

108 至 110 美感與設計課程創新計畫  
109 學年度第 2 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： 新竹縣東興國中  
執行教師： 黃逸淳 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，如有修改請紅字另註)

## 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

## 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 (如有請附上)

## 實驗計畫概述

### 一、實驗課程實施對象

申請學校	新竹縣立東興國民中學
授課教師	黃逸淳
實施年級	國中二年級
課程執行類別	<input checked="" type="checkbox"/> 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
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：美感上桌-春之饗宴					
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 二年級 <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 style="margin-left: 20px;"><input checked="" type="checkbox"/> 曾修美感教育實驗課程：（請概述內容）</p> <p style="margin-left: 40px;">曾修美感教育實驗課程-色彩、質感與構成的初階課程。</p> <p>能覺察生活中使用的色彩，了解並能分辨相同的色調與衝突的色調，對於色彩的調和與配色有基礎認識。對於記憶質感、真實質感和擬真質感有基礎認識，使用材料時能思考各種可能性，並適切使用合宜具美感的質感。對於構成中的格線分割邏輯和主從關係凸顯焦點有基礎認識，能理解整體和部分之間的關係，有初步處理抽象訊息層次的能力。</p> <p>* 先備能力：（概述學生預想現狀及需求）</p> <p>於生活中能發現構成的美感，對於主從關係明確的構成能凸顯焦點有基礎認識，尚未同時處理過色彩、質感與構成的組合，對於構成中的組合方式能決定構成樣貌做進一步的探究。</p>					

## 一、課程活動簡介（300 字左右的整體課程介紹）：

生活中的物件構成大多是由多個零件組合而成，而零件的色彩、比例和質感都會影響並決定物件的最後樣貌。

當學生能從生活中發現構成美感，對於主從關係明確的構成能凸顯焦點有基礎認識，初探平面構成之美後，接著進一步來嘗試處理更複雜的構成組合。

先從點線面在擺盤上的運用帶入，透過「主角甜點」的限制與聚焦，讓學生利用實物選擇來擺盤，練習處理在一個餐盤中主從關係的呈現，完成具美感的簡單甜點擺盤。暖身之後，小組討論並決定美感上桌-春之饗宴主題，並利用質感與色彩的搭配組合，挑選合宜的食器餐具，以及能適切呈現主題氛圍的裝飾配件，最後完成與主題相呼應的春之饗宴。從最貼近生活的食事，感受構成中的組合方式能決定構成樣貌，進而提升生活中的構成美感。

## 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. 網路人氣甜點的擺盤方式。
  2. 餐盤中的構成美感。
  3. 餐廳與餐桌上的構成組合樣貌。
- 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. 能利用點線面完成甜點擺盤。
  2. 能運用色彩或質感來烘托餐桌主題。
- 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. 點線面與構成。
  2. 對稱與均衡。
  3. 構成中的組合方式決定構成樣貌。
- 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（依需要可自行增加）

週次	上課日期	課程進度、教學策略、主題內容、步驟	
1	4 月	單元目標	點線面的構成運用
		操作簡述	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 發色紙與餐盤學習單。</li><li>2. 將課前蒐集到最吸引人的甜點擺盤做點線面構成分析。</li><li>3. 利用色紙與色筆在餐盤學習單上做構成練習。</li></ol>

2	5月	單元目標	能利用點線面概念設計甜點的擺盤
		操作簡述	1. 播放擺盤前引導 ppt 及相關影片。 2. 分組，發擺盤設計學習單，小組討論並完成。
3	5月	單元目標	能完成主從明確的甜點擺盤
		操作簡述	1. 發食材與餐盤。 2. 擺盤實作，每組完成後拍照上傳。 3. 分享、觀摩與討論。票選最美的甜點擺盤。
4	5月	單元目標	能了解組合決定構成樣貌
		操作簡述	1. 美感電子書-構成構面。 2. 美食雜誌拍攝、餐廳菜單呈現與各國特色料理餐廳討論，ppt。 3. 小組討論並決定美感上桌-春之饗宴主題。
5	6月	單元目標	嘗試運用質感與色彩探索組合決定構成樣貌
		操作簡述	1. 美感上桌-春之饗宴學習單。 2. 挑選合宜的質感與色彩呈現主題餐桌。
6	6月	單元目標	能使用合宜的質感與色彩完成符合主題的構成組合
		操作簡述	1. 發主要食材，各組挑選餐盤食器。 2. 完成美感上桌-春之饗宴的小組餐桌布置並拍照上傳。 3. 分享、觀摩與討論。票選最具美感且符合主題的餐桌擺設。

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)

1. 對於日常生活中的構成能有感。
2. 能去思考這些構成組合方式是否合宜，是否有美感。
3. 對於構成中的組合決定構成樣貌有基礎認識。
4. 能使用合宜的質感與色彩完成符合主題的構成組合

五、參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

1. 提摩西·薩馬拉。《必學！好設計的造型元素》。原點，2016。
2. 町山千保。《擺盤設計解構全書》。麥浩斯，2016。
3. 亞烈士·維諾里。《擺盤藝術》。麥浩斯，2018。
4. 李建軒，歐家璋。《餐桌上的異國料理：從沙拉學到甜點，擺盤美學、器皿搭配、套餐設計一次GET！》。五南，2019。

六、教學資源：

1. 美感電子書。
2. 投影機。
3. 筆電。

## 實驗課程執行內容

### 一、核定實驗課程計畫調整情形

1. 因應防疫與課程流暢度，微調課程內容與甜點擺盤操作時間。
2. 最後分組主題餐桌因疫情停課，於線上課程調整為個人居家擺盤分析與習作。

### 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. 老師講述 ppt 餐桌上的高顏值。
2. 發色紙與餐盤學習單。
3. 利用色紙與色筆在餐盤學習單上做構成練習。

C 課程關鍵思考：

1. 有美感的食物設計。
2. 餐盤中點線面的構成運用。

課堂 2

A 課程實施照片：





**B 學生操作流程：**

1. 播放擺盤前引導 ppt 及相關影片。
2. 分組，發擺盤設計學習單與甜點水果紙型，小組討論並完成。

**C 課程關鍵思考：**

1. 利用點線面概念設計甜點擺盤。

**課堂 3**

**A 課程實施照片：**



**B 學生操作流程：**

1. 繼續完成上週未完成之擺盤設計學習單。
2. 分享與討論。

C 課程關鍵思考：

1. 利用點線面概念設計甜點擺盤。

#### 課堂 4

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 發食材與餐盤。
2. 擺盤實作，每組完成後拍照上傳。
3. 分享、觀摩與討論。票選最美的甜點擺盤。

C 課程關鍵思考：

1. 主從明確的甜點擺盤。
2. 餐盤中如何製造焦點


#### 課堂 5

## A 課程實施照片：

### 餐盤中的高顏值

吳佩珊中區區長 · 5月30日 (上次編輯時間: 5月30日)

1. 圖片與簡報技巧參考。(25個超神奇的擺盤想法)
2. 高顏值餐盤參考。(109下構成-餐盤中的高顏值)



25個超神奇的擺盤想法  
YouTube 影片 · 10 分鐘



109下構成-餐盤中的高顏值.pptx  
PowerPoint

👤 課程簡章

### 食物擺盤設計美感分析練習

吳佩珊中區區長 · 5月30日 (上次編輯時間: 5月30日)

100 分

1. 請上網選擇一張你喜歡且具美感的食物擺盤設計，上傳圖片。  
搜尋關鍵字: 擺盤/食物擺盤/擺盤設計/食物擺盤設計
2. 用美的原理原則做擺盤分析。 留言在私人註解處。  
忘記好同學請到「餐盤中的高顏值」參考本節的簡章簡報。
3. 本作業於課堂中完成圖片上傳，且擺盤分析正確無誤。100分。
4. 提交一天完成。

👤 課程簡章



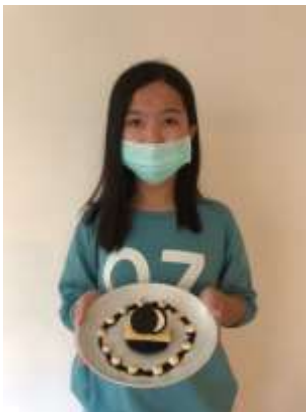
## B 學生操作流程：

1. 複習 [餐盤中的高顏值]簡報與擺盤參考影片。
2. 請上網搜尋一張你喜歡且具美感的食物擺盤設計，上傳圖片。  
搜尋關鍵字：擺盤/食物擺盤/擺盤設計/食物擺盤設計。
3. 用美的原理原則做擺盤分析。 留言在私人註解處。
4. 於課堂中完成圖片上傳與分析。

## C 課程關鍵思考：

1. 餐盤中的點線面。
2. 美的原理原則如何運用在擺盤中。

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 利用家裡現成的餐盤與家裡可取得的食物，進行食物擺盤設計實作。
2. 挑選餐盤形狀、顏色、材質時，請注意和食物之間的關係。
3. 完成後拍照上傳，注意燈光和影子，可適度利用桌布色紙等其他裝飾擺設。

C 課程關鍵思考：

1. 組合決定構成樣貌。
2. 使用合宜的質感與色彩完成具美感的構成組合。

### 三、教學觀察與反思

(遇到的問題與對策、未來的教學規劃等等，可作為課程推廣之參考)

1. 因單堂課程時間有限，擺盤後各組除需完食食物外，還需整理清洗食器，課程進行時的時間掌控執行需相當嚴格。另外，也出現學生清洗時不慎摔

- 破盤子的狀況，易碎材質類型的食器需提高備用數量。
2. 使用甜點蛋糕水果等彩印紙型進行焦點練習，輔以色筆當醬汁，操作方便又清楚，學生反應佳，效果非常好。
  3. 學生在實際甜點擺盤上的參與度一向極高，引導上須注意特別提醒不要過滿，適度留白會更美，也會提高整體價值感，學生一點就通。
  4. 居家擺盤實作部分因考量學生家中狀況不一，所以食材與盤數部分皆給予較大自由，應可調整為限定食材須使用幾種，以及要求盤數，讓學生在此限定範圍內練習，應更能刺激其思考與操作。

#### 四、學生學習心得與成果(如有可放)

