

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： 台中市立四箴國中  
執行教師： 吳俞青 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

## 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

## 實驗計畫概述

### 一、實驗課程實施對象

申請學校	台中市立四箴國民中學
授課教師	吳俞青
實施年級	二年級
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	120 名學生

### 二、課程綱要與教學進度

課程名稱：吐司上的風景					
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 八年級 <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>* 先修科目：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>曾修美感教育實驗課程：</p> <p>一年級曾參與色彩與質感的美感課程。</p> <p><input type="checkbox"/>並未修習美感教育課程</p> <p>* 先備能力：</p> <p>學生於一年級已修習過色彩與質感課程，對於這兩個構面已有基本認識，但對其他構面並無太多概念，而本校位處稍偏地帶，學生所受文化刺激略為不足，但勇於嘗試、具豐富想像力。</p>					

## 一、課程活動簡介：

構成的問題來自於物件與物件之間的相互關係，讓學生觀察學校附近東海夜市街容，思考各種形色的招牌置放是否合宜，再從超商或商店的陳列方式與消費者的購物動線，探討構成對環境視覺美感的影響。課程以構面中的構成為主軸，從生活周遭的例子開始，介紹構成的主要形式，包括對稱、非對稱、主從關係與隔線分割等，並透過不同的組合決定了構成的樣貌；另外，藉由藝術家的作品理解構成的要素與表現方法；最後學生透過實際操作與練習更進一步理解構成的概念並能運用合宜的構成原理嘗試吐司的裝飾與擺盤，不用花大錢也能擁有視覺與味覺的美好享受。

美感不只侷限於畫紙上與美術館，更是存在於我們生活的環境中，藉由教學活動引導學生開始關注、檢視自身的生活環境，透過吐司的裝飾與擺盤，讓學生感受到吐司也能變化萬千，並期望學生能將課堂所學應用於生活當中，提升生活品質。

## 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. 從超商或商店的陳列思考擺設「位置」的關係
  2. 好吃 v.s.不好吃的餐點的差異
  
- 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. 基本幾何的丈量
  2. 紙張的裁剪與黏貼
  
- 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. 美感中的秩序
  2. 構成的方法：對稱的古典美學、平衡的現代美感、主從關係凸顯焦點、隔線的分割邏輯、組合決定構成樣貌
  
- 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		單元目標	發現生活中的構成
		操作簡述	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 街道市容的秩序、文書版面的編排、服裝造型的搭配、房間的佈置甚至是食物的擺放都與構成有關，透過觀察生活週遭環境，討論秩序與構成的重要性。</li> <li>2. 認識構成的幾的方法：對稱的古典美學、平衡的現代美感、主從關係凸顯焦點、隔線的分割邏輯、組合決定構成樣貌。</li> </ol>
2		單元目標	擺盤小心機
		操作簡述	佛要金裝、人要衣裝，餐點也需要擺盤來加分，從餐點照片的觀察，發現「看起來好吃」的秘密，而其中蘊含了哪些秩序？運用了哪個構成方法？
3		單元目標	構築【吐司上的風景】
		操作簡述	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 「Open sandwich」-吐司的 100 種可能，以簡報分析各種開放式三明治的構成方式，請學生觀察各種食材的色彩與質感，試著用各色紙張擺出喜歡的吐司裝飾。</li> <li>2. 【吐司上的風景】構圖練習：利用各種顏色的紙，將所欲排列的吐司造型剪貼於學習單上。</li> </ol>
4		單元目標	【吐司上的風景】實作一（4、5 節連堂）
		操作簡述	將上節課所完成之構圖轉化為真實的吐司作品，過程中仍需考慮構成的方法與色彩的搭配。
5		單元目標	【吐司上的風景】實作二（4、5 節連堂）
		操作簡述	完成後將吐司與背景做合適的搭配，擺放至適合拍照的構圖位置，拍攝紀錄下來。
6		單元目標	欣賞吐司上不同的風景
		操作簡述	將每個人的作品列印後全班分享欣賞，選出自己最喜歡的一件作品，記錄下原因，並分析其美感構成。

四、預期成果：

1. 透過課程引導能理解構成的基本概念。
2. 能夠主動觀察自身所處環境，包括家、校園或商店等，探索其中的美感問題。
3. 能在實作的歷程中熟悉構成的概念並在生活中加以運用。
4. 餐點擺盤的美感。

五、參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

1. 極簡慢享西餐：開放式三明治/薩布里拉·弗達-諾爾/中國輕工業出版社/2017
2. 九宮格早午餐：繽紛美味的休日餐桌，162道IG人氣食譜的食材搭配 X 裝飾技巧 /AYA(あや)/麥浩斯

六、教學資源：

## 實驗課程執行內容

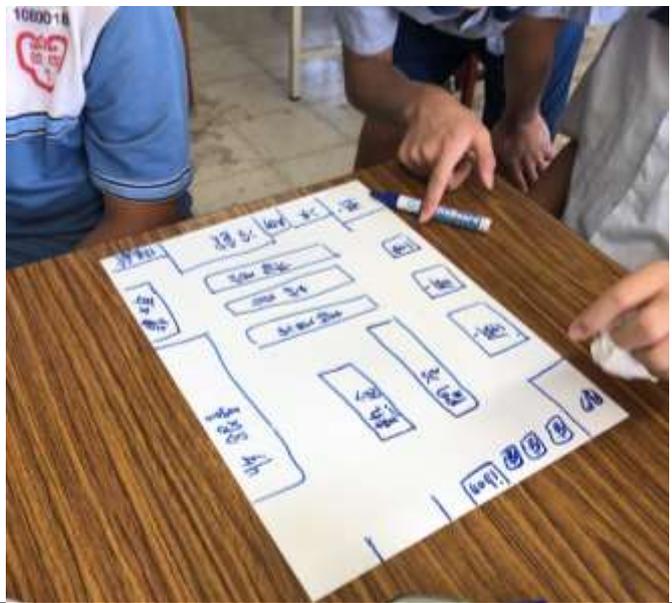
### 一、核定實驗課程計畫調整情形

無調整

### 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. 觀察生活週遭環境，比較台灣和國外的市容街景的不同之處。
2. 從百貨商店到超商，商品陳設帶給顧客的影響。

##### C 課程關鍵思考：

1. 台灣的街景有什麼可以修正進步的地方？
2. 超商的陳設有什麼秩序與規律性？

## 課堂 2



A 課程實施照片：

B 學生操作流程：

1. 從教師提供的幾的便當照片中，將看起來好吃與看起來沒那麼好吃的便當做分類
2. 分析便當的擺盤、配色、容器...等。

C 課程關鍵思考：

1. 看起來好吃的便當有什麼條件或是特色？
2. 透過色彩搭配、菜色擺放以及容器的挑選，是否可以增加便當的美感與價值？

### 課堂 3

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 「Open sandwich」-吐司的 100 種可能，認識開放式三明治，以自編簡報介紹分析各種開放式三明治的構成方式，並觀察各種食材的色彩與質感。
2. 【吐司上的風景】構圖設計：用各色紙張裁剪黏貼擺放出喜歡的吐司構成與裝飾。

C 課程關鍵思考：

1. 觀察開放式吐司的範例，思考看起來好吃的吐司有什麼特點？
2. 吐司材料的配置若要色香味俱全，需考量各種食材顏色與形狀，也須思考味道的搭配是否合適。

課堂 4

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

- 1.根據上一節課所設計之構圖做調整或修正
- 2.將平面構圖轉換為實際的吐司

C 課程關鍵思考：

- 1.實際操作時食材尺寸大小與顏色會有些為落差，須根據實際食材進行調整。
- 2.食材的裁切與紙張不同，需要使用各種工具協助，並更小心翼翼的切割或排列。

課堂 5

A 課程實施照片：





B 學生操作流程：

- 1.完成作品後進行吐司擺盤並且拍照
- 2.盡情享受色香味俱全的吐司

C 課程關鍵思考：

- 1.根據吐司的哪些條件挑選容器以進行好看擺盤？
- 2.拍攝的角度亦會影響作品效果，何種角度最能呈現吐司全貌？

## 課堂 6

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

- 1.蒐集學生的作品整理後展示，讓全班都能透過照片欣賞到同學們的作品。
- 2.挑選喜歡的作品，分析其構成方式、運用到了哪些美的形式原理。

C 課程關鍵思考：

- 1.同樣的食材透過不同方式的擺放也會有不同效果，看起來好吃的吐司在排列上有什麼特點？
- 2.並非材料愈多愈好吃，食材的挑選以及排列的秩序才是好看又好吃的關鍵。

## 二、 教學觀察與反思

1. 這是第二次實行本課程，經過微調後，大致上整體課程更加流暢，本次正式實行課程前有再特別讓同學們認識美的形式原理，讓學生們在進行吐司設計時能有更多的美感根據。
2. 從學生的生活環境切入再慢慢縮小範圍到百貨、超商，最後再聚焦到食物上，讓學生更能在各個面向都感受到構成在生活中的重要性以及對我們的影響。

3. 雖然在實際操作過程當中不斷提醒同學們注意食材的量，還是有少部份的同學會在製作時忍不住把想吃的食材通通擺上去，除了與原構圖不一樣之外，容易使作品看起來過於凌亂；但這次也有部分同學自己帶了喜愛的食材，讓作品的效果比本來的構圖更好。
4. 這次的作品拍照有簡單講解拍攝食物的攝影技巧，多數同學能在最後的拍照上達到不錯的效果。
5. 透過全班作品的並列展示與同學們互相分享，讓課程能更圓滿的結束，學生也從回饋當中更加理解構成的重要性。