

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： 苗栗縣立明仁國民中學  
執行教師： 方意捷 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

( 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	苗栗縣立明仁國民中學
授課教師	方意捷
實施年級	七年級
課程執行類別	三、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	5班
班級類型	<input checked="" type="checkbox"/> 普通班
學生人數	150名學生

### 二、課程綱要與教學進度(以下紅字部分為舉例說明)

課程名稱：食尚自然風					
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"/> 國民中學七年級 <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="padding-left: 20px;"><input type="checkbox"/>曾修美感教育實驗課程：( 50~100字概述內容即可 )</p> <p style="padding-left: 20px;"><input checked="" type="checkbox"/>並未修習美感教育課程</p> <p>* 先備能力：( 概述學生預想現狀及需求 )</p> <p style="padding-left: 20px;">1、學生剛進入國中，使用調色配色的程度與能力不同，進行計畫課程前，會先進行三原色與十二色相環的介紹。</p> <p style="padding-left: 20px;">2、基本色、類似色的認知能力及明度和彩度的調色練習。</p>					

### 一、課程活動簡介 (300字左右的整體課程介紹):

本課程搭配七年級美術課程單元欲進行調色與配色練習，利用對生活環境中色彩的觀察，練習明度與彩度的練習，向大自然學習調色及配色的概念。

首先利用身邊的物品顏色分類，認識同一色彩有不一樣的色階，不同色階的搭配產生不一樣的視覺效果。之後會讓學生分組至校園中去採集呼應四個季節的植物，並將採集到的植物練習做擺盤（自然四季餐盒）並拍照紀錄。接著討論下次的擺盤方式以及分析食材，最後將所需的食材帶來，進行擺盤與配色設計（單一季節為主），可利用淋醬作線性設計，也可至戶外進行植物採集，將餐盒作點綴裝飾的效果，並進行餐桌布置。

課程中有活動、實地採集、實作、講述、討論與引導，希望多方面能讓學生增加配色與擺盤的綜合美感思考。

### 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、能增進觀察生活環境的色彩配置。
- 2、能觀察自然顏色的多元變化，進而運用。
- 3、增進對校園生態的體驗與觀察。

#### ■ 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、練習並發現合宜季節的配色。
- 2、學會將季節配色與食材相呼應並設計於餐盒中。

#### ■ 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、能觀察四季顏色的變化，進而運用於擺盤中。
- 2、透過實作練習發現色彩與食材的關聯性。

#### ■ 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	9/27~10/ 1	單元目標	生活中的人工色彩
		操作簡述	學生將指定的顏色物品進行色彩排列，討論配

			色的組合說明配色合宜的原因。
2	10/4~10/8	單元目標	尋找自然美
		操作簡述	學生3~4人一組，依照四季分成春、夏、秋、冬組別，各小組至校園中去採集呼應季節的落葉、樹枝、花朵....等，並將採集到的植物練習做餐盒擺盤並拍照紀錄。
3	10/11~10/15	單元目標	察顏觀色
		操作簡述	1、各組分享上週植物擺盤的照片，並討論擺盤方式以及分析可用哪些食材來做替代，並在下周課程中帶來做使用。 2、思考四季自然風擺盤所需的食材，盡量使用食物本身的原型下去做設計，藉此也會更加認識各種食材的多面性。
4	10/18~10/22	單元目標	食尚自然風：擺盤設計
		操作簡述	1、將上週討論出的食材帶來，進行食尚風實作。開始擺盤與配色設計（四季為主），也可利用淋醬作線性設計。 2、學生也可至戶外進行植物採集，將擺盤作點綴裝飾的效果。
5	10/25~10/29	單元目標	食尚自然風
		操作簡述	1、繼續進行擺盤與配色設計，並進行餐桌布置。 2、完成的組別拍攝成果照片。 3、結束後各組享用食物並整理教室。
6	11/1~11/5	單元目標	欣賞自然美
		操作簡述	1、作品分享。欣賞各組作品後，請學生觀察與討論作品中如何用顏色與食材來表達出四季的不同。 2、學會結合第二堂自然採集單元以及配色概念。 3、介紹不同季節感擺盤的呈現(春、夏、秋、冬)，了解色彩與四季的關聯性。

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、學生能感知色彩運用在生活中的重要性。
- 2、能利用各種食物做配色練習並與季節相呼應。
- 3、透過各式活動讓學生了解生活中色彩的多樣性。

五、參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)、

- 1、書名：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、出版年：2018
- 2、書名：藝術味滋味 ART, YUMMY!、作者：洪金禪、出版社：高雄市立美術館、出版年：2019

六、教學資源：

- 1、電腦、教師自製 PPT、學習單、投影機、網路資源
- 2、七上藝術課本、美感電子書
- 3、木盒、隔板、食物餐盤、餐具、桌布

## 實驗課程執行內容

### 一、 核定實驗課程計畫調整情形

照原定計畫實施。

### 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、介紹生活中穿搭的色彩配色。
- 2、介紹色彩與空間設計的相關性與感受。
- 3、學生將指定的顏色物品進行蒐集與排列，討論配色的組合方式，並進行色彩配置。

### C 課程關鍵思考：

- 1、能讓學生了解色彩與生活中服飾、空間的影響性與感受。
- 2、讓學生多加留意生活中的物品並進行色彩配置。
- 3、了解畫面與物品的呈現方式。



## 課堂2

### A 課程實施照片：



### B 學生操作流程：

- 1、學生3~4人一組，依照四季分成春、夏、秋、冬組別
- 2、每組進行餐盒分割與繪製草圖。
- 3、各小組至校園中去採集呼應季節的落葉、樹枝、花朵....等，並將採集到的植物練習做餐盒擺盤並拍照紀錄。

### C 課程關鍵思考：

- 1、藉由分組討論讓學生能都能表達想法並學會色彩與季節相呼應。
- 2、如何將自然植物應用於餐盒擺盤。

### 課堂3

#### A 課程實施照片：



#### B 學生操作流程：

- 1、各組分享上週植物餐盒的照片，並討論擺盤方式及色彩呈現是否符合對應季節。
- 2、分析可用哪些食材來做替代，並在下周課程中帶來做使用。
- 3、思考四季自然風擺盤所需的食材，盡量使用食物本身的原型下去做設計，藉此也會更加認識各種食材的多面性。

#### C 課程關鍵思考：

- 1、利用食物原色進行餐盒設計。
- 2、如何將季節主題融入餐盒。

## 課堂4

### A 課程實施照片：



### B 學生操作流程：

- 1、將上週討論出的食材帶來，進行食尚風實作。開始擺盤與配色設計（四季為主），也可利用淋醬作線性設計。
- 2、學生也可至戶外進行植物採集，將擺盤作點綴裝飾的效果。

### C 課程關鍵思考：

- 1、將食材進行餐盒擺盤。
- 2、學會將食材呈現與季節配色相呼應。

## 課堂5

### A 課程實施照片：



### B 學生操作流程：

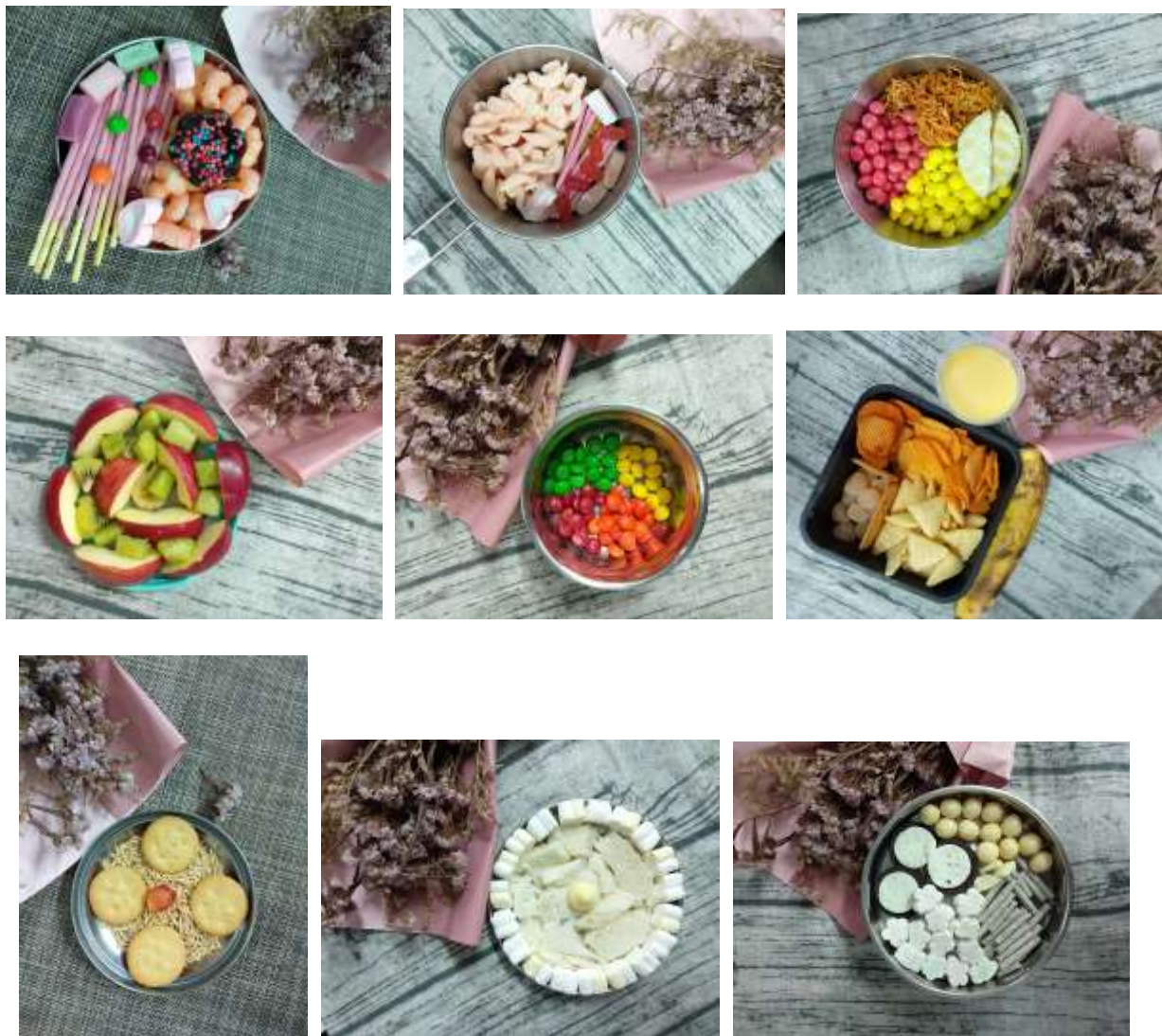
- 1、繼續進行擺盤與配色設計，並進行餐桌布置。
- 2、完成的作品拍攝成果照片。
- 3、結束後學生享用食物並整理教室。

### C 課程關鍵思考：

- 1、將食材進行餐盒擺盤。
- 2、學會將食材呈現與季節配色相呼應。

## 課堂6

### A 課程實施照片：



### B 學生操作流程：

- 1、作品分享。欣賞各組作品後，請學生觀察與討論作品中如何用顏色與食材來表達出四季的不同。
- 2、學會結合第二堂自然採集單元以及配色概念。
- 3、介紹不同季節感擺盤的呈現(春、夏、秋、冬)，了解色彩與四季的關聯性。

### C 課程關鍵思考：

- 1、創作過程遇到的問題如何解決。
- 2、學會欣賞同學的作品並了解他人的創作理念。

## 三、教學觀察與反思

1、有些學生搞不清楚擺盤的配置方式，在課堂上應該多讓他們先練習擺盤，讓學生更加了解擺盤設計。

2、學生分組進行校園踏查時，都可以很快上手，並製作出自然風便當。只是會有幾組找的數量較不足略顯空洞

3、學生在設計自然風餐盒時都很用心進行草圖的設計，只是在實際製作時會出現成品和草圖不同的狀況應該多讓他們去思考合宜的食材與顏色並且是他們生活中可以隨手可得的食材的才不會有所落差

此次進行四季餐盒的製作讓學生對藝術課程有更多的嘗試與體驗原來美術不是只有畫圖還可以有各種感官的感受讓美感與生活更加平易近人

把設計擺盤和四季色彩做結合，不但更有趣味，也讓學生成為食物造型的設計師。

## 四、學生學習心得與成果



