

108至110美感與設計課程創新計畫  
110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： 苗栗縣立建國國民中學  
執行教師： 羅麗萍 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

## 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	(學校全稱) 苗栗縣立建國國民中學
授課教師	羅麗萍
實施年級	9年級
課程執行類別	高級中等學校及國民中學美感精進課程 ( 6小時 ) ■國民中學
班級數	8班
班級類型	■普通班
學生人數	200名學生

### 二、 110學年度第一學期高級中學校及國民中學美感精進課程內容與教學進度

課程名稱：**餐盤上的 party/擺盤與構成**

課程設定	■發現為主的初階歷程	每週堂數	■單堂	教學對象	■國民中學 9 年級
	探索為主的中階歷程		□連堂		□高級中學 年級
	應用為主的高階歷程				□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：色彩/質感/印花構成

這屆9年級學生是從7年級色彩調和與衝突開始練習起，對色彩的統一與對比應用有多次練習。8年級上校園質感蒐集與應用,對於校園與生活蒐集不陌生,拍照與蒐集已經有一定的常規與習慣,下學期雖受疫情影響利用蓋印章印花重複構成，產出獨一無二的手提袋美感簡化與重複練習。

■並未修習美感教育課程

\* 先備能力：**整理與統一(多樣物品構成)**

- 1.國中三年級同學在一二年級皆有做過校園相關美感課程
- 2.希望能在生活中垂手可得的物品運用美感(構成)構面
- 3.升學大考在即、藝術可以療癒人心、紓解壓力。
- 4.實踐中學習:國三學生需要一節可完成操作所學、互相討論、整理心得、下課直接可以回到升學科目的課。

#### 一、課程活動簡介：

「生活中不缺美,欠缺發現」是我三年美感課程的主軸:用易懂的色彩構面再蒐集家中生活質感,希望帶到美術平面設計中常見又實用的構成。普通班國中生較不易了解構成在平面構成中的平衡與統一的秩序美,是我這學年的重點。9年級學生面臨升學學科取向的時間壓力享用輕鬆方式「課堂操作」取代「回家作業」完成體驗的任務。

本次課程以構成元素轉換點線面為主。從讓學生好奇進而分析食物。以單一零食擺盤練習,然後配2種以上食物元素、粉、粒、線..等構成。接著挑選搭配(形狀、質感、色彩),在一次次地重組食物物件、學習單(設計與計畫)的調整與學生分組討論,在操作中了解在生活中不同形式的構成。

## 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.美感判斷:在構成操作中練習美感的搭配發現比例的存在質感和色彩的運用。
- 2.工具意義:食物的解構產生不同的樣貌。餐具器皿雖為配角,在搭配上更顯美感深度。增加產品的價值感。

### ■ 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. 解構食物:點線面歸納/例如:洋芋片,巧克力棒多種樣貌 A.點:粉粒顆 B.線:粗細長短寬窄 C.面:大小厚薄及質感
2. 重複的運用:鏡面、對稱、多少、主從、整齊...

### ■ 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.重複概念:數大(多)便是美/例如:一樣的洋芋片至少要重複5-10份
- 2.秩序:整齊產生力量/食物排列距離一樣,效果較好
- 3.簡化:少及多(空白之美)/欣賞好的擺盤增加價值感:大飯店精緻美食與路邊攤大鍋菜視覺感受口味或許一樣美味,但經濟價值不同。

### ■ 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. 校慶海報平面文字圖案構成、社團成果展擺設。
2. 學校校園角落玻璃白板正向心理教育看板書寫與美化。
3. 美術作業畢業留言本。

## 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	9/16	單元目標	1.美食欣賞與蒐集分享 2.如何使美食加分? 3.欣賞擺盤之美 PPT 3.能說出圖片中基本型

		操作簡述	1.食物解構方法 2.介紹美術教室如何操作實務擺盤
2	9/23	單元目標	在學習單填寫繪製過程解構食物與重組
		操作簡述	1.解構食物討論基本造型 2.學習單填寫介紹 3.找出點線面零食3-10項,分組完成攜帶物品的工作 4.畫下可能的擺法與命名
3	10/7	單元目標	成效評估:1.能簡化食物進行擺放2.能指出自己或別組擺盤優點與缺點至少一項(評判與鑑賞)
		操作簡述	1.攜帶現成較不需處理食物:例如:洋芋片餅乾.片狀長條狀與圓球狀... 2.各組擇一練習(對稱/均衡/對比/主從/分隔/遞增)
4	10/21	單元目標	賦予擺盤意義:能說出構成原則並美其名
		操作簡述	1.處理食物:解構方法的歸納:捏、折、拆、揉、局部、放置、重疊、分散... 2.各組練習(對稱/均衡/對比/主從/分隔/遞增) 3.拍照調整及欣賞
5	10/28	單元目標	1.能完成擺盤設計學習單(規劃不同食材和食器的關係位置)並能調整構成設計 2.能欣賞他人並與給予評論建議
		操作簡述	食物與食物之間形狀調整/粉狀粒狀塊狀的搭配色彩與質感平衡與比例/各組到他組觀摩與建議/在調整後各組自評互評/拍照
6	11/04	單元目標	1.原本以與生活與美感結合利用構成的操作為基礎，在一次次擺盤練習中打造盤中風景。 2.引導學生在幾何點、線、面擺盤中，了解簡化美。

		操作簡述	能依據擺盤成果命名並說出調性一個更合適的餐點名稱/討論這個擺盤作品並且調整/設計符合構成的哪項學習? /主角與配角關係是否合適?
<p>四、預期成果：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.原本以喜歡吃東西為動機正好與生活與美感結合利用構成的操作為基礎，在一次次擺盤練習中打造盤中風景。</li> <li>2.引導學生在幾何點、線、面擺盤中，了解簡化美。</li> <li>3.生活中用一點巧思可以製造生活情趣。</li> <li>4.透過學生討論相互建構出獨特的擺盤作。</li> <li>5.期待透過六堂課的討論與操作，以擺盤藝術此種生活情調為媒介讓學生嘗試練習構成的美感，並且體驗不一樣的飲食態度。</li> </ol>			
<p>五、參考書籍：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.盤設計解構全書：6 大設計概念 x 94 種基本構圖與活用實例 作者：町山千保 譯者：吳旻蓁, 謝爾鎂 出版社：麥浩斯 出版日期：2016/02/03</li> <li>2.對稱早餐：一切都是為了愛 作者：麥可·齊 譯者：龔嘉華 出版社：悅知文化 出版日期：2017/02/02</li> <li>3.擺盤藝術：構圖比例 X 色彩設計 X 創意發想，39 道 Fine Dining 擺盤基礎全圖解 作者：亞烈士·維諾里 譯者：林惠敏 出版社：麥浩斯 出版日期：2018/12/08</li> <li>4.野餐小日子：主題、美食、景點，給自己的美好休日小旅行 作者：冰蹦拉 出版社：PCuSER 電腦人文化 出版日期：2015/10/03</li> </ol>			
<p>六、教學資源：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 美感網站 <a href="http://www.aesthetics.moe.edu.tw/">http://www.aesthetics.moe.edu.tw/</a></li> <li>2. 十二年國民基本教育課程綱要總綱/教育部2014</li> <li>3. THE ARTS OF PLATING <a href="http://theartofplating.com/">http://theartofplating.com/</a></li> <li>4.電腦5.手機6.投影機7.學習單</li> </ol>			

## 實驗課程執行內容

### 一、核定實驗課程計畫調整情形

準備盤子及布置美術教室有耽擱時間,學習單作為課堂引導的主軸。

### 二、6小時實驗課程執行紀錄

#### 課堂1

#### A 課程實施照片：

##### 擺盤的演變

新加坡媒體 Peak 介紹，擺盤在過去半個世紀以來經歷了不少改變。上世紀 60-70 年代，美國中法料理師羅華·羅華「三的規律」(rule of three) 概念成為主流。該法，將約三種食物，分成三個區塊呈現，然後再將汁醬淋在內上。



#### B 學生操作流程：

教師介紹:(擺盤之美 PPT)

1.食物解構方法

教師介紹:美術教室配置動線

1.如何操作實務擺盤

#### C 課程關鍵思考：

1.美食欣賞與蒐集分享2.如何使美食加分?3.欣賞擺盤之美 PPT

3.能說出圖片中基本型



## 課堂2

### A 課程實施照片：

造型練習學習單		姓名	班級座號
總	類	數	量
點	大		
	最少15以上 (15+)		
線(1+)	短		
	長		
面(2+)	圓		
	方		
	三角形		
	其他		

造型練習學習單		姓名	班級座號
總	類	數	量
點	大	15	MM=5張力
	最少15以上 (15+)		
線(1+)	短		
	長	2	Flexy 15克力棒
面(2+)	圓	2	Dyeo
	方		
	三角形	4	多力多
	其他		

#### 效果解說

1 主餐:主題(TOPIC)(用感受或者成語命名)

2 說出組成原因(字數 50+):試著用情緒感受說說組成原因

3 視覺效果:色彩(30+)造型或構成(30+)(具體造型)(抽象構成)(漸進)(對稱)(聚散)(主從)(動態)(不平衡) .....

效果解說

1 主餐主題(TOPIC)(用感受或者成語命名)

甜蜜的滋味

2 說出組成原因(字數 50+) 試著用情緒感受說說組成原因

運用各種甜鹹的食物營造出一種誘惑外觀和視覺上都  
的食物會讓人會流口水的食物必盡大家都快要肚子餓了不然很快完  
東西。

3 視覺效果:色彩(30+)造型或構成(30+)具體造型(抽象構成)漸進(對稱)聚散(主從)動態(不平衡).....

擺盤的藝術就決定了你眼睛的走向帶領你從未知到欣賞到讚嘆再到細  
細品味無論你煮的好不好吃,大家都會看擺盤效果來決定你的食物好不好  
吃。



很美味  
成吃

B 學生操作流程：

- 1.解構食物討論基本造型
- 2.學習單填寫介紹

C 課程關鍵思考：

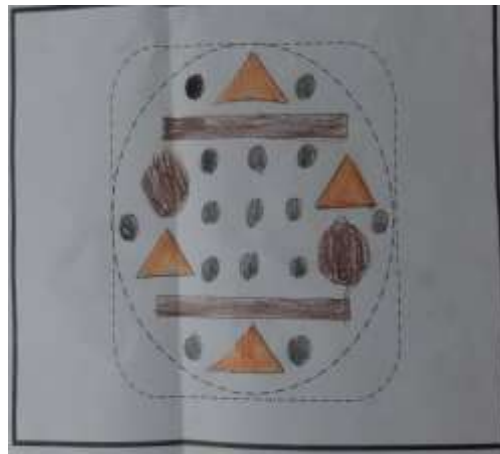
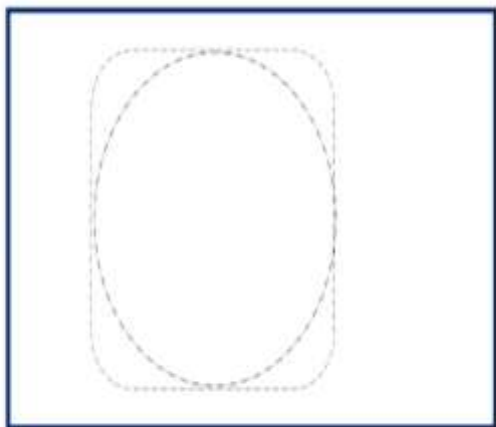
在學習單填寫繪製過程解構食物與重組

找出點線面零食3-10項,分組完成攜帶物品的工作

畫下可能的擺法與命名

### 課堂3

#### A 課程實施照片：



#### B 學生操作流程：

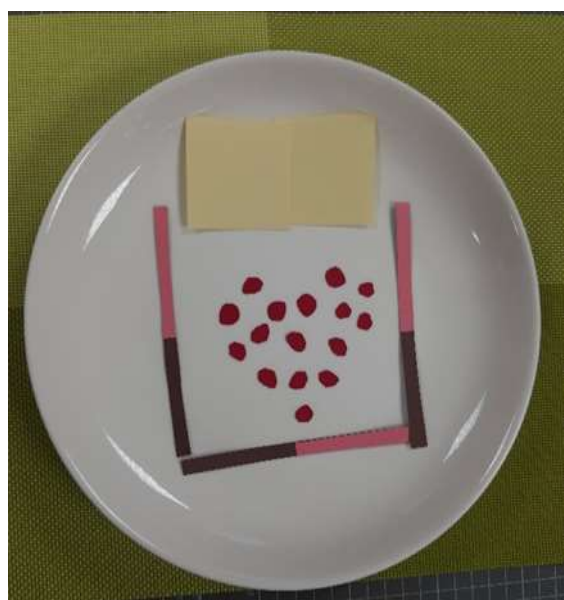
- 1.攜帶現成較不需處理食物:例如:洋芋片餅乾.片狀長條狀與圓球狀...
- 2.各組擇一練習(對稱/均衡/對比/主從/分隔/遞增)

#### C 課程關鍵思考：

- 1.能簡化食物進行擺放
- 2.能指出自己或別組擺盤優點與缺點至少一項(評判與鑑賞)

## 課堂4

### A 課程實施照片：



### B 學生操作流程：

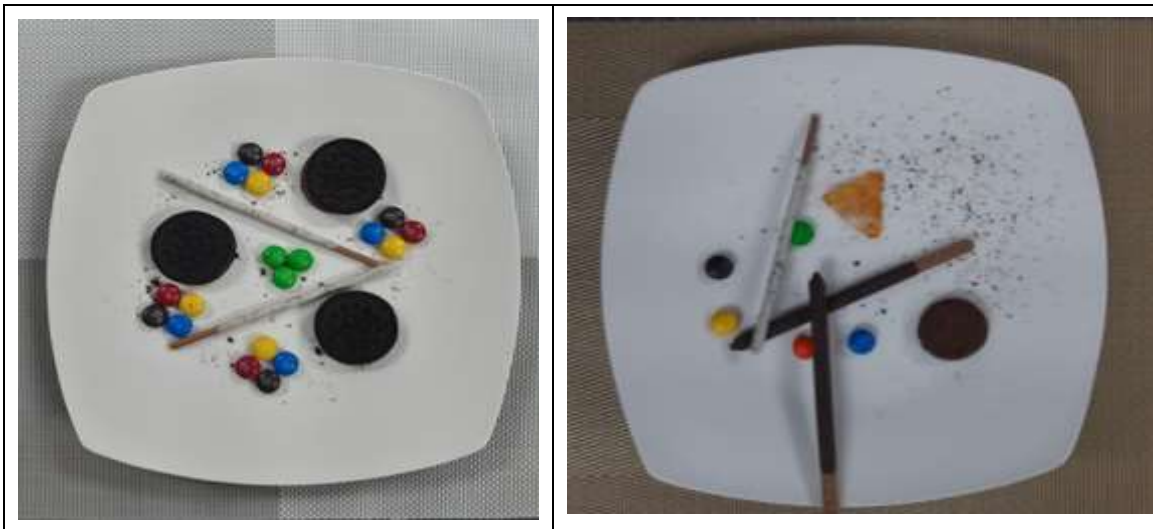
- 1.處理食物:解構方法的歸納:捏、折、拆、揉、局部、放置、重疊、分散...
- 2.各組練習(對稱/均衡/對比/主從/分隔/遞增)
- 3.拍照調整及欣賞

### C 課程關鍵思考：

賦予擺盤意義:能說出構成原則並美其名

## 課堂 5

### A 課程實施照片：



### B 學生操作流程：

- 1.食物與食物之間形狀調整/粉狀粒狀塊狀的搭配色彩與質感平衡與比例/各組到他組觀摩與建議/在調整後各組自評互評/拍照

### C 課程關鍵思考：

- 1 能完成擺盤設計學習單(規劃不同食材和食器的關係位置)並能調整構成設計
- 2.能欣賞他人並與給予評論建議



課堂6

A 課程實施照片：




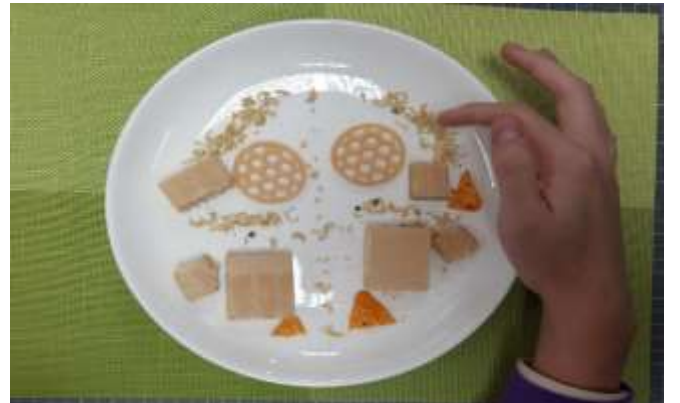
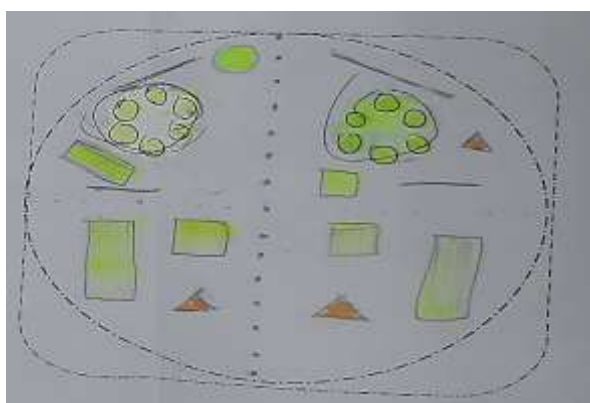
食物魔法陣

**效果解說**

1 主餐:主題(TOPIC)(用感受或者成語命名)  
sad face

2 說出組成原因(字數 50+):試著用情緒感受說說組成原因  
上部的上端和下部用眼睛和一些面部的物用它們可以當作臉部的眼睛  
下部的則是對稱的部分它們可以當作臉上的鼻子

3 視覺效果:色彩(30+)造型或構成(30+)(具體造型)(抽象構成)(漸進)(對稱)(聚散)(主從)(動態)(不平衡).....  
用大點和半點物來形成四個圓圈，並用對稱的物來組成臉部的輪廓，用對稱的物

擺盤練習學習單

姓名 李安禧

班級座號 9-615

總類	數量	想與繪:創意想像成可能的物品,將它畫出來
點 最少 15 以上 (15+)	大	10 夏威夷豆, 雞蛋
	小	9 mm=巧克力的
線(1+)	短	
	長	2 pocky 棒
面(2+)	圓	
	方	3 三明治餅乾 or 牛奶餅乾
	三角形	
	其他	1 洋芋片

效果解說

1 主餐:主題(TOPIC)(用感受或者成語命名)

環境與無止境

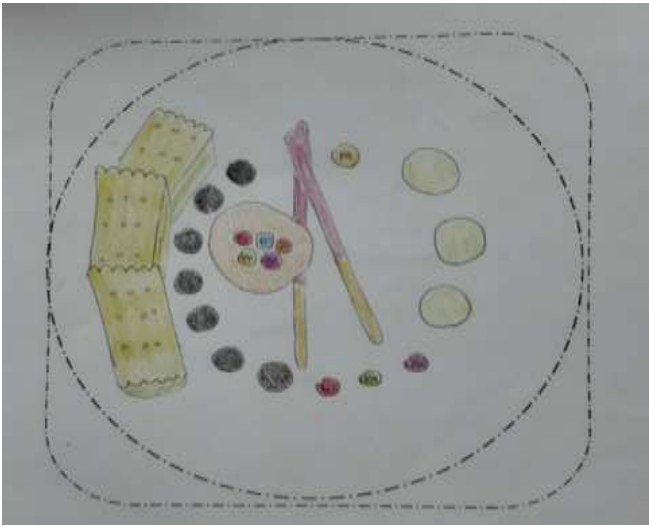
2 說出組成原因(字數 50+):試著用情緒感受說說組成原因

以點以線以面以體在空間中組成中間部份, 以夏威夷豆和雞蛋以及 mm=巧克力的餅乾  
圓的餅乾, 餅乾者是圓的, 圓的也是餅乾和各種餅乾一直排連串在一起的, 層層式又連在一起的  
這些會成這一個又一個的餅乾而有不同的造型, 最後大串串一直排連串在一起的, 這些餅乾的出現都是  
本課的習題。

3 視覺效果:色彩(30+)造型或構成(30+)(具體造型)(抽象構成)(漸進)(對稱)(聚散)(主從)(動感)(不平衡) .....

長色 pocky 在左邊, 洋芋片代表人體瘦弱這顏色所情緒, 而 pocky 就是4在內事物, 以快樂這個人  
與它不是代表困難, 透過餅乾會很愉快(黃色), 再來是長色的漸入佳境(夏威夷豆), 效果就是因為這些  
而不同的餅乾(口味)在境。  
用具體造型一公團和轉, 表現困難和情緒這有孩子愛, 並且是一直情緒在境。





**B 學生操作流程：**

能依據擺盤成果命名並說出調性一個更合適的餐點名稱/討論這個擺盤作品並且調整/設計符合構成的哪項學習? /主角與配角關係是否合適?

**C 課程關鍵思考：**

- 1.原本以與生活與美感結合利用構成的操作為基礎，在一次次擺盤練習中打造盤中風景。
- 2.引導學生在幾何點、線、面擺盤中，了解簡化美。



### 三、教學觀察與反思

1.遇到的問題與對策:每周一課實施實驗課程難度增加,每次上課要複習上一堂課進度才能銜接本次上課進度。用範圍較大的學習單(一張學習單用3-6節課)來預習與複習對於上課得以串連幫助很大。

2.未來的教學規劃:普通班良莠不齊,花很長的時間建立班級常規本次實驗班及從7年級至9年級一路走來了解研究教師的上課與脈絡。但是9年級能力已經成熟做起來較輕鬆,大部分學生已經習慣用命名及畫面傳達單元目標及操作重點,深感欣慰!

3.建議做為未來實施的調整:

3-1研究教師的部分:班級數要降低。因為自己作實驗創新課程用所有個班級,好處是做成果照片較易獲得氣力,缺點也是資料太多整理要花雙倍氣力。

3-2課程安排場域:今年固定在美術教室施行實驗課程會影響其他美術老師使用美術教室的時間。實驗課程能固定對於研究教師來講是方便許多,實驗課程也好控制變因。