

105 至 108 美感教育課程推廣計畫

107 學年度第 2 學期 新北市立秀峰高中 學校實驗課程實施計畫

種子教師

美感通識 ( 六小時 )

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： 新北市立秀峰高級中學

執行教師： 鄧昌苓 教師

輔導單位： 北區 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

## 附件

- 一、 成果報告授權同意書

著作權及肖像權使用授權書(依實際成果內容使用)

## 實驗計畫概述

### 1、實驗課程實施對象

申請學校	新北市立秀峰高中
授課教師	鄧昌苓
實施年級	九年級
班級數	2 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	65 名學生

### 二、課程綱要與教學進度 (請整理參考教材，調整為適合自身的課程)

參考課程案例： 106 學年度第 1 學期， 北 區 臺北市立石牌國中

參考課程名稱：食，在美力！

課程名稱：「食，設計！」

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 九年級 <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 )

■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 )

國三才接這五個班級(七、八年級的美術課似乎都以影片教學為主),在上學期教學中,發現學生對點、線、面基本設計元素為基礎的概念不足;學習意願也不高。想透過此一單元課程中的趣味性與實作課程提高學生學習動能。

具觀察並描述物象的能力; 有分組團隊合作學習的經驗。

#### 1、課程活動簡介 ( 300 字左右 ):

人手一機已成為現代人生活中的必要條件;拍照、打卡更是人們的日常。「食·設計!」即是飲食之外;如何透過拍攝的技巧,體驗畫面構成的美感。課程先從文具用品及各式食器擺設整齊著手,讓學生關注到美感之首--「秩序」的重要,再從「構成」構面中選擇--主從關係與畫面平衡作為課程主軸出發,以點、線、面基本設計元素為基礎,引導學生嘗試轉換實體與平面構成的不同,並運用於淋醬、零食練習及甜點擺盤實作,以漸進的方式帶領學生學習合於美感的擺盤組合;過程中,配合每節課程主題拍照練習,透過小組討論、動手作、動腦想、做中學,讓學生能感受到「美」常常在不經意的小地方。最要的是 I care! 而不是 Who care! 或 I don't care! 希望他們將「秩序」的核心概念和「構成」的要元素,透過「食·設計!」在生活中實踐和運用出來。

## 二、教學目標

既有目標/能力指標：(構面的學習目標描述)

預期學生知道秩序帶有清晰、一目瞭然的意味；同時也能透過攝影體會主從關係與畫面平衡的合宜性

學生將會：

- 1.能瞭解「秩序」是美感的基石與生活中「秩序」的重要性
- 2.能實際的操作文具，進行擺放整齊及發散與收斂的練習；同時進行各個不同角度的攝影練習
- 3.學生能體會到生活中善用「秩序」與「構成」原則所產生的美感差異
- 4.能將基本原素點、線、面進行合宜的排列組合外，也能覺察生活中的構成原則；應用於日常攝影中
- 5.能以零食、甜點為主、淋醬為輔,依「構成」原則進行合宜的擺盤；並用影像來說食物的味道
- 6.能覺察攝影觀點及取景方式的不同，所造成攝影作品的差異性，能嘗試具體描述攝影中構成美的畫面方法。

理解事項/核心概念：

- 1.有秩序才能談美感
- 2.構成中點、線、面的應用
- 3.構成中主從關係的應用

主要問題：

- 1.生活中有秩序的擺設如何能產生美的感受?
- 2.如何用主從關係與畫面平衡來突顯主題
- 3.如何透過構成來進行合宜的擺盤與拍攝

學生將知道/知識：

學生將能夠/技能：

1. 能認識秩序的基礎在於擺整齊
2. 兩個以上的物件擺在一起, 就會有構成的問題
3. 能認識秩序與構成的概念

1. 能嘗試進行合宜的美感練習並參與小組討論
2. 能嘗試以基本原素, 構成合宜美感的畫面與拍攝
3. 能應用畫面平衡與主從關係的構成應用於擺盤中

### 三、教學策略：【做】

#### 1. 六堂課的步驟簡列：

##### 一. 食. 在美力: 文具練習

I. 認識「秩序」與「構成」的條件與類型

II. 學會以 AKB 四步驟把文具擺整齊

III. 分組: 文具練習

##### 二. 發散、收斂構成練習: 先以點的發散構成

練習, 再說明構成要素有那些?

I. 以食器 - 刀、叉、筷子、杯子... 來做構成

開場練習, 讓學生將日常使用的食器擺放在

桌上練習視覺上的平衡與美感

II 同學拍照討論並選出最合宜的美感

#### 2. Show & Tell 提問與反思：

i 生活上有那些跟「秩序」與「構成」相關的事物

ii AKB 四步驟能幫助你在複雜的環境中創造「秩序」的美感嗎?

iii 構成的要素有哪些? 與美感的要素是否相同?

iv 構成的改變是否造成視覺與味覺上美感經驗的不同?

v 能說明拍照時所用的構圖技巧與實體有何不同?

III 最後用美感電子書講解什麼 是構成，及構成的要素及美感。

三.有情感的點、線、面 - 排列 / 討論 / 拍攝

I.一起擺擺看

II 一起拍拍看

III 七嘴八舌說美感

四.淋醬練習與拍攝

I 一起畫畫看

II 零食擺盤練習-2 人一組

五.甜點擺盤練習-2 人一組

六. 「食，設計！」攝影繪本 - 成果分享

3.以上請簡要說明，課程意圖。

「構成」看似簡單，却在生活中隨時可見。

透過「食，設計！」讓學生感受到匆圖吞棗的把食物吃下去或者選擇細嚼慢嚥享受食物帶來的視覺美感與味道。希望透過此一單

元喚起校園中常忽略且未曾學習與探討的課題 - 「構成」。這個課程幫助學生更深入理解什麼是構成，它在生活裡的重要性何在？挑戰如何重新配置與構成。在此過程中體悟「構成」成的定義，最後將之延伸到日常的攝影與食物擺盤的設計，讓同學思考物件的構成與人的密切性。於是從一開始簡單的發散練習去探討構成，引起學習動機，經由練習慢慢使學生掌握「構成」的美感要素，並將「秩序」概念帶入「構成」中。

四、預期成果：(請分析原教案成效分析，並書寫教學期待與)

此一教案「食，在美力！」能讓學生希望透過飲食與美感的結合外，更能廣泛覺察生活中物件構成之美，並將審美知能運用於生活中；同時也能體會味覺的追求不再只是食物本身。相信學生在上過六堂的美感課程後，更能對生活中有關的物件、對食材的尊重產生不落俗套的美感經驗與對話。

**教學期待：**

實驗的班級學生學習風氣較為低落，想讓他們感受到藝術課程不是如他們所想的只有動手畫畫這件事。這也是為什麼會選個單元來教的主要原因。因此從學生從每天會碰觸的鉛筆盒、食器物件以及相機著手，讓他們感受到「美」，常常在不經意的小地方。最要的是 I care！而不是 Who care！或 I don't care！希望他們將「秩序」的核心概念和「構成」的要元素，



透過「食·設計！」在生活中實踐和運用出來。生活周遭的環境與事物，其實是可以經過選擇去改造而改變的。美的事物會令人心情愉悅，如果學生能感受到“ 嗯! 這樣很美” ，就達成課程的目的了。

參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

1. 何欣怡(2014)。美感教育-課程主軸手冊2：構成的欣賞。整合型「視覺形式美感教育實驗計畫」—總計畫。 [https://issuu.com/aestheticntnu/docs/2\\_composition](https://issuu.com/aestheticntnu/docs/2_composition)
2. KIT 美感學習工具。2016-2019 美感教育課程推廣計畫核心實務工作計畫小組編。國立交通大學發行。
- 3.藝術設計的平面構成/朝倉宜己 新形象出版公司 1993 07
- 4.擺盤設計解構全書/町山千保 麥浩斯 2016 02

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。
- 2.擺盤新聞 2017 10/17 東森新聞 美食家批國宴五星級飯店 水果擺盤無美感
- 3.90 Degrees: A Video About Knolling
- 4.10 Bullets, #8: "ALWAYS BE KNOLLING". By Tom Sachs
- 5.Apple - Designed By Apple - Intention (VOSTFR)
6. Sauce Plating Skills/Ideas
7. 8 Sauce Plating Skills/Ideas
8. 9 Sauce Plating Tricks

- 9.The Most Satisfying Videos In The World, Amazing Plated Desserts Style Compilations  
 10.Plating Reimagined: One Entree. Three Ways.  
 11.Culinary Wizardry With Chicago Star Philip Foss

教學進度表

週次	上課日期	課程進度、內容、主題
1	2/25~3/1	<p><b>文具的練習題</b></p> <p>1.認識秩序的重要性 2.組成構成的條件與類型 3.文具的練習題</p>
2	3/4~3/8	<p><b>發散、收斂構成練習</b></p> <p>1.以食器 - 刀、叉、筷子、杯子...來做構成開場練習- 發散與收斂構成練習.需先思考四個距形間的主從關係或代表意涵</p> <p>2 拍照討論並選出最合宜的美感-練習視覺上的平衡與美感同學</p> <p>3.最後用美感電子書講解什麼 是構成，及構成的要素及美感。</p>
3	3/11~3/15	<p><b>有情感的點、線、面 - 排列 / 討論 / 拍攝</b></p> <p>1.一起擺擺看-反思前兩節課秩序與構成的練習並思考 情感會影響擺盤呈現；引導學生利用點線面如何組合出安定溫暖自由等情感的畫面</p> <p>2.一起拍拍看 - 嘗試由實體轉換成平面構成的不同之處</p> <p>3.七嘴八舌說美感 - 能與同組同學討論並嘗試不同的構成法則</p>
4	3/18~3/22	<p><b>淋醬練習與拍攝</b></p> <p>1.一起畫畫看-在圓盤上進行點、線、面的畫盤練習及主從關係與畫面的平衡； 進行擺盤的前置練習</p> <p>2.零食擺盤練習</p>

5	3/25~3/29	<b>甜點擺盤練習-2人一組</b> 嘗試把前面所學應用於此節；淋醬、零食與搭配糕點的擺盤實作
6	4/1~4/5	「食，設計！」攝影繪本 - 成果分享 能將六堂課的學習成果，製作成影片分享美感經驗的學習歷程

## 實驗課程執行內容

### 一、核定實驗課程計畫調整情形

#### 課堂 2:發散、收斂構成練習

原本預訂學生能在食器 - 刀、叉、筷子、杯子...來做構成開場練習；發現教具在使用的數量上

無法克服，因而取消...將其課的部份內容調整到第三堂；故第三堂改為 2~3 有情感的點、線、

#### 面 - 排列 / 討論 / 拍攝

#### 課堂 6 食·設計的攝影繪本

原是預定學生在這個單元的學習歷程所拍的照片，透過影像來完成學習紀錄；因多數學生沒有儲

存照片的習慣，故最後就開放所有同學的作品，提供學生去選擇；同時也能培養孩子的審美能力。

### 二、6 小時實驗課程執行紀錄

#### 課堂 1 文具的練習題

##### A 課程實施照片：



## B 學生操作流程：

1. 先讓學生把鉛筆盒中的文具全部倒出來,呈現凌亂的桌面,透過課程講述後,學生試著將複雜的元素用合宜的秩序感使其產生美感,呈現出整齊與不整齊的改變,引導出「擺整齊」的差異。
2. 練習以ABK四步驟來進行各組鉛筆盒內文具「擺整齊」練習,以視覺立即感受到富有秩序的美感改變。

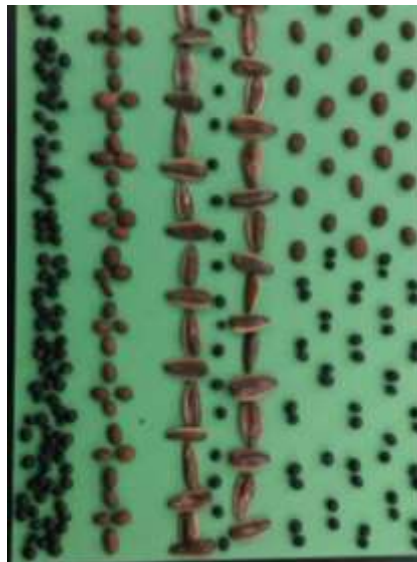
## C 課程關鍵思考：

1. 當環境元素越多越複雜時,該如何運用秩序來產生美的感覺,請學生舉生活中常見的實例說明?
2. 在校園中,有那些方法能讓校園與教室達到美感的條件?如何能有效又立即達成符合秩序的美感?

## 課堂 2/3 有情感的點、線、面 - 排列與構成

## A 課程實施照片：





## B 學生操作流程：

1. 簡要流程：先選自己喜歡的A4大小的顏色>選自己喜歡的食材練習>教師引導>選擇食材的組成要注意到質感上是否合宜>作品賞析
2. 第二節課進行食物的選擇與質感的搭配上是否合宜
3. 介紹紐黑文的道具設計師 **Kristen Meyer** 對藝術見解有她個人獨特且令人驚艷的「knolling 藝術排列」。「Knolling」被簡單地定義為：將相關聯的物品以平行或是 90 度排放的組織方式。
4. 有了前半段實際的操作體驗後，接著引導學生說出並一同歸納點、線、面的特質，再以影片引導學生說出影片給人的感受形容詞，藉以帶入後半段的練習。進行長方形四種情感(安定感、緊張感、平衡感、對立感)點、線、面的構成；選擇食材的同時，也必然要考慮到自己盤子的色彩。

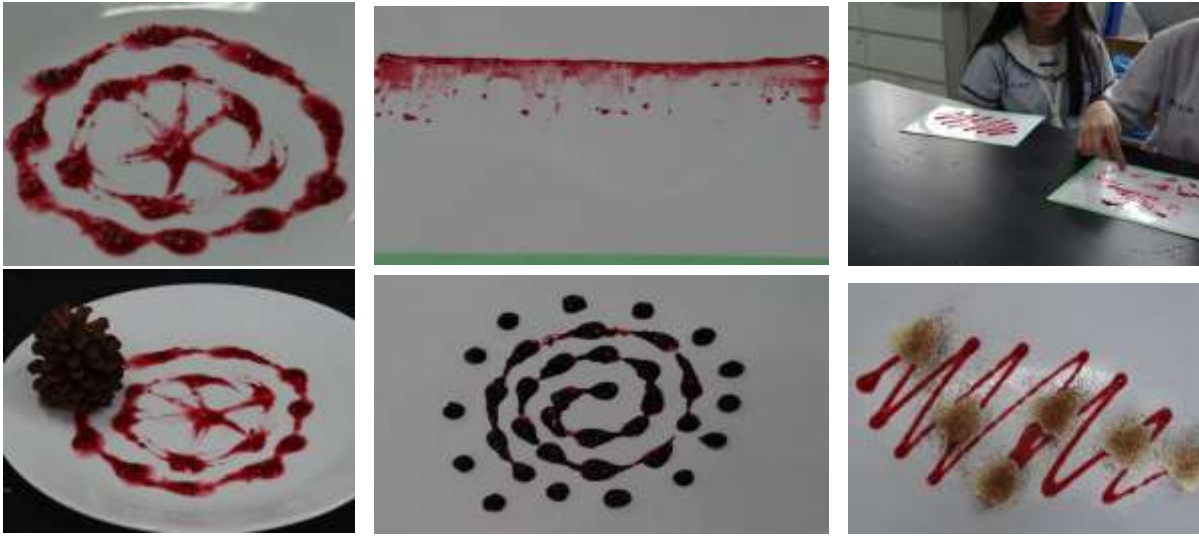
## C 課程關鍵思考：

1. 進行食材的選擇時，學生會發現，食材自身也有屬於自己情感，學生對食材會出現相同或相異的感受；老師須從旁引導--情感及感受常會因人的生活經驗而有所不同，沒有對？錯？因此，未來將點、線、面應用至淋醬畫盤時，畫盤內容的呈現也會予人多樣的感受。
2. 關鍵思考：在視覺的構成上，質感是否會影響？如何透過點、線、面的構成與作品產生對話？
3. 教師以手機拍下同學選擇不同食材練習過程及成果照片，於下課前20分鐘投影觀看及檢討，使學生能立即感受--在生活中各種的物件在相對而不是絕對的情形下是可以透過點、線、面的構成產生秩序的美感。



## 課堂 4 淋醬練習與拍攝

### A 課程實施照片：



### B 學生操作流程：

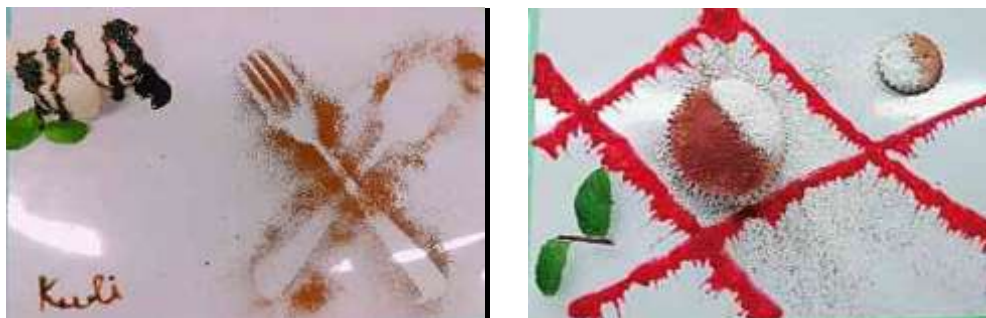
1. 簡要流程： 各組領取淋醬、依循教師示範進行個人淋醬畫盤練習>作品賞析>大快朵頤>收拾環境

### C 課程關鍵思考：

- 1.關鍵思考：試想怎麼樣的點、線、面的方式來畫盤，能有助於引發食慾、增加美感？是否會搶了主食的風采？
- 2.課程以淋醬代替顏料，在 A4 的白色紙張上繪製出點、線、面所構成的初階畫盤練習。
- 3.擺盤中最常見也最基礎的技法就是應用布局、對比、色彩以及食器的搭配進行表現，本課程僅選擇以構成加以設計，著重主從關係及畫面平衡的應用。

## 課堂 5-6 甜點擺盤練習-2 人一組

### A 課程實施照片：









## B 學生操作流程：

影音資源：8 Sauce Plating Skills/Ideas及Culinary Wizardry及擺盤新聞：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」』討論。

影音資源：The Most Satisfying Food Art Skillful Chef on Wonderful food plating。

- 1.從影片引導、回顧前4節課所學，如何應用在本單元中> 各組領取食材、2人一組創作甜點擺盤實作> 拍照>影片製作
2. 2人一組，共同討論甜點、乾糧加入畫盤的組合，嘗試進行各種不同甜點擺盤實作課程。
- 3.實物的視覺構成與拍照的平面構成有何不同?
- 4.第六節課 學習歷程-影片製作

## C 課程關鍵思考：

1. 關鍵思考：思考淋醬、乾糧與甜點在A4紙張上的組合方式及擺放的前後順序為何？是否注意到主從關係及畫面平衡？擺盤或畫盤時，還有哪些部分需要注意？擺盤是否能引發食慾？未來，能不能將具有構成概念的擺盤運用在日常的餐點擺設？
2. 在食·設計這個單元中，淋醬、乾糧、甜點可被視為點、線、面的材料，在A4紙張上進行主從關係及畫面平衡，嘗試擺盤的合宜性。
3. 在影片製作的過程中，是否也有運用到構成的原理原則...

### 三、教學觀察與反思

看了優秀者的教案，發現從「課程設計與教學」做起。在「模擬的過程中，體會到成功的教學，不只是精熟學科知識，還有在呈現教材、運用溝通技巧。有效教學方面，也都要有具體做法來與生活做聯結。」

「食·設計」的課程著重食物的設計及美感構成的實際操作，課程中除了讓學生在紀錄的過程中，可以回顧並反思學習的歷程，同時也能用開放的態度來欣賞同學的作品；相信留在孩子心中的痕跡是久久不能忘懷的，對於美感與生活的結合將有更深刻的感受。

## 經費使用情形

### 一、107-2 收支結算表

( 詳見 Excel 表格附件 )

