

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： 國立新港藝術高中

執行教師： 駱巧梅 教師

輔導單位： 南區 基地大學輔導

目錄

實驗計畫概述

- 1、 實驗課程實施對象
- 2、 課程綱要與教學進度

實驗課程執行內容

- 1、 核定實驗課程計畫調整情形
- 2、 實驗課程執行紀錄
- 3、 教學研討與反思
- 4、 學生學習心得與成果 (如有可放)

實驗計畫概述

一、實驗課程實施對象

申請學校	國立新港藝術高中
授課教師	駱巧梅
實施年級	高二
課程執行類別	普通型高級中等學校基本設計選修搭配美感通識
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	60 名學生

二、課程綱要與教學進度

實施年級：高二					
班級數：一班					
班級類型： <input checked="" type="checkbox"/> 普通班 <input type="checkbox"/> 美術班					
是否有課程參考案例 <input checked="" type="checkbox"/> 有：106 學年度第 1 學期南區國立新港藝術高中學校駱巧梅教師					
參考課程名稱：微型美感生活提案 參考美感構面：色彩、構成、比例、結構					
課程名稱：微美.餐桌共感提案					
美感構面類型：(單選或複選)： <input checked="" type="checkbox"/> 色彩 <input checked="" type="checkbox"/> 質感 <input checked="" type="checkbox"/> 比例 <input checked="" type="checkbox"/> 構成 <input type="checkbox"/> 構造 <input type="checkbox"/> 結構					
課程執行類別： <input type="checkbox"/> 美感通識課程 (6 小時) <input checked="" type="checkbox"/> 基本設計選修 (18 小時)					
課程設定	<input type="checkbox"/> 發現為主的初階歷程 <input type="checkbox"/> 探索為主的中階歷程 <input checked="" type="checkbox"/> 應用為主的高階歷程	每 週 堂	<input checked="" type="checkbox"/> 單堂 <input type="checkbox"/> 連堂	教學對象	<input type="checkbox"/> 國中 年級 <input checked="" type="checkbox"/> 高中 2 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：(請概述內容)

學生曾學習比例、構成等美感相關課程。

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)

學生了解美的形式原理、有基礎色彩學概念，會運用電腦與手機軟體。

1、課程概述 (300 字左右)：

1.營造生活感的學習情境：

微型美感在此處指涉隱含的美感。所以此課程主要透過讓學生學習美感構面及形式要素，意識到生活中的美感問題，從生活中提案用來學習合目的的整合設計，展現比「剛剛好更多一點」，以合乎整體環境之美、適應於整體秩序，讓物件設計中隱含美感，實現校園餐桌共感行動。

2.連結實務的體驗式學習：

美感課程的學習過程，讓學生從探索→體驗→嘗試→運用→整合的分階段學習。課程內容切合學生的生活面向，讓學生嘗試運用美感構面，試驗擺設營養午餐菜肴，以擺盤的視覺美感提升用餐品質與飲食經驗，體現生活中的美感。

3.美感萌芽，啟發學生有感生活：

從食的議題延伸至餐具食器，從食器的材質、功能與造型，引導認識機能形式和器物用之美，連結美感意識。並延伸學習設計師的美感設計理念，練習減法設計以合乎環境總體秩序的美感設計。最後在美感行動讓學生分組提案，嘗試用自然質材來設計餐具，讓人與物的美感友善互動，並透過「共享餐桌」的概念，透過美讓彼此有共好發展。

2、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.生活：能體驗並敘述生活飲食的美感素養及審美經驗。

2.物件：能運用美感構面觀察用餐的食器物件，說明用之美的精神。

3 環境：能將美感構面及審美涵養延伸至環境的美感發現與省思。

■ 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.能運用數位成型 3D 列印工具設計物件，以解決生活提問。

2.能學習木刻、竹編、手作陶來製作美感食器餐具。

■ 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.能運用主色調、輔助色、調和與表現色調表現美感設計。

2.能應用美的形式原理與平面構成編排於生活餐食擺盤中。

3.能使用減法美學概念應用於生活中。



- 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)

1.和家政、生活科技、資訊能跨領域課程。

2.能期末舉辦學生學習成果展，將美感信念傳遞給大眾。

3、教學進度表 (依需要可自行增加，通識課程至少 6 小時、基本設計以 18 小時為原則)

週次	上課日期	課程進度、教學策略、主題內容、步驟	
Class1-4	9 月份  營養午餐擺盤 實驗 色彩 - 構成	單元目標	1.課堂中運用美感形式色彩及構成要素，析論案例。 2.認識視覺美感與心理。 3.認識構成、主色調、輔助色、調和與表現色調的認識。 4.能用美感關鍵詞彙說明，自身生活審美經驗與美感歷程。
		操作簡述	第一節：生活美感的認識。
			第二節：課堂中設計盤裝食材構成格線與色彩配置練習美感擺盤。 第三節：生活中實際操作午餐主食、配菜配置設計。 第四節：總評討論擺盤設計概念相片，教師給予回饋。
Class5-7	10 月份  讓生活更好的 基本物件 質感	單元目標	1.思考：美感，合於用的目的。 2.認識美意識、質感之美。 3.認識物件的造型與功用、合宜合目的性的美感。 4.器物合宜的尺度及物件使用的美感。
		操作簡述	第五節：討論家中常用的餐具食器。認識材料特質及觀察。教師從色彩、質感、造型介紹「台式生活物件學」。
			第六節：體驗經典設計餐具的美感形式。說明形隨機能，機能的形式和經濟性。 第七節：網路上挑選喜歡的設計餐具，運用美感構面進行分析。思考顏水龍「台灣民藝」及柳宗悅「器物，用之美」美學概念，並延伸學習設計師思考，關於複雜的時代與簡單的訊息。
Class8-11	11 月份  微美餐具設計 比例 - 結構	單元目標	1.學習設計思考概念，進行午餐餐具微調設計之應用。 2.應用「減法設計」、運用美感構面的綜合應用設計。 3.學生能運用幾何形構成排列物件，設計具合宜比例的餐具器物，讓人具舒服的用之美感。
		操作簡述	第八節：以整體美感為出發，觀察營養午餐的餐具食器或配件，是否能有更好的設計，讓營養午餐看起來更好吃？ 第九節：資料蒐集、研究物件：午餐食器及餐具概念發想。 第十節：草圖設計→討論修正→再設計。 第十一節：3D 列印草模製作及色彩配置試驗。將 3D 列印草模置於環境空間，檢視是否合宜並修正模型。
Class12-15	12 月份	單元目標	1. 運用自然質材設計餐桌美感食器或配件。 2. 體驗手作餐具食器的過程。

	 共享餐桌行動 比例 - 構成	操作簡述	3. 學習構成美感的生活應用。 第十二節：用自然質材設計將設計草稿，製作美感物件原型。 第十三節：用自然質材設計將設計草稿，測驗美感物件原型。 第十四節：用自然質材設計將設計草稿，修正美感物件原型。 第十五節：以攝影記錄設計的美感歷程，並文字說明設計理念。
Class16-18	1 月份  美好分享	單元目標	能將美感素養運用於生活中，並能分享設計過程，將美感信念透過展覽、口說、影像等，傳遞給大眾。
		操作簡述	第十六節：設計物件的美感分享與發表。 第十七節：美感展覽佈置。 第十八節：美感展覽，與大眾分享設計美感理念。
延伸 工作坊	餐具有作 工作坊	單元目標	學習木作、陶質感的美感設計。
		操作簡述	餐具有木作或陶作食器工作坊
4、 預期成果： <ol style="list-style-type: none"> 1. 學生能運用心智圖法完成發想，體驗設計思考過程與成品創發。 2. 學生能完成美感手作餐具有、質感食器。 3. 學生能運用關鍵美感詞彙來賞析生活美感物件。 4. 能於校園舉辦美感成果展。 5. 能將學習成果製成刊物書冊，或運用數位平台分享美感經驗。 			
5、 參考書籍： (請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊) 柳宗悅：察覺生活中民藝品的實用美學			
6、 教學資源： 跨領域國語文)閱讀思考：《味道福爾摩莎》，詩人：焦桐著作。 和跨領域語文領域-國語文連結：在閱讀過程中認識飲食文化及價值，也在多元文化的台灣，思考當下的生活品質，人類發展與環境永續經營的意義與關係。 「什麼是臺灣味道？」焦桐：「培養飲食品味，吃出台灣味道。」「福爾摩莎」(Formosa)為美，而要談「美」，又豈能遺漏這座島上最繁盛的飲食文化？焦桐早在二十年前便意識到，並以這個角度去研究、書寫、記錄臺灣文化的重要性。除了滋味的美、文化的深刻，《味道福爾摩莎》更透過飲食教育和食品安全等觀點，思索飲食生態。>可延伸閱讀認識台灣飲食：《台灣味道》、《台灣肚皮》...。			
議題思索：【環境的永續再利用—將剩菜變染料？社會設計影片案例】 社會設計的首要目標，為改善我們的生活，這也說明社會設計應能讓多數人都可參與的歷程。因為每位個體都是社會的一份子，都有自己身處的位置與視角。所以對「社計師」而言，設計是一種觀看社會的方式，關於人們如何想像、進而改造、最後落實一個更好的社會。而設計的重點「在動手解決問題之前，想清楚我們究竟在設計什麼、在解決甚麼樣的問題是很重要的事。」 在這樣的觀念下，此社會設計範疇的影片中，說著香港每天垃圾量大約 3600 噸，其中有三分之一是廚餘，多來自外食(外賣)，2012 年，有一群香港人(Dyelicious 染樂工房)看見這樣的問題，便想到用垃圾廚餘製成美麗衣裳，於是成立香港首間天然剩菜染坊，垃圾堆的剩菜、菜市場的歪瓜劣棗、咖啡廳的咖啡渣都為染料，結合傳			

統紮染技術，用我們眼中的垃圾做出實穿衣服，尊重食物也解決垃圾過剩的問題。

文本思考：節錄【慢食堂 Slow Food Design：陳小曼 食物設計師】

陳小曼：大量閱讀，累積用食物說故事。

食物設計師陳小曼，運用獨到的美感、豐厚的設計功力，結合專業的食物科學知識，打造一道道餐盤風景和獨特的用餐體驗，她對食物的執著，將食材設計成視覺饗宴。

而料理如調色，將不同食材透過料理法組成，正如畫家以色彩學調和，畫出一幅美麗景色。從食材到烹飪，碳烤、燉煮、清蒸，甚至 1988 年出現的分子料理，解構了食材也解構了感官。隨 19 世紀末印象派後出現的各種藝術上的探索更早呼應了我們對解構的欲求，經過幾世紀不斷追求極致之後再回歸本質，「吃」已被認知為藝術的一環，除了擺拍上傳社群軟體，如何看待我們在餐桌上能完成的藝術性？...

案例引導：【#MakeUrOwnPlate：JIA Inc. 品家家品】

以當代設計語彙結合家庭飲食趨勢。也有一張桌子有著我參與的〈碗想〉，像調色盤的桌上有不同的「食材」，試著「挑食」創作出你最喜歡的菜色，在 JIA 蓮葉何田田的黑色餐盤上擺盤，拍照上傳 instagram。

觀點提問：節錄【不以解決問題為目的的思辨設計 (Speculative Design)】LUCIEN LEE /鹿尋著

<https://vide.tw/2841>

常有人說設計作為一門專業，其目的在於「解決問題」。除了思潮演進的設計之外，也有著「不解決問題為目的，而是讓你發現問題的設計」，我們稱之為 Speculative Design 的設計，與問題解決為目標的設計不同，他們用一個精巧而充滿驚喜 (Wow Factor) 的設計產物去激發人們對於設計、對於特定議題的後續討論，它的本質是一種刺激，而不是最終的設計本身。設計除了能解決問題，也能讓我們重新參與甚至是創造文化的過程。

>設計的目的有哪些 (想用設計創造什麼價值?)

>設計的產出有哪些 (想要用什麼途徑來表現你設計的目標?)

【Simon Sinek 的黃金圈法則】

Simon Sinek 認為，世界上所有成功的領導者或是品牌，都具備一項特質：他們思考、行動和傳達的方式都遵循同一法則。Simon Sinek 將此法則稱作「黃金圈」，從裡到外的三個階層，分別是 why、how 以及 what；why 代表領導者或品牌的理念和目標，how 是執行理念的方法與過程，what 則代表最終呈現出的產品以及領導風格。各個產業中成功的領導者和品牌，都是以核心理念 - why 為出發點，向外依照 how、what 的順序思考，但是人們卻往往顛倒此順序...

實驗課程執行內容

一、核定實驗課程計畫調整情形

因應班級進度不同及疫情影響的關係，課程內容也略有增減及調整，像是課堂食用蛋糕的部分就不執行，以維護健康安全，改為課程分析與講述。課程中原本成果想辦在社區舉辦成果展，也因疫情的考量改為數位平台分享。

二、6 小時實驗課程執行紀錄

課堂 9 月份

食

營養午餐擺盤實驗

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

第一節：生活美感的認識。

第二節：課堂中設計盤裝食材的構成格線與色彩配置，練習美感擺盤。

第三節：生活中實際操作營養午餐的主食、配菜的配置設計。

第四節：總評討論擺盤設計概念相片，教師給予回饋。

C 課程關鍵思考：

1. 課堂中運用美感形式色彩及構成要素，析論案例。

2. 認識視覺美感與心理。

3. 認識構成、主色調、輔助色、調和與表現色調的認識。

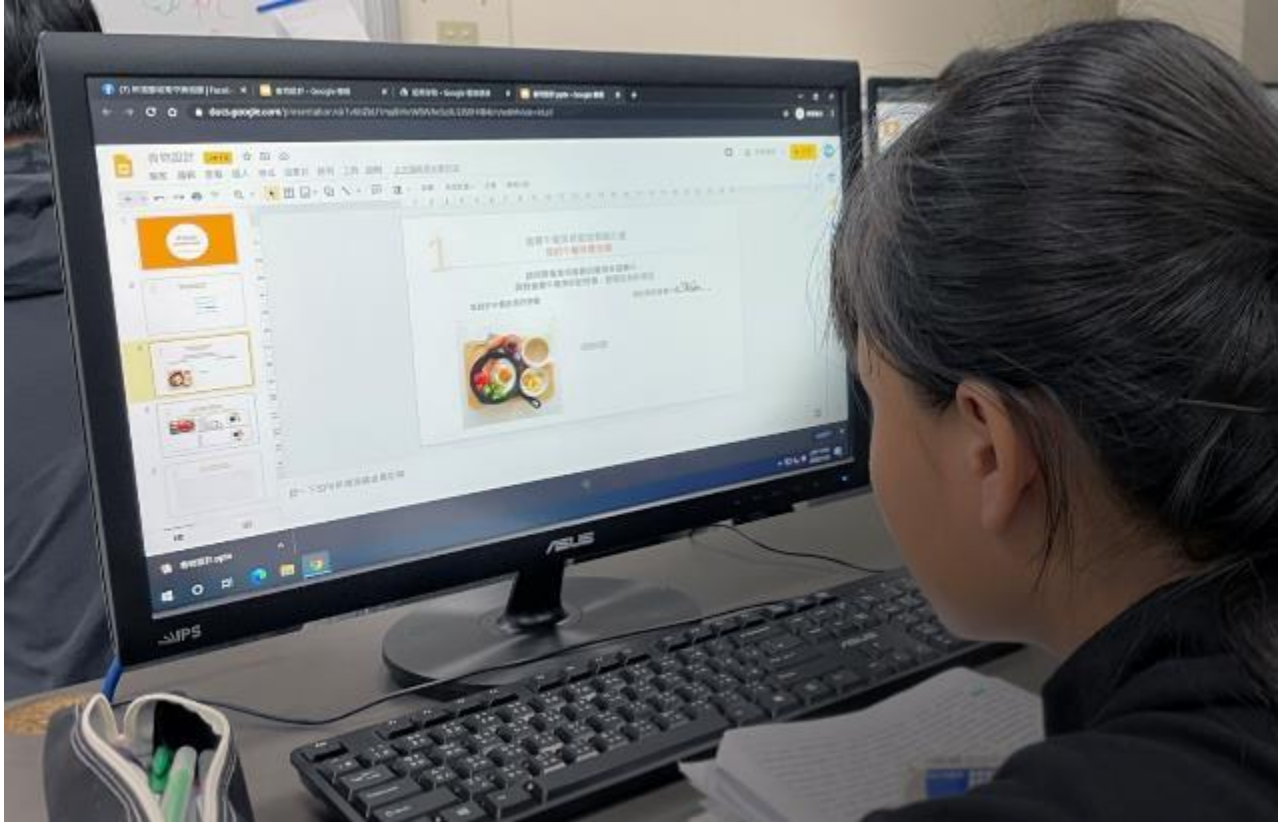
4. 能用美感關鍵詞彙說明，自身生活審美經驗與美感歷程。

課堂 10 月份

物

讓生活更好的基本物件

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

第五節：討論家中常用的餐具食器。認識材料特質，教師從色彩、質感、造型介紹「台式生活物件學」。

第六節：體驗經典設計餐具的美感形式。說明形隨機能，機能的形式和經濟性。

第七節：網路上挑選喜歡的美感餐具設計，並針對生活情境進行美感分析。

C 課程關鍵思考：

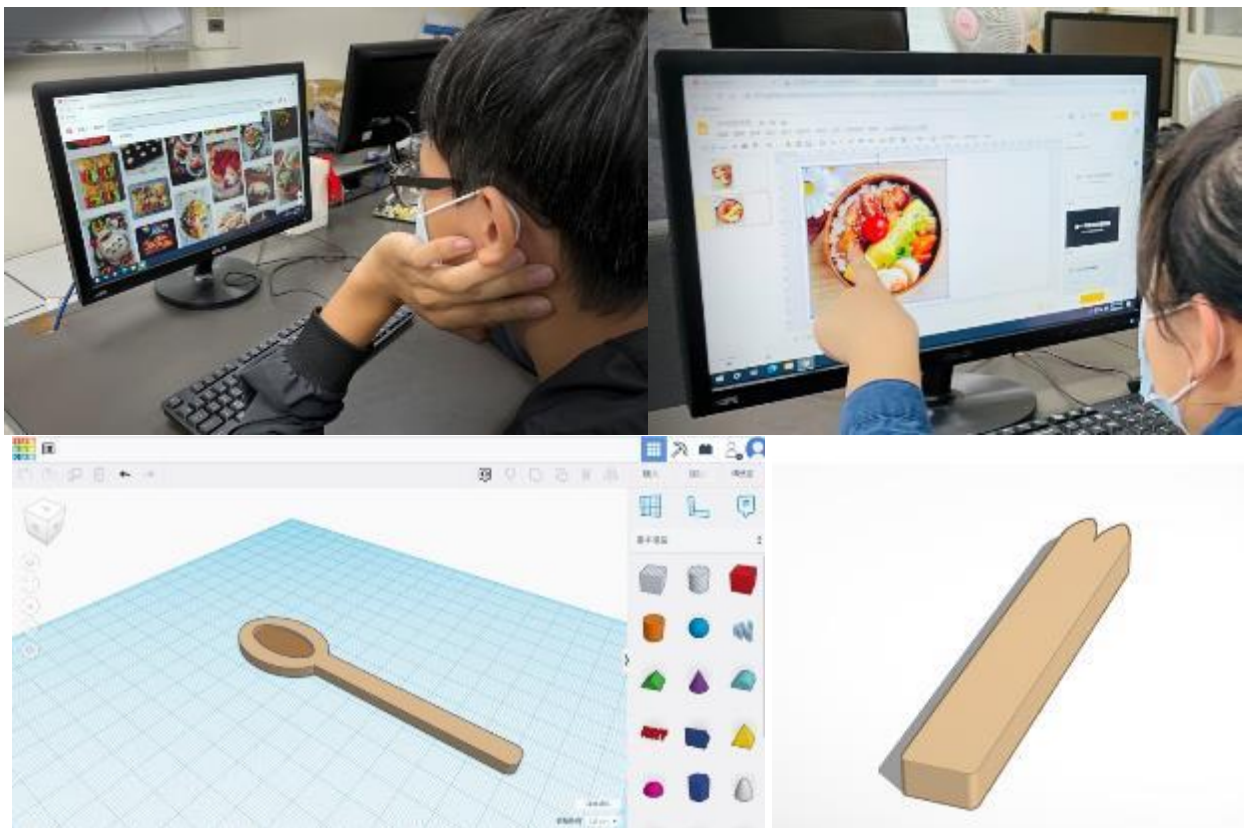
1. 思考：美感，合於用的目的。
2. 認識美意識、質感之美。
3. 認識物件的造型與功用、合宜合目的性的美感。
4. 器物合宜的尺度及物件使用的美感。

課堂 11 月份

物

微美餐具設計

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

- 第八節：以整體美感為出發，觀察午餐餐具食器或配件，是否能有更好的設計，讓午餐看起來更好吃。
- 第九節：網路美感資料蒐集、研究物件：午餐食器及餐具概念發想。
- 第十節：草圖設計→討論修正→再設計。
- 第十一節：3D 列印草模製作配置試驗。

C 課程關鍵思考：

1. 學習設計思考概念，進行午餐餐具微調設計之應用。
2. 應用「減法設計」、運用美感構面的綜合應用設計。
3. 學生能運用幾何形構成排列物件，設計具合宜比例的餐具器物，讓人具舒服的用之美感。
4. 學習自然質材、食器功能的分隔比例、色彩系統規劃。

課堂 12 月份

用

共享餐桌行動

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

- 第十二節：用自然質材設計將設計草稿，製作美感物件原型。
- 第十三節：用自然質材設計將設計草稿，測驗美感物件原型。
- 第十四節：用自然質材設計將設計草稿，修正美感物件原型。
- 第十五節：以攝影記錄設計的美感歷程，並文字說明設計理念。

C 課程關鍵思考：

- 運用自然質材設計餐桌美感食器或配件。
- 體驗手作餐具食器的過程。
- 學習構成美感的生活應用。

課堂 1 月份

用

美好分享

A 課程實施照片：





B 學生操作流程：

第十六節：設計物件的美感分享。

第十七節：美感佈置。

第十八節：與大眾分享設計美感理念。

C 課程關鍵思考：

學習作品物件的美感攝影，與運用身邊小物來進行拍攝，將照片與他人分享，透過數位方式傳遞美感。

三、教學觀察與反思

學生對於美感教育課程很有興趣，因為和他們的生活連結較有共鳴，學生在課堂的反應也比較好。但因基本設計只有一節課，所以執行課程時，學生討論或思考時間較不充裕，美感深度會因時間不足而受限，設計的多樣化與實踐的完整度也沒有原本預期來的好，未來若再次執行本課程，將會再濃縮課程內容，讓學習更聚焦及深化。

四、學生學習心得與成果



食物設計

微型美感生活提案

0

營養午餐美感擺盤實驗計畫
關於設計者的自我介紹...



- 設計師NAME: Hongzhenwei
- 對於營養午餐的想法:我覺得午餐的配色很重要,
- 好吃等級: ★★★★★
- 有甚麼方法可以更好吃? 底盤更換顏色

1

營養午餐美感擺盤實驗計畫
我的午餐味覺地圖

請同學蒐集你喜歡的餐具食器圖片,
與對營養午餐美好的想像, 對照目前的現況

我對於午餐的美好想像



我的美好營養午餐...



2

營養午餐美感擺盤實驗計畫 餐桌上的調色盤—擺盤色彩分析

請同學找尋喜歡的擺盤圖片，分析使用的色彩，並繪製於下方中。

	<p>食器: 深藍 僅供參考 餐具: 黑 菜色: 麵包, 蛋, 草莓, 黃瓜 配色: 紅, 白, 綠, 黃 感受: 新鮮好吃熱騰騰 深色的盤子凸顯菜餚</p>	
	<p>食器: 黑 餐具: 黑 菜色: 飯, 番茄炒蛋 配色: 紅, 白, 黃, 綠 感受:</p>	

3

營養午餐美感擺盤實驗計畫 就定位的格線遊戲—午餐擺盤

	
---	--