配的色彩說出口感。

**C 課程關鍵思考：**

1. 色彩與口感的關聯，例如甜的、酸的、苦的、辣的...
2. 不同色彩搭配混合的口感關聯，例如甜的、酸的、苦的、辣的...加上?...的口感

**課堂二**

**A 課程實施照片：**



學生根據食材選擇裝盛食材的質感搭配







學生根據食材選擇裝盛食材的質感搭配

學生根據食材選擇裝盛食材的質感搭配  
學生根據食材選擇裝盛食材的質感搭配



#### B 學生操作流程：

1. 學生先選擇食材和承裝容器，必須根據選擇容器加以擺盤設計。
2. 老師先示範幾種擺盤技巧，可用粉末狀食材或醬汁用滴流或塗抹的方式增加食彩搭配效果。
3. 學生根據老師示範的案例進行擺盤操作。
4. 老師講評解說，符合美感構成的組別可進行享用擺盤成果

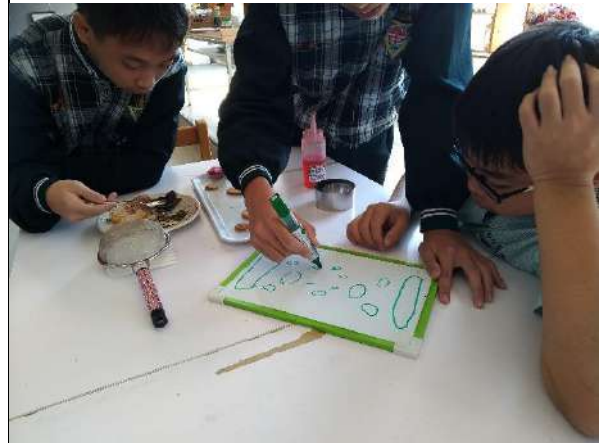
#### C 課程關鍵思考：

1. 食材的設計須考量容器的質感。
2. 可利用粉末狀食材或醬汁用滴流或塗抹的方式在放食材前增加容器的質感，也能凸顯出擺盤效果。

A 課程實施照片：



學生進行擺盤前的沙盤推演練習



老師以 ppt 進行擺盤注意事前注意解說



學生進行擺盤前的沙盤推演練習  
學生的擺盤練習---主從設計

B 學生操作流程：

1. 老師以 ppt 先解說主從關係的相對位置。
2. 學生先以白板分組討論、沙盤演練確定主從位置後才開進行擺盤操作。
3. 老師講評解說，符合美感構成的組別可進行享用擺盤成果。

C 課程關鍵思考：

1. 了解擺盤主體和其他食材的主從相對位置和關係。
2. 老師以減法去蕪存菁，讓學生了解主從關係的重點。

課堂四

A 課程實施照片：



學生的擺盤練習---間隔比例配置



老師以 ppt 案例解說



學生的擺盤練習---間隔比例配置



學生的擺盤練習---間隔比例配置

B 學生操作流程：

1. 老師在 ppt 案例中解說比例的空間間隔關係。
2. 學生進行比例設計的操作。
3. 老師講評解說，符合美感構成的組別可進行享用擺盤成果。

C 課程關鍵思考：

1. 以「麵包擺盤」為例，請學生進行擺盤實際操作，無論主體或配角如何放都必須注意到擺放的間隔與比例關係。

課堂五

A 課程實施照片：



學生的擺盤練習---留白的空間配置



學生的擺盤練習---九宮格的留白練習



學生的擺盤練習---層次關係配置



擺盤學習單擬稿

B 學生操作流程：

1. 課堂活動：以糕點為例操作，請學生嘗試以高、低、前、後的布局學習擺盤層次感。
2. 以用減法讓學生操作留白的空間效果。
3. 以九宮格的空間分配做留白練習。
4. 老師講評解說，符合美感構成的組別可進行享用擺盤

成果。

C 課程關鍵思考：

1. 注意食材的高、低、前、後的布局，讓學生在嘗試調整中學習到擺盤層次。
2. 以減法嘗試留白效果。
3. 以九宮格操作留白的空間配置。

### 課堂六

A 課程實施照片：



食材顏色、口感所呈現的對比



學生擺盤展示及教師總結



學生根據課程主題進行餅乾擺盤



學生的擺盤展示



學生的擺盤練習---主從配置



學生的擺盤展示

**B 學生操作流程：**

4. 學生綜合前幾堂學習重點，須按照配置圖的擬稿進行擺盤設計
5. 每班分4組進行擺盤競賽。
6. 票選競賽結果及老師講評。

**C 課程關鍵思考：**

學生能綜合以上所學，將色彩與口感的搭配、食材和容器的質感搭配、主從配置、比例配置、層次與留白等擺盤技巧運用在擺盤整體設計，同時能利用減法調整空間配置。

### 三、 教學觀察與反思

一開始的課程學生因為食材的新鮮有趣，參與度蠻高的，彩色的搭配重點大致上也掌握得不錯，第二節構成的部分一開始設計是以擺盤主體和其他食材的相對位置讓學生操作主從關係。一開始學生大多能注意學習的重點，但是因為擺盤的容器選擇有些有形狀和大小的差別，學生如果未能注意到食材的大小形狀，沒注意就會把空間填滿，不然就是空白的地方太多整體無法整體考量，未能完全掌握到空間配置的完整度。因此，在後幾個班的課程中我開始做了調整，將空間「留白」放入課程中，以經典案例解說擺盤設計中常被運用的留白的效果，要學生注意到食材在容器中相對的留白位置，並提醒留白需要和九宮格比例搭配。

還有，學生從一開始發現沒有認真操作課程，會被取消享用擺盤成果後，學習的態度就有漸入佳境的情況，到最後一堂的擺盤大饗宴，幾乎所有同學都可以開開心心的一同分享辛苦認真後的成果。

### 四、 學生學習心得與成果

小心翼翼的學生斟酌再三的練習操作中，用心找到最美的擺放，課程講評後有位學生告訴我，老師，我終於了解一個5元的食材可以這樣變成50元，500元的價值。聽到孩子的反應，我想~美感已經在孩子心中播了種，這樣就夠了~