

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： 臺北市私立滬江高級中學
執行教師： 朱寶諭 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

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
- 五、 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

實驗計畫概述

一、實驗課程實施對象

申請學校	滬江高中
授課教師	朱寶諭
實施年級	一、二、三年級
課程執行類別	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"/> 普通型/技術型/綜合型高級中等學校6小時 <input type="checkbox"/> 國民中學__小時
班級數	4班
班級類型	<input type="checkbox"/> 普通班 <input type="checkbox"/> 美術班 <input checked="" type="checkbox"/> 其他
學生人數	100名學生

二、課程綱要與教學進度

課程名稱：美食時尚◆我的餐盤					
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 type="checkbox"/> 單堂 <input checked="" type="checkbox"/> 連堂	教學對象	<input type="checkbox"/> 國民中學 年級 <input type="checkbox"/> 高級中學 年級 <input checked="" type="checkbox"/> 職業學校1、2、3 年級
<p>學生先修科目或先備能力：</p> <p>* 先修科目：</p> <p> <input checked="" type="checkbox"/>曾修美感教育實驗課程：</p> <p> 基礎美的認知，每位學生之前皆有學習過美術課程，對於美的認知有一定了解。</p> <p> <input type="checkbox"/>並未修習美感教育課程</p> <p>* 先備能力：</p> <p> 本校為技術型高中學校，本次透過課程讓學生學習生活中最常接觸的餐盤之美，利用比例、構成餐盤畫面，提升學生對於飲食上不單單只是吃飽的認知，也可以使整體餐桌上位置擺放、餐具使用提升視覺享受。本次與學校餐飲科結合透過彈性時間進行課程，讓本校餐飲科學生提早對於擺盤之美的認知及見解。</p>					

一、 課程活動簡介:

生活中有許多值得探討美的事物,西漢的司馬遷所著《史記·酈生賈陸列傳》中:「王者以民 人為本,而民人以食為天。」人為了活下去飲食是具備的,但往往在這生活緊湊的世代·都是以吃的飽為優先,其實餐桌上的美學是可以提升人對美學的概念。而在許多的飲食文化當中,擺盤已經成為提升價值的一個重要環節,本次主要探討透過擺盤方式以及食器的搭配會使食物更加美味,除了味覺上的享受也增加視覺上的美感。本次以構成為主比例為輔的課程,透過學生在日常生活中最常接觸到書籍、雜誌的編排畫面盡興初探,在第二節透過將原本的雜誌重新編排過並且進行探討編排概念,引導學生在前兩次的學習終將每天一定會用餐的器具習慣探討相關問題,最常使用裝餐盤子樣式?餐盤材質?餐盤色彩?高級餐庭配置餐點為何感覺很高級?透過問題讓學生啟發好奇心,接著介紹各種設呈現樣式,從中探討擺設模式,在透過準備食材中請學生進行配置於不同餐盤所呈現樣貌。

二、 課程目標

■ 美感觀察:

- 1.生活中常平面構成配置。
- 2.各種料理所呈現樣貌。
- 3.擺盤配件所呈現畫面效果。

■ 美感技術

- 1.黏貼技巧。
- 2.著色技巧。
- 3.剪貼技巧。

■ 美感概念:

- 1.畫面結構技巧。
- 2.色彩搭配。

■ 其他美感目標:

- 1.結合高三畢業成果展課以設計擺盤樣式。

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	11月 第二周	單元目標	版面構成初探
		操作簡述	1.透過雜誌排版、安妮新聞報等其他媒介探討平面構成設計規劃。 2.透過觀察分析畫面中具有美感形成模式。 3.透過學習引導進行重新編排畫面。
2	11月 第二周	單元目標	新的編排創作
		操作簡述	1.介紹畫面構成點線面基本概念。 2.請學生剪裁不同大小紙張,進行畫面編排。
3	11月 第三周	單元目標	餐盤擺設分析
		操作簡述	1.將生活中有美感擺盤照片透過點線面進行分類。 2.透過生活中所見的餐盤擺設分析不同形狀擺盤方式及畫面構成。
4	11月 第三周	單元目標	餐盤整體配置
		操作簡述	1.學生以範例探討配置方式、顏色、畫面感。 2.了解食材彼此的關聯性。
5	11月 第四周	單元目標	簡易餐盤配置(單一物件)
		操作簡述	1.透過剪貼方式來進行擬模擺設。 2.透過同一種型態有大小不同來進行盤面規劃
6	11月 第四周	單元目標	綜合配置
		操作簡述	1.透所前幾周所學知識進行2~3個物件結合一個餐「盤及環境擺設,呈現完美畫面。
<p>四、預期成果：</p> <p>讓學生透過對畫面構成觀察與探索,重新配置新的樣貌,並且利用擬模擺盤剪貼方式練習餐盤構成,並且學習構成原理利用不同食物排列出與平時不一樣的配置。一開始市面上餐盤擺設再透過單一食物與器皿的搭配,擺盤擬募、構成排列...慢慢引導學生練習多樣食材配料的構成。最後以發表方式讓學生學習欣賞及評斷,看見大家不同的觀點以及創意巧思。</p>			

五、參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

1. 《擺盤設計》喬·丹柏利, 卡拉·哈伯戴, 羅布·懷特/攝, 積木文化, 2018

<http://www.books.com.tw/products/0010669904>

2. 藝術·設計的平面構成朝創直巳呂清夫, 北星, 出版日期:1993-07-10

3. 設計基礎構成(彩色版)(電子書), 呂太鋒孫媛媛席麗莎, 崧燁文化, 出版日期:2019-04-01

六、教學資源：

美感網站 <http://www.aesthetics.moe.edu.tw/>

實驗課程執行內容

一、核定實驗課程計畫調整情形

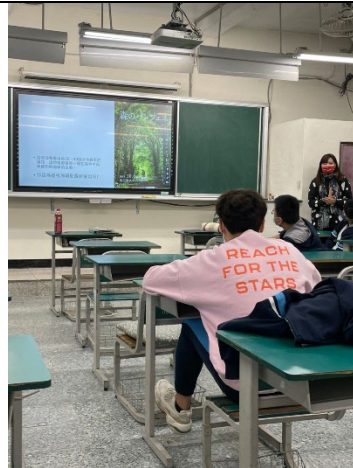
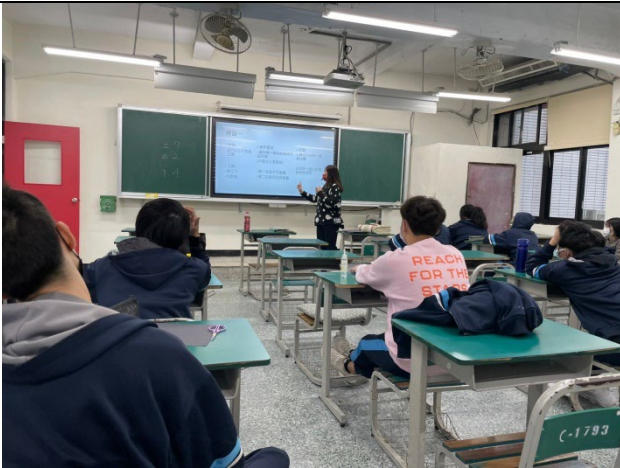
二、6小時實驗課程執行紀錄

課堂1

A 課程實施照片：



- 這張海報是做給30~49歲女性觀看的通知，請想像那會是一場在森林中品味麵包與咖啡的活動。
- 你認為這張海報配置感覺如何？





B 學生操作流程：

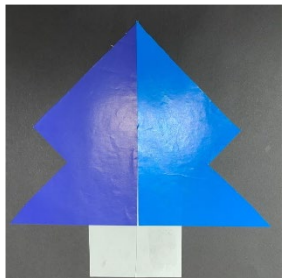
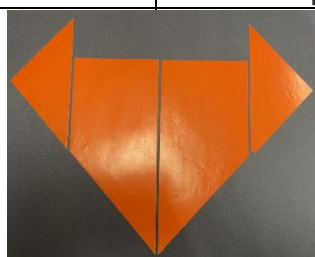
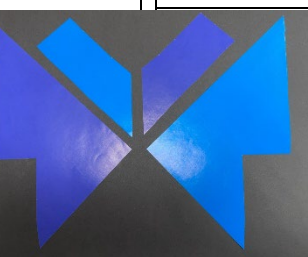
先以簡報中將文字放置不同位置，讓學生感受不同的看法，再透過某張海報檢視問題點，讓學生思考更換位置或將相關資訊放大縮小，使整張海報會呈現不同風格。

C 課程關鍵思考：

- 1.何謂排版？其中所包含的物件;海報-「文字」，「圖像」，「配色」等種種要素所構成。
- 2.什麼是構成？
- 3.構成美
4. 好的版面-能傳達欲傳達的資訊給觀看者;壞的版面-無法傳達欲傳達資訊給觀看者。

課堂2

A 課程實施照片：





B 學生操作流程：

1.透過美感影片引導，在加上經過上周操作了解畫面構成中相關位置大小會使畫面呈現不同效果。

2.操作模式:

-透過利用一張色紙將其分成四塊(不限大小及型態)

-任務:(1)樣式不拘的一個組合圖。

(2)拼回一個小於原紙張的矩形。

-要求:(1)第一任務不可重疊。

(2)第二任務可互相重疊。

3.抽幾位同學至台上分享自己設計概念。

C 課程關鍵思考：

1.學習思考物件比例位置問題。

2.透過任務導向使學生有所成果呈現，進而跟同儕說明分享設計概念。

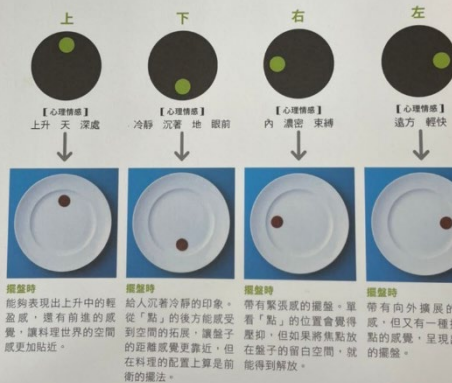
課堂3

A 課程實施照片：



位置

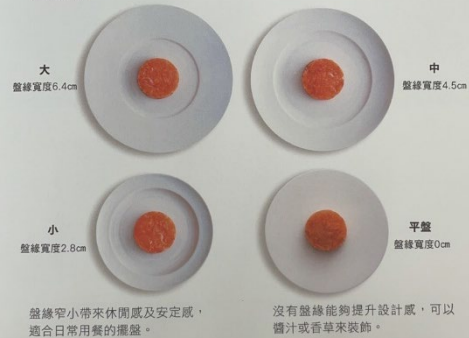
空間（盤子）中「點」的擺放位置會影響傳遞的訊息，而留白的空間也可以帶有意義及情感。「點」的位置，影響重大。



2. 盛裝在不同盤緣寬度的圓盤內

盤緣寬，盛盤的空間就窄，能將焦點聚集在料理本身，呈現出時尚的擺盤。

窄的用法保留大片空間，營造高級感。



重點

選用盤緣寬的盤子可以呈現出摩登、時尚的擺盤，相反地，以盤緣窄的盤子來擺盤，則會帶出休閒感。盤子若有寬敞的平坦空間，就能以醬汁、辛香料或是香草等加以設計、描繪，創造出不一樣的擺盤。

B 學生操作流程：

- 1.說明不同餐盤有不動使用方式【圓形餐盤】、【方形餐盤】、【橢圓形餐盤】、【深圓盤】、【淺圓盤】。
- 2.以圓盤為基本說明，說明不同盤行有不同意義以及視覺引導。
- 3.說明不同盤原寬度呈現不同視覺感受。
- 4.運用貼紙讓學生進行餐盤擺設練習。

C 課程關鍵思考：

- 1.將本次課程會需要用的盤子先讓學生了解區分。
- 2.模擬物件排列方式。

課堂4

A 課程實施照片：



食器應用

- 購買成套或風格相近的餐具。
- 請盡量選擇同一個或兩個色系。
- 白盤-很容易就能做出色彩對比。
- 黑色的器皿-沙拉或顏色較為鮮豔的菜色就很適合黑色或深色的盤子！



圖片來源：北京小滿設計 by 生活及專業 Nancy & 巧飾裝飾攝影 by 小敏小寶攝影



B 學生操作流程：

1. 複習擺盤位置的關聯性並讓學生先行看好想設計的盤面樣式、食材及物件。
2. 透過實際擺盤案例了解不同擺排分類。
3. 針對食材彼此關係以及盤面營造。

C 課程關鍵思考：

1. 四大擺盤原則: 布局和構思、色彩的搭配、對比與主從關係、食器應用
 - 可以運用視覺心理學、集中擺放的立體感、平行或對角線的擺放。
 - 不同顏色的食材搭配、三個顏色以內。
 - 對比的觀念、「主從關係」、「留白」。
 - 成套或風格相近的餐具、選擇同一個或兩個色系、白盤、黑色的器皿。

課堂5

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

透過生活中接觸的日式咖哩飯的餐盤擺設進行畫面構成分類。

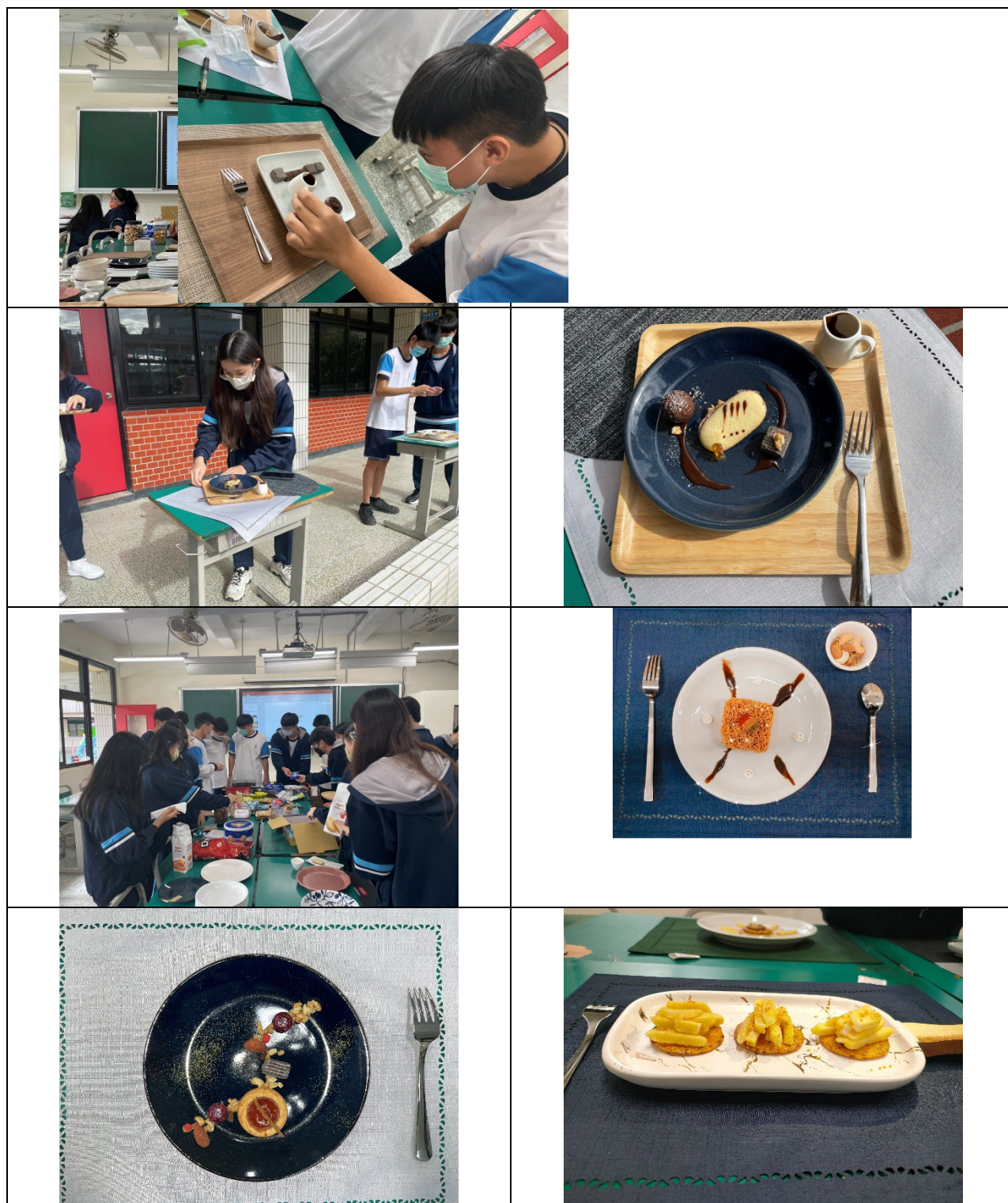
將其咖哩套餐中刪除一項，選擇一項變成兩倍進行畫面排版。

C 課程關鍵思考：

1. 思考用餐時順序。
2. 用餐時彼此位置關係是否順暢。
3. 觀看大家作品，了解不同擺放的見解。

課堂6

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 甜點擺放分類說明。
2. 選定餐盤進行挑選食材。
3. 可進行破壞及增加使其餐盤增加變化效果。

4.思考桌墊、餐具及作品整體搭配。

C 課程關鍵思考：

1.11種甜品擺盤公式:

1. 整體型構圖、2. C 字型構圖、3. 中央構圖、4. 對角線構圖、5. 直線構圖、6. 棋盤式構圖、7. 放射型構圖、8. 三分構圖、9. S 型構圖、10. 垂直構圖、11. 平行線構圖

2.思考食材於餐盤配色是否合宜，是否有將主要主題表現出來。

3.完成作品後排列整體方式以及攝影技巧引導。

三、教學觀察與反思

1.因疫情緣故，在進行擺盤時要額外針對學生進行用餐禮儀提醒。

2.懂得欣賞同學所設計成果。

四、學生學習心得與成果

<p>臺北市私立滬江高級中學 110 學年度第一學期 美感與設計課程創新計劃學習單</p> <p>班級: 10 1A 姓名: 魏佑宸 學號: 80417</p> 	<p>臺北市私立滬江高級中學 110 學年度第一學期 美感與設計課程創新計劃學習單</p> <p>班級: 13 8 姓名: 范尚銘 學號: 80903</p> 
<p>主題名稱: 餐盤美學</p>	<p>主題名稱: 餐盤美學</p>
<p>擺放方式:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>1. 整體型構圖 <input type="checkbox"/>2. C 字型構圖 <input type="checkbox"/>3. 中央構圖 <input type="checkbox"/>4. 對角線構圖 <input type="checkbox"/>5. 直線構圖</p> <p><input type="checkbox"/>6. 棋盤式構圖 <input type="checkbox"/>7. 放射型構圖 <input type="checkbox"/>8. 三分構圖 <input type="checkbox"/>9. S 型構圖 <input type="checkbox"/>10. 垂直構圖</p> <p><input type="checkbox"/>11. 平行線構圖</p>	<p>擺放方式:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>1. 整體型構圖 <input type="checkbox"/>2. C 字型構圖 <input checked="" type="checkbox"/>3. 中央構圖 <input type="checkbox"/>4. 對角線構圖 <input type="checkbox"/>5. 直線構圖</p> <p><input type="checkbox"/>6. 棋盤式構圖 <input type="checkbox"/>7. 放射型構圖 <input type="checkbox"/>8. 三分構圖 <input type="checkbox"/>9. S 型構圖 <input type="checkbox"/>10. 垂直構圖</p> <p><input type="checkbox"/>11. 平行線構圖</p>
<p>設計說明:</p> <p>以一個經典的巧克力+抹茶搭配，餅乾去營造點綴，右上角的空間再用紅色和奶色的糖加抹茶粉去互相搭配，整體已在左上角為主體，黑色盤子去襯托出顏色。</p>	<p>設計說明: 此餐盤設計理念為亂中有序的概念，即便生活在怎麼揮霍、疲憊、娛樂以及放鬆，是一個能夠達到生活平衡的關鍵，外面的醬料是以巧克力醬與鮮果醬做一個結合，西麥甜芒代表了人的一世，而王子麵則代表了人生的小確幸，巧克力與果醬餅乾則代表著人生中的貴人以及大事，雖然成一塊完美的糕圓硬著他們就沒有鬆動的以後。</p>
<p>老師講評: 整體的色調與拍攝角度均完整呈現， · 攝到整體效果佳!</p>	<p>老師講評: 建議可更規律擺置 整體會更有設計感!</p>

臺北市私立滬江高級中學 110 學年度第一學期
美感與設計課程創新計劃學習單

班級: 工3A 姓名: 王漢中 學號: 704028



主題名稱: 餐盤美學

擺放方式:

1. 整體型構圖 2. C 字型構圖 3. 中央構圖 4. 對角線構圖 5. 直線構圖
6. 棋盤式構圖 7. 放射型構圖 8. 三分構圖 9. S 型構圖 10. 垂直構圖
11. 平行線構圖

設計說明: 我用了 C 字型構圖, 小奶昔裡裝著薯條, 特別的有創意, 裡面有一塊愛心巧克力, 表示這餐盤充滿了愛, 我還用了 抹茶粉在上面點綴了一下, 還用了三把盤到盤前後擺放, 讓它們特別有動感, 還用了巧克力醬做出不規則的形狀, 非常得浪漫。

老師講評: 簡單整體搭配
建議拍攝外部請排除

臺北市私立滬江高級中學 110 學年度第一學期
美感與設計課程創新計劃學習單

班級: J24 姓名: 黃永林 學號: 704026



主題名稱: 心

擺放方式:

1. 整體型構圖 2. C 字型構圖 3. 中央構圖 4. 對角線構圖 5. 直線構圖
6. 棋盤式構圖 7. 放射型構圖 8. 三分構圖 9. S 型構圖 10. 垂直構圖
11. 平行線構圖

設計說明: 這樣的擺法讓整個畫面感比較豐富, 在加上兩旁大小不一的圓形容器, 和斜放的主盤, 達到平衡的效果。

老師講評: 整體搭配佳!
這是建議攝成仄!

臺北市私立滬江高級中學 110 學年度第一學期
美感與設計課程創新計劃學習單

班級: 102A 姓名: 李庭賢 學號: 70912



主題名稱: 餐盤美學

擺放方式:

1. 整體型構圖 2. C 字型構圖 3. 中央構圖 4. 對角線構圖 5. 直線構圖
6. 棋盤式構圖 7. 放射型構圖 8. 三分構圖 9. S 型構圖 10. 垂直構圖
11. 平行線構圖

設計說明: 整體偏黃色, 中央構圖中偏右, 底色用淺藍色, 一樣能呼成感覺, 已黃色為三角, 其餘延伸著, 讓視線不帶那麼強烈, 比較和諧, 因為盤子是白色, 但又不致於在來太受限制, 所以加了用巧克力畫的小點, 看起來就自由了一點。

老師講評: 1. 設計想法佳!
2. 可加入餐具提升整體效果

臺北市私立滬江高級中學 110 學年度第一學期
美感與設計課程創新計劃學習單

班級: 102A 姓名: 曹祐青 學號: 704016



主題名稱: 餐盤美學

擺放方式:

1. 整體型構圖 2. C 字型構圖 3. 中央構圖 4. 對角線構圖 5. 直線構圖
6. 棋盤式構圖 7. 放射型構圖 8. 三分構圖 9. S 型構圖 10. 垂直構圖
11. 平行線構圖

設計說明: 我的擺盤屬於直線構圖和平行線構圖, 而我用了零碎的燕麥碎片來製作彎曲的線條, 再加上長形的餅乾和巧克力分別交錯放置在彎曲處, 形成平行線, 讓我的擺盤不但有彎曲的線條, 也有用餅乾和巧克力形成的平行線, 而我使用了白色長形的大理石盤和深色餐巾, 用深色來凸顯盤內的食物。

老師講評: 1. 燕麥的流線可更順, (量可減)

臺北市私立滬江高級中學 110 學年度第一學期
美感與設計課程創新計劃學習單

班級: 空設二信 姓名: 黃閔庭 學號: 804016



主題名稱: 餐盤美學

擺放方式:

1. 整體型構圖 2. C 字型構圖 3. 中央構圖 4. 對角線構圖 5. 直線構圖
6. 棋盤式構圖 7. 放射型構圖 8. 三分構圖 9. S 型構圖 10. 垂直構圖
11. 平行線構圖

設計說明: 整體以日式為主, 使用日式抹茶粉, 灑在盤子上的三分之一的面, 日式風格, 最重要的就是留白的藝術, 除了盤中的食物不宜擺放過多之外, 留白的地方和整體都要保持乾淨, 因使用潔白的餐盤, 所以我選擇使用多色的食物讓畫面更跳脫出來, 也讓整體看起來更繽紛, 更活潑, 並使用堆疊的方式來增加畫面的層次感。

老師講評: 設計佳, 整體色彩形態完整!

臺北市私立滬江高級中學 110 學年度第一學期
美感與設計課程創新計劃學習單

班級: J 2A 姓名: 許羽萱 學號: 904017



主題名稱: 餐盤美學

擺放方式:

1. 整體型構圖 2. C 字型構圖 3. 中央構圖 4. 對角線構圖 5. 直線構圖
6. 棋盤式構圖 7. 放射型構圖 8. 三分構圖 9. S 型構圖 10. 垂直構圖
11. 平行線構圖

設計說明: 以金黃色鬆餅當作擺盤的底, 在盤上灑上塊的方形吐司, 都是以金黃色來擺盤, 後來就用黑巧克力來填補畫面, 再加上一根蛋捲讓畫面豐富, 不那麼枯燥, 最後在盤子旁加上巧克力醬, 顯得特別好吃。

老師講評: 可增加餐盤裝飾點綴。

臺北市私立滬江高級中學 110 學年度第一學期
美感與設計課程創新計劃學習單

班級: 空設二信 姓名: 溫子樂 學號: 09104023



主題名稱: 餐盤美學

擺放方式:

1. 整體型構圖 2. C 字型構圖 3. 中央構圖 4. 對角線構圖 5. 直線構圖
6. 棋盤式構圖 7. 放射型構圖 8. 三分構圖 9. S 型構圖 10. 垂直構圖
11. 平行線構圖

設計說明: 我使用深色的盤子來凸顯奶白色的餅乾, 把兩個長條的餅乾疊在一起, 形成一個三角形, 然後用巧克力塗成一圈, 在用一些小東西點綴, 我還用了一顆紅色的小熊軟糖在長條的餅乾上, 還用了裝飾, 那是叉子沾巧克力畫出來的。

老師講評: 整體搭配佳! Good!

臺北市私立滬江高級中學 110 學年度第一學期
美感與設計課程創新計劃學習單

班級: D2A 姓名: 劉世宏 學號: 90702



主題名稱: 餐盤美學

擺放方式:

1. 整體型構圖 2. C 字型構圖 3. 中央構圖 4. 對角線構圖 5. 直線構圖
6. 棋盤式構圖 7. 放射型構圖 8. 三分構圖 9. S 型構圖 10. 垂直構圖
11. 平行線構圖

設計說明: 一半選擇用方形的餅乾來擺盤, 呈現簡單乾淨的感覺, 另一半則用小熊軟糖和小 Oreo 來裝飾, 讓畫面不會太過單調。

老師講評: 1. 簡單整齊配置具有秩序美。
2. 份量搭配佳!

臺北市私立滬江高級中學 110 學年度第一學期
美感與設計課程創新計劃學習單

班級: 宣設三組 姓名: 許如璇 學號: 804007



主題名稱: 餐盤美學

擺放方式:

1. 整體型構圖 2. C 字型構圖 3. 中央構圖 4. 對角線構圖 5. 直線構圖
6. 棋盤式構圖 7. 放射型構圖 8. 三分構圖 9. S 型構圖 10. 垂直構圖
11. 平行線構圖

設計說明:

這次的餐盤設計,我選擇用中央構圖,因為我覺得中央構圖從視覺上看起來比較飽滿,我在周圍選擇用顏色較鮮豔的糖果,這樣看起來整潔一些,最後在淋上巧克力醬和抹茶粉,能夠顯出不一樣的視覺效果,我會選擇這種造型的盤子,是因為我不想用太多的食物來堆疊,也會太顯亂,剛好這個盤子符合我的需求。

老師講評: 設計性。
審美觀整潔。

臺北市私立滬江高級中學 110 學年度第一學期
美感與設計課程創新計劃學習單

班級: I3A 姓名: 陳宇軒 學號: 804001



主題名稱: 餐盤美學

擺放方式:

1. 整體型構圖 2. C 字型構圖 3. 中央構圖 4. 對角線構圖 5. 直線構圖
6. 棋盤式構圖 7. 放射型構圖 8. 三分構圖 9. S 型構圖 10. 垂直構圖
11. 平行線構圖

設計說明:

乾淨白色的圓盤,中央放上不同型狀的黑色巧克力,呈現出立體感,在用比較亮的粉末顆粒做點綴。

老師講評: 搭配合宜,簡潔秩序!