

108 至 110 美感與設計課程創新計畫
109 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： 苗栗縣立獅潭國民中學
執行教師： 鍾宜智 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

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

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

實驗計畫概述

一、實驗課程實施對象

申請學校	苗栗縣立獅潭國民中學
授課教師	鍾宜智
實施年級	一、二、三年級
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	3 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	40 名學生

二、課程綱要與教學進度

課程名稱：色彩控的美味哲學					
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 七 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： <input type="checkbox"/> 曾修美感教育實驗課程 <input checked="" 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) § 對色彩三原色、色彩三屬性包括「色相」、「明度」、「彩度」有基本認識。					
一、課程活動簡介 (300 字左右的整體課程介紹)： 在設計 109 學年度課程時試著「以生活為題，美感探索為歷程」的學習，從國一到到國三縱向及橫向的探索，讓學生重新感受生活中美的存在與可能。國一上從生活飲食切入，看見飲食色彩在生活及文化中的變化；國一下運用生活中的現成物切入，結合色彩和結構的概念進行生活對象物的分析，練習生活物件的造形與受力功能間的關係。國二上從生活材料中的點、線、面切入，結合色彩和構成的概念，感受材料組合的趣味和美感；國二下延續上學期面的材料，結合構造的概念，討論形體部位與部位的連結和運用之美。國三上從日常現成物分析融入五感體驗，並試著用文字及圖像描述，並結合構成概念創作具質感意象的美感作品；國三下結合質感、構成概念，運用幾何圖形、文字、詞句排列製作質感圖					

像文字書。塑造對生活有感的學習態度，培養積極面對真實生活的行動者。

二、課程目標

■ 美感觀察

§ 生活色彩觀察：

從校園中的自然色彩、人為色彩到飲食食材色彩採集，到傳統客庄飲食文化色彩的資料收集辨識。

§ 餐盤色彩感受：

不同色彩的食材組合構成，感受餐盤造型及大小擺設、色彩的魅力對於飲食的影響。

■ 美感技術

§ 能運用色紙、原點貼紙顏色搭配幾何造型和整體色彩造型擺設出合宜具美感的色彩構成。

§ 能運用食物圖卡及餐盤造型練習擺設。

§ 運用食物材料操作配合餐盤造型製作一份創意料理。

■ 美感概念

§ 使用色紙及幾何圖象操作美的形式原理，如：均衡，如何在圓形餐盤中擺設出具有均衡(對稱、非對稱及輻射)的感受；對比，食材的大小形狀、色彩的深淺.....等如何使用對比概念增加擺盤設計的趣味性。透過實際操作色彩和物體形狀的搭配，感受視覺上色彩的美力及創造力。

§ 色彩是營造氛圍的關鍵，認識色彩在平面盤飾上的重要性，如何將色彩巧妙且適當運用在擺盤設計環節中創造視覺效果，如：食物色調的選擇及變化、色彩和盤飾香草植物的比例拿捏.....等。

■ 其他美感目標

§ 以生活為題，美感探索為歷程的學習，在一年級這一學期的課程中希望學生能建立「3蔬2果」的健康飲食型態，選用在地當季、顏色豐富的原態蔬菜及水果，獲取多元營養素；順應時節選購在地當季的低碳好食材是愛護地球的基本原則之一，為增進健康飲食型態及攝取均衡營養。

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	09/22	單元目標	§ 能將對色彩三屬性的「色相」、「明度」、「彩

			度」基本認識，將自然環境中的素材加以辨識並歸類。
		操作簡述	§ 從校園環境及住家環境周邊搜集材料，能將所蒐集的材料依色彩三屬性的「色相」、「明度」、「彩度」概念加以分類並說明。
2	09/29	單元目標	§ 能依蒐集到的素材，配合器物的色彩和造型作搭配。
		操作簡述	§ 從校園環境搜集植物素材，依器物的造型及蒐集的素材，作不同植物色彩及色彩的構成搭配。
3	10/06	單元目標	§ 使用色紙及幾何圖象操作美的形式原理。
		操作簡述	§ 透過色紙剪紙讓學生認識美的形式原理。 § 設計學習單，讓學生透過格線的使用，能將色紙剪出合適運用的幾何圖形。依格線位置，製作出具美的形式原理的色彩排列。
4	10/13	單元目標	§ 認識食物中的色彩。 § 運用食物色彩融入美的形式原理搭配設計菜色。
		操作簡述	§ 設計學習單讓學生使用網路搜尋食物色彩。 § 思考在地當季、顏色豐富的原態蔬菜及水果有哪些是可以運用的。 § 把可以運用的食材，依其色彩、造型及量多寡，將所學到的美的原理原則融入做比例上的分配。
5	10/20	單元目標	§ 能使用教師提供的材料色彩，依盤器造型融入美的形式原理擺設。
		操作簡述	§ 兩人一組操作，使用乾燥蔬果乾、新鮮水果及香草植物依盤飾造型擺設合適、適量具美感的造型。 § 能留意造型美感外，並能注意食物食材使用的衛生。

6	10/27	單元目標	<ul style="list-style-type: none"> § 將設計的色彩菜色選用地當季、顏色豐富的原態蔬菜及水果，依食材特質製作具色彩美感的擺設。 § 增進健康飲食型態及攝取均衡營養。 § 思考每日每餐用餐時可以如何運用菜色色彩與乘載的器具能作搭配。
		操作簡述	<ul style="list-style-type: none"> § 帶學生討論餐盤色彩上的設計。 § 從實際完成的餐盤用色中，討論色彩運用的及擺盤中所呈現的美的形式原理搭配。 § 於當日午餐時將菜色和使用裝盛的碗盒練習搭配。

四、預期成果：

- § 能將色彩加以運用並搭配出具有美的形式原理的搭配。
- § 能將色彩運用於現成物、食材的搭配，能欣賞現成物的色彩和造型加以搭配具美感的造型。
- § 學生對美的體驗，從生活的植栽到蔬果食材的選擇能有感色彩對於生活的影響。

五、參考書籍：

- § 美感電子書 <https://www.aesthetics.moe.edu.tw/lessons/>
- § 日本色彩設計研究(民 109)。配色方案入門。臺北市：睿奇。
- § We are what we eat：食物設計的三種美學
<https://womany.net/read/article/8545>

六、教學資源：

- § 電腦、教師自製 PPT、學習單、投影機
- § 校園植栽、色紙、在地蔬果、盤子、盆器。

實驗課程執行內容

一、核定實驗課程計畫調整情形

無

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：

- § 運用簡報，認識色彩三原色、彩度、明度及色彩屬性，透過色彩調色感受色相變化。
- § 透過分組，從校園環境搜集色彩素材，將所蒐集的材料依色彩三屬性的「色相」、「明度」、「彩度」概念加以分類並討論。

C 課程關鍵思考：

- § 透過調色練習感受色彩的變化。
- § 透過分組練習，學習觀察及討論擷取的影像及素材色調上的異同。

課堂 2

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

- § 從校園環境搜集植物素材。
- § 配合器物的色彩和造型作搭配，學習選取所蒐集的素材。
- § 透過攝影拍照學習調整擺設。

C 課程關鍵思考：

- § 色彩間的搭配美感。
- § 擺設元素、物件可以如何擺設？！滿 VS 留空、高 VS 低、對稱 VS 不對稱。

課堂 3

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

- § 透過格線的使用，運用色紙製作單位元素的造型。
- § 運用單位元素造型，延伸製作具美的形式原理的色彩排列。
- § 透過討論能欣賞色彩的變化及運用。

C 課程關鍵思考：

- § 類似色與對比色的運用及搭配。
- § 造型的搭配及延伸的運用。

課堂 4

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

- § 運用電腦資料搜尋認識食物中的色彩。
- § 將搜尋到的食物色彩運用色鉛筆分類及分類。

C 課程關鍵思考：

- § 思考在地當季、顏色豐富的原態蔬菜及水果有哪些是可以運用的。
- § 如何將可以運用的食材，依其色彩、造型及量多寡，將所學到的美的原理原則融入做比例上的分配。

課堂 5

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

- § 能使用教師提供的材料色彩，依盤器造型選擇食材融入美的形式原理擺設。
- § 運用模擬及實物擺設練習相互對照。

C 課程關鍵思考：

- § 運用美的形式原理擺設具造型美感的擺盤。
- § 具美感外如何維護衛生問題。

課堂 6

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

- § 帶學生討論餐盤色彩上的設計。
- § 從實際完成的餐盤用色中，討論色彩運用的及擺盤中所呈現的美的形式原理搭配。

C 課程關鍵思考：

- § 增進健康飲食型態及攝取均衡營養。
- § 思考每日每餐用餐時可以如何運用菜色色彩與乘載的器具能作搭配。

三、教學觀察與反思

§ 執行七年及餐盤色彩上的設計，請孩子挑選食材選擇時，有趣的是在生活經驗及美感感受選擇時，生活中的基本需求是大過於美的感受，需要討論和引導才能進而思考，思考在想生活中如何建立美的感受經驗和可能營造及持續有美的可能性。後來在八年級執行此一課程時，學習經驗的累積及視野上的成長，在不同年段上的成品展現，可以看到不同層次的表現。

§ 點線面構成練習從抽象畫的元素分析及元素的拆解，過程中學生能更清楚看見元素和物件中的關係和連結，透過空間中線的移動及感受，再回到單純抽象線的組合時，能更清楚線在平面和空間中的關係。

§ 質感課程運用周哈里窗、情緒座標圖的結合使用，透過文本及和感受對於表現上的討論，確實在作品的呈現時，學生在表現時能有夠多的提問和想像，對於各式媒材、色彩和心理感受操作上，更能貼近自己內在的心理感受，而在過程中因較觸及更深的感受，討論或作品的繳交時要更注意學生的隱私性。

四、學生學習心得與成果

※ 色彩控的美味哲學：

- § 美的形式運用跟我原來想的不太一樣，而且讓食物的美味升級了。
- § 蒐集材料和十二節氣的食物，發現大自然的美。
- § 學了以後我可以在家裡試試擺盤與家人分享。
- § 上完課之後才知道什麼東西都是美的，只是要怎麼運用和搭配。

※ 點線面構成練習：

- § 收穫到不同美的感受，與不同物件組合的可能及搭配及元素間間距和距離的排列可能。
- § 將平面的線條轉化成立體空間中的結繩令我印象深刻。
- § 將學到的結繩練習與花草擺飾的搭配時很有成就感。

※ 我質·我值：

- § 做自畫像的時候，讓我收穫到美不只有看到的，觸覺也在裡面，雖然一直被扎到卻很解壓。
- § 在碎紙和水攪拌並混合顏色時，呈現出來的我覺得很讚。
- § 藝術真的要慢慢且細心感受，感受到後來我都覺得生活上的事物都是藝術啊！

- § 在用水泥和石膏調水時，濃度不同會有不同的變化，再
加進顏料時感覺又不一樣了，用刮刀在水泥和石膏時，感受
材質和軟硬度的不同。

- § 沒想到日常生活中常見的物品可以創作出很不樣的作品。