

# 108 至 110 美感與設計課程創新計畫

109 學年度第 2 學期 新北市立秀峰高中 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： 新北市立秀峰高中

執行教師： 鄧昌苓 教師

輔導單位： 北區 基地大學輔導

---

## 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

## 經費使用情形

- 1、 收支結算表

## 同意書

- 1、 成果報告授權同意書
- 2、 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	新北市立秀峰高中
授課教師	鄧昌苓
實施年級	九年級
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"/> 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：食在「好器」

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 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 )

**質感：**以質感美感的練習為主軸，重新發現尋常之物當中的質地表現的潛能與應用。引領學生去「玩」材質；從「玩」當中帶入校園與周圍的質感的探索；進行美感的重新觀察與體驗。

\* 先備能力：( 概述學生預想現狀及需求 )

1．具備基本的繪圖與拍照能力

2．有搜查資料的能力 ( 多數的學生看似很會用電腦，大多只會玩，總找不到主題的關鍵字 )

需求：培養審美的能力

### 1、課程活動簡介 ( 300 字左右的整體課程介紹 ):

食物混在一個大碗公裡；還會好吃嗎？吃午餐時把所有飯菜裝在一起，雖然方便却很難享受到食物的原味。混雜在一起的食物不僅缺乏美感，更破壞食慾。

觀今宜鑑古；學生可以透過參觀故宮與故宮典藏資料系統來感受古人在飲食文化的積累與承載美味器皿的質地。盛裝食物的食器與食物搭配的合宜性，往往被忽略是其最日常的美感養成，這也是學生常抱怨午餐不美味的原因之一。那麼，是不是也能從他們的學習的生活空間中做起，讓他們每天接觸到有美感的生活物件呢？吃午餐的器皿就成了一個切入點，幫孩子塑造出良好的環境與食器，培養生活美感與品味。

袁枚在隋園食單中強調美食配美器；這也說明了食物與食器兩者間的關係密不可分。課程中，透過故宮的 OPEN DATA 專區中的線上博、教學資源區等孩子能對質感產生鑑別意識。並達到材料質地呈現回應功能的想望。

## 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. 學校統餐的食器與餐具
  2. 學校統一發給學生的便當盒或學生自行帶的餐盒
  3. 擺放統餐的空間環境與器皿
  
- 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. 肌理裝飾：使用點線面的裝飾結合各種工具製作肌理
  2. 拉坯成型：了解拉坯的基本技巧
  3. 捏陶相關工具的使用
  
- 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. 製陶的來源及到生活中燒成品的運用；使其產生對工藝美術的興趣
  2. 工藝體驗活動深入了解工藝技法培及涵養美學基礎
  3. 透過實際參與體驗學習培養美感設計的技能

三、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 )

上課日期	課程進度、教學策略、主題內容、步驟	
3 / 2	單元目標	漫步雲端-故宮&數位陶瓷博物館之旅
	操作簡述	1 . 透過故宮資料庫, 故宮 e 學園：陶裡乾坤瓷中秘數位學習課程及大觀北宋汝窯特展;讓學生對古人的食器有初步的認識 2 . 教師拿出瓷杯或陶杯的寶物，也可以讓學生用視覺與觸覺學習如何區陶器與瓷器的不同質感
3/16	單元目標	設計思考:繪製陶盤 草圖。
	操作簡述	1 . 第一堂課課程的延續與修正、美感概念的補充。 2 . 完成草圖設計
3/23	單元目標	便當美學
	操作簡述	1. 如何透過擺盤，讓營養午餐變得色香味俱全？ 先引導學生運用 KIT 操作，讓學生知覺抽象思考的方法 2. 便當美學:掌握 4 大原則 食材堆疊的先後順序、乾與濕的食材要分開或混合等。 3.拍照 - 上傳至雲端 4.享用美味午餐
3/30 4/13 4/20	單元目標	窯滾吧！食器 - 陶盤、陶碗
	操作簡述	1 . 認識土的特性：一種原始自然的創作材料；學生透過雙手感受與自然黏土的互動，經過手捏、泥條土板雕塑．．．等，各種陶藝成形技法，加上創作思維運用，就能製作屬於自己的「食在好器」。 2 . 應用各種不同的工具使用方式，來表現陶土的可能性與多元性。 3 . i 素燒前與素燒後作品質感的比較(拍照)並紀錄質地表面的差異 ii 妝飾：妝飾分為兩種，一種是先上顏色再上釉，另一種方法是不畫顏色直接上釉。 4 . 作品觀摹

一、預期成果：

古語說：「美食不如美器」。材質是表達食器情境與美感的表現。質感讓餐具有表現出不同的使用價值。期待學生能在這幾堂課中，感受並理解操作單一材料來創造不同質感、體驗食器質感所傳達出不同的質感溫度（陶器充滿手作質感 木質給人樸實的感受 金屬給人現代感．．．）；讓食器的語意更為豐富。

二、參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

世界飲食文化 - 傳統與趨勢 桂魯有限公司 ( 原著於 2000 年出版 )

設計原理 - 從概念到成形 台北龍溪國際圖書

小時代的日常 - 一個十七世紀的生活提案 台北故宮

花事·閒情—品味花器與生活特展

百卉清供 - 瓶花與盆景畫特展

瓶盆風華—明清花器特展圖錄(平裝)

飲食物語—陶瓷器皿與文化的日常

江淑玲、黃虹嘉、樊子郡、呂巧智、楊欣怡 出版日期：2019/04 出版單位：鶯歌陶博館

意想青花瓷--新世紀的震撼江淑玲出版日期：2015/11 出版單位：鶯歌陶博館

家在鶯歌，我做陶: 工作室的故事陳庭宣出版日期：2013/07 出版單位：鶯歌陶博館

三、教學資源：

透過故宮資料庫, 故宮 e 學園 電腦影音設備、拍攝器材、各式器皿、桌布與花卉等攝影相關道具。

# 實驗課程內容

## 一、核定實驗課程調整情形

- 1.新增第三節 - 便當美學：如何透過擺盤讓午餐變得色香味俱全
- 2.刪除第七節課的點食成金

## 二、6 小時實驗課程紀錄

### 課堂 1

#### A 實驗課程照片



美術教育

## 故宮器物典藏賞析



**品名** 青瓷盤  
**質材** 陶瓷  
**功能** 盛裝糕、食器  
**尺寸** 高3.3公分 口徑18.4公分 足徑12.7公分  
**時代** 北宋  
西元960-1127年

**說明** 青瓷盤，敞口，碗形矮碗，盤面扁平，盤足外伸，因盤足的輪升轉彎而顯得足線拓起，兩壁胎薄，底及足胎厚。全盤施釉次黃褐色，湖澤內貌，色較潤；盤緣處微顯綠色調，薄釉處胎色透映若粉紅調，因瓷胎分子狀部碎片，色淺淡，足顯外緣有小片殘缺；露著灰色胎體的胎，曾遭以來的燒置技術日益精進，很少使用支燒法，作品上也不會顯露到支燒痕跡，但是支撐，卻是建陶不絕，斷定真價的重要依據。

**選擇原因** 湯碗禮賞

美術教育 90527陳詩芸

## 故宮器物典藏賞析



**品名** 金鈞窯天藍碗  
**尺寸** 高10.4公分 口徑23公分 足徑6.5公分  
**時代** 元 西元13世紀  
**說明** 敞口，喇叭形，碗底並有矮圈足。施釉為天藍色，釉質自上而下垂流。

**選擇原因** 藍色典雅清新，很獨特。



**品名** 元鈞窯粉青種花式碗  
**尺寸** 高11.9公分 口徑22.2公分 足徑7.1公分  
**時代** 元 西元13世紀  
**說明** 全器作八瓣蓮花形，深如盤，平底，粉青釉，外即器面轉化之形，呈現有似取狀於蓮花的變化，隨體漸顯粉青色調，釉質厚而勻。

**選擇原因** 蓮花之形，呈顯有如波浪般起伏的變化，很有氣質，不敷衍。

美術教育

## 故宮器物典藏賞析



**品名** 黑青釉金雲紋  
**尺寸** 口徑10.8公分 高7.3公分 底徑3.7公分  
**說明** 蓋碗，敞口，深壁，圓足，胎質定瓷式形質，外壁施青黑釉，以金彩描繪雲紋，蓋面及外壁皆繪佛教八寶，除飾繪雲蓮花雲紋，青黑釉之口，足緣飾雲彩，並有兩道筋紋，內壁及蓋面內皆施湖綠釉，蓋碗及蓋面外底各以青花書「大清乾隆年製」六字三行篆款。

**原因** 精緻美觀

公分 底徑6公分



**品名** 冬青釉劃花瓶  
**尺寸** 口徑11.1公分 高23.1公分

**說明** 敞口，長頸，鼓腹，長足，平底，矮圈足，全器罩施冬青釉至足際，足邊緣抽收整，足間飾筋，腹部施劃花，頸、腹部以刻花法裝飾蕉葉紋，腹部帶雙圈如意雲頭紋。

**原因** 形狀特殊

美術教育 90501王真博

## 故宮器物典藏



**品名** 南宋吉州窯黑釉木葉紋茶盃  
**功能** 飲器  
**尺寸** 全高5.2公分 口徑15.2公分 足徑3.4公分  
**時代** 南宋  
西元12-13世紀

**說明** 北宋中葉後，講究茶藝術的文士們喜用黑釉茶盃來襯托白色的茶湯，器內常繪間飾一大片黃色的木葉紋，該盃盛於五代至元，各種色釉，除釉外，尤想利用釉中含鐵量的不同而表現紋飾間顯色對比的美感，作此紙。木葉、托泥等既富韻味的裝飾。

**選擇原因** 黑色帶點黃色，上面有著木葉的形狀，看起來有說不出來的韻味。

### B 學生操作流程：

- 1.預約電腦教室，請學生先至故宮網站中點選線上故宮-典藏賞析資料檢索-食器
- 2.電腦排版練習，嘗試將比例與構成的觀念應用於 word 圖文版面中





**B 學生操作流程：**

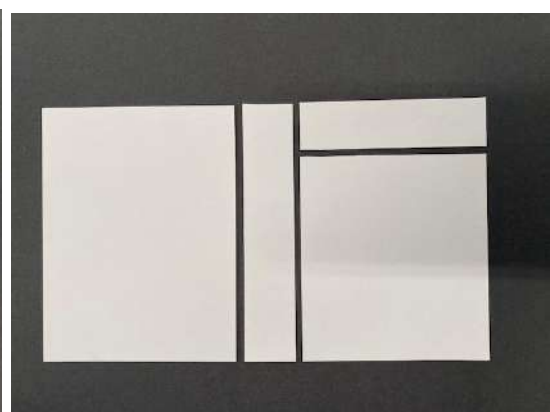
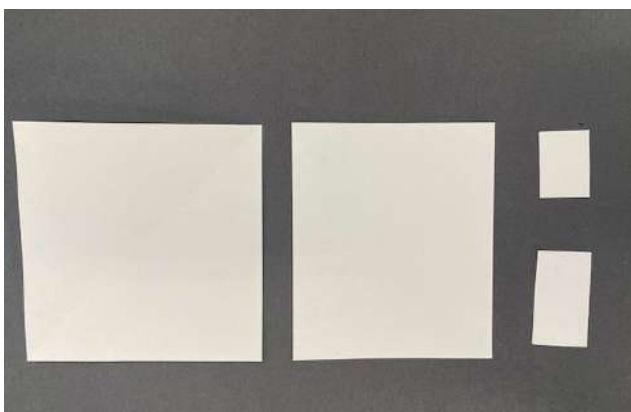
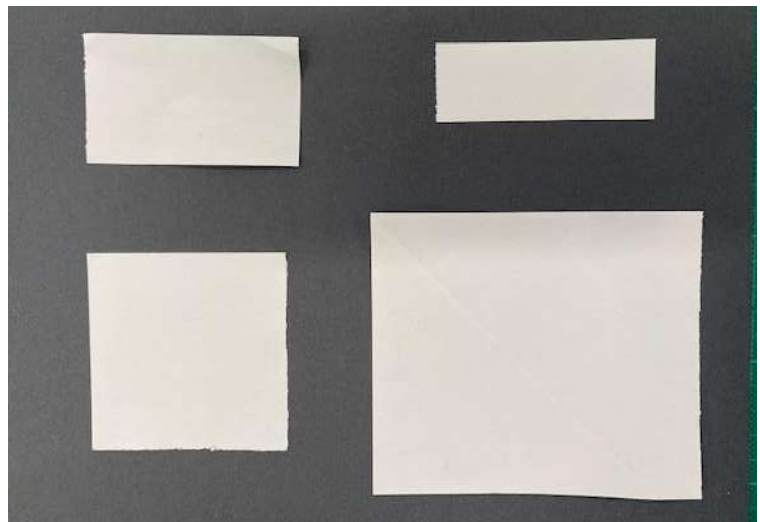
- 1.預約電腦教室，請學生先至陶博館網站中的展場環景下載飲食物語物語特展
- 2.實物欣賞-透過真實的器物讓學生觸摸感受陶、瓷與柴燒的器皿有何不同?
- 3.學生讚嘆日常食器之美外，同時也引發他們設計食器的靈感並完成設計圖
- 4.設計食器之前要先設定好,此一食器要用來盛裝什麼食物?

**C 課程關鍵思考：**

中、西式各式點心與食器在形態與形體之間的對話

**課堂 3**

**A 實驗課程照片**







**好好吃飯·好好生活**/以器盛食，陶瓷器皿是與日常生活十分接近的藝術品。陶瓷最早出現且與人們生活密不可分的器皿，而民以食為天，「用什麼吃」便成為聯繫人與自然、陶瓷與飲食文化的起點。

**便當美學**

問題一：說明並畫出你的便當材質與造型

問題二：請拍下或畫出你每天中午便當中飯菜的擺放



**好好吃飯·好好生活**/以器盛食，陶瓷器皿是與日常生活十分接近的藝術品。陶瓷最早出現且與人們生活密不可分的器皿，而民以食為天，「用什麼吃」便成為聯繫人與自然、陶瓷與飲食文化的起點。

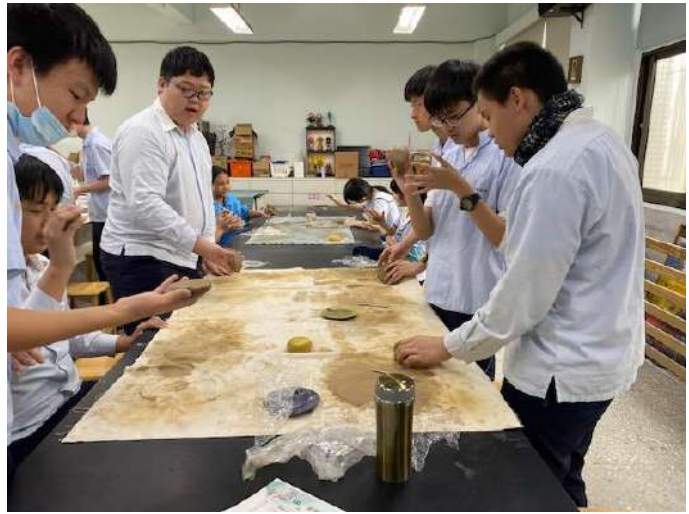
**便當美學**

問題一：說明並畫出你的便當材質與造型

問題二：請拍下或畫出你每天中午便當中飯菜的擺放





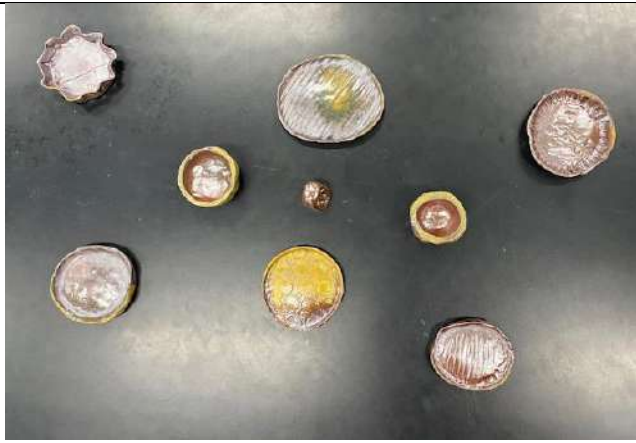












### B 學生操作流程：

1. 實際觸碰陶以及燒製完作的作品、感受平常不常摸到這種質感的東西，激發興趣、建立關於觸覺所帶來的材質感受。
2. 依自己的設計圖稿所設定要擺盤的點心 - 食器，開始捏陶
3. 基礎土板成形法、手捏和拓印方法的運用介紹。
4. 運用生活物件進行質感紋理拓印。
5. 陶藝作品燒製完成後 - 拍照

### C 課程關鍵思考：

1. 材料、技法(陶土切割、捏塑、黏貼方式)產生的質感差異。
2. 依據材質的特性，創作與思考製作流程。

## 三、教學觀察與反思

1. 實施期間遇到會考結束，也因疫情日益嚴重國三課提前遠距教學，導致原先規劃好的活動課程 - 點食成金無法實施，也因臨時停課學生的陶藝作品也在學校，無法帶回家完成此美感課程，未來要在會考前執行完課程。
2. 因作品完成若要上釉再窯燒，往返過程時間拖太長，因此在捏陶前解說陶與瓷的分辨以及什麼是柴燒？因時間關係大家的作品會以柴燒方式完成。
3. 線上博物館 3D 環境的展覽彌補了學生無法到現場觀看的小遺憾。學生對於藝術家的作品的觀察與理解會大大影響設計出來的成果，同時藝術家作品陶瓷器皿飲食日常的元素，從創作的視角轉換成使用的視角 - 食器就是要用得到，所以在觀看作品時就需要更多鋪陳，讓學生產生認同感，並在設計和創作上有更大的動機。
4. 希望學生能透過**漫步雲端-故宮&數位陶瓷博物館之旅**認識藝術作品，同時融入器物的美感於生活中。學生的確能在觀察、設計與製作的歷程，對藝術作品的美感有所體會，但由於時間仍不足以做較深的觀察及理解，故各組施作的程度仍有極大的落差，對於美感的體會也較為粗糙，建議未來能將作品的觀察分析獨立作為一個單元，同時也不一定要以藝術家的作品做為審美的目標，也許可以就更生活化的題材。

## 四、學生學習心得與成果(如有可放) ( 學生學習回饋 )