

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： 高雄市立一甲國民中學
執行教師： 陳懿如 教師
輔導單位： 南區 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
- 四、 學生學習心得與成果

實驗計畫概述

一、 實驗課程實施對象

申請學校	高雄市立一甲國民中學
授課教師	陳懿如
實施年級	九年級
課程執行類別	二、高級中等學校及國民中學美感創意課程 (6-18小時) <input checked="" type="checkbox"/> 國民中學6小時
班級數	5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	104名學生

二、 課程綱要與教學進度

課程名稱：構成餐桌的美					
課程設定	<input type="checkbox"/> 發現為主的初階歷程 <input checked="" 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 三年級 <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：於國一階段修習過質感與色彩課程，具備基礎的感展意識。 * 先備能力：在美感課程施行之前，先行教授基礎攝影的基礎知識，包含畫面構圖、光影及攝影技巧，使學生具備單一畫面構成的的美感概念，以利後續課程進行。					
一、課程活動簡介： 引導學生思索餐桌的擺設美學以及從攝影角度出發的美學感受，從餐盤上擺盤出發，將視野擴大到餐桌的擺設，以 Kit1 課程中運用黑白灰紙卡剪裁排列學習及運用，讓學生運用不同的大小及深淺色的色塊在白紙上建構不同效果的畫面，建立學生對於餐桌攝影畫面構成的基礎概念，Kit2 進行拍攝排練，運用不同的靜物及蔬果讓學生學習不同的排列方式及燈光效果下的拍攝效果，進一步建立學生的美感經驗，提升國三學生在規劃家政課的餐點呈現，可以更具美感。					

二、課程目標

■ 美感觀察

- 1.對於生活的食衣住行，最常接觸的便是「食」。
- 2.對於食器的挑選以及搭配，如果在有得選的情況下，是否會改變？
- 3.同樣的餐盤同樣的食材，為什麼有些畫面就是如此美味，但是有些畫面卻又是如此的不堪入目？

■ 美感技術

1. 拼貼剪裁技術的學習及運用。
2. 基礎商品攝影的學習操作。

■ 美感概念

1. 餐盤中的不同構成美感。
2. 不同年代的餐桌的中西藝術作品介紹。

■ 其他美感目標

1. 結合家政課程中的餐點製作，共同完成視覺饗宴的實作部分。

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	9/28	單元目標	藝術作品中的美食饗宴
		操作簡述	了解構成的意涵以及構成的視覺感受，教師藉由不同時期的中西繪畫作品中的「餐桌」，導引學生對於餐桌進行賞析，並進一步討論出怎樣的構成具有美感。
2	10/5	單元目標	餐桌上的美學構成
		操作簡述	了解不同拍攝角度中所呈現的餐桌效果
3	10/12	單元目標	Kit1 餐桌的構成
		操作簡述	kit1的小組活動方式，改變不同尺寸，並且讓學生自由選擇不同的色卡，並且可進行剪裁後拼組成具備該形容詞的構成畫面，並且與同學分享。
4	10/19	單元目標	Kit2鏡頭中的畫面構成
		操作簡述	學生進行小組討論以及草圖繪製，模擬製作當天的製作流程，教師進行商品攝影教學，讓學生學習使用簡易攝影棚、燈光運用及攝影的技巧運用。
5	10/26	單元目標	看見餐桌的美
		操作簡述	至拍攝現場模擬當天流程並練習拍攝技巧。
6	11/2	單元目標	美食攝影分享會
		操作簡述	完成一套義大利麵餐點，包含主餐、甜點、飲料及沙拉並進行餐桌拍攝作業。

四、預期成果：

預計結合家政課程一同辦理，藉由構成提升作品的層次，進一步對於整體畫面的規劃及安排能更具有美感，提升生活中的美學能力。

在這次的課程施行的過程中，學生透過攝影取景框中看到不一樣的視角，進一步調整畫面中的構成安排，搭配不同擺飾讓畫面豐富起來，讓學生對於餐桌的美感有新的提升。

五、參考書籍：

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·維諾里出版社：麥浩斯資訊股份有限公司，2018

六、教學資源：

教學 PPT、簡易攝影棚架、單槍、電腦。

實驗課程執行內容

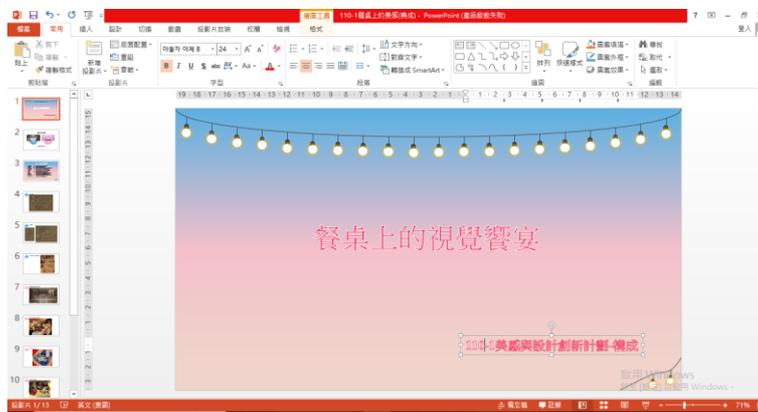
一、核定實驗課程計畫調整情形

無

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：

老師講解 PPT，學生發言討論

C 課程關鍵思考：

中西繪畫中的餐桌樣式差異中，討論中西文化上的不同。

課堂2

A 課程實施照片：



網路美食圖片分享

B 學生操作流程：

了解餐桌配置的方式及拍攝角度所產生的不同效果。

C 課程關鍵思考：

攝影角度及配件運用所帶來的畫面變化。

課堂3

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

學生運用不同色的色卡及圖片完成小組的主餐擺盤畫面。

C 課程關鍵思考：

盤中的美感構成

課堂4

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

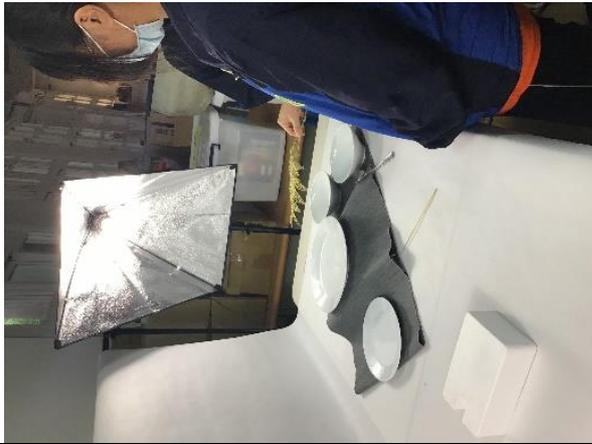
學生學習使用攝影棚架，調整光線及安排物件位置後進行拍攝，討論拍攝成效後再進行調整。模擬製作當天的製作流程，進行攝影教學，讓學生學習使用簡易攝影棚、燈光運用及攝影的技巧運用。

C 課程關鍵思考：

螢幕中的物件構成畫面的美感。

課堂5

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

至拍攝地點進行實地拍攝練習，模擬當天進行流程。

C 課程關鍵思考：

現場擺拍練習

課堂6

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

結合家政課程，學升完成餐點製作並進行擺拍完成。

C 課程關鍵思考：

餐桌上整體美感的構成

三、教學觀察與反思

教學的過程需 依據各班級學生程度不同而有所調整，現場道具需準備充足讓學生挑選，

避免相同風格不斷出現，餐桌面積有些偏大，考慮之後改用模型食物進行拍攝練習。

四、學生學習心得與成果

攝影課程變的很有趣，原來在網路上出現的那些美圖在拍攝上需要注意這麼多細節。