

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： 高雄市立國昌國民中學
執行教師： 邱士良 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	高雄市立國昌國民中學
授課教師	邱士良
實施年級	八年級
課程執行類別	三、高級中等學校及國民中學美感精進課程 (6小時) <input checked="" type="checkbox"/> 國民中學
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	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：記憶中幸福的味道					
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 8 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：					
<input checked="" type="checkbox"/> 曾修美感教育實驗課程： 曾修美感教育實驗課程質感、構成課程，對於質感及構成的美感有基本的認知。					
<input type="checkbox"/> 並未修習美感教育課程					
* 先備能力：(概述學生預想現狀及需求)					
1. 具備色彩及畫面構成的基本辨識。					
2. 對於美感有基本的認識與喜好追求。					
3. 具備觀察及彩繪能力。					
4. 能與同儕合作並表達個人想法。					
5. 對於生活環境美感能有所觀察。					

一、課程活動簡介：

一、新課程概述調整：

藉由構成練習→食譜的構成分析→家常菜的構成創作三個階段任務練習，讓同學從任務中討論與分享過程歸納出構成的美感要素。在資料搜集的過程中發現生活中可見的視覺圖像所符合的構成美感關鍵要素；透過主題式的創作任務，強化學生對於美感構面中的構成運用之經驗；結合介紹一道記憶中家常菜的主題；完成一件以構成美感為主，結合飲食文化為輔的平面創作。

二、新調整課程目標：

1. 認識『構成』的美感要素：對稱的古典美學、平衡的現代美感、主從關係凸顯焦點、格線的分割邏輯、組合決定構成樣貌。
2. 運用『構成』的美感要素設計一件有主題的圖文創作。
3. 能表達分享記憶中幸福的家常美食味道。
4. 家常菜食譜討論，草圖發想、版面設計構成
5. 能完成記憶中的幸福味道(一道家常菜)的文案撰寫。

二、課程目標

■ 美感觀察

1. 能觀察、發現、日常生活中各種事物構成方式？
2. 不同的構成方式所產生不同的意象、聯想？
3. 生活中的各種構成，所帶來的感受？

■ 美感技術

1. 學會分析各種構成方式並了解其屬性。
2. 完成食譜構成設計與製作。
3. 將課堂學習到的美感之能，嘗試運用於日常生活。

■ 美感概念

1. 學生能夠從中瞭解構成設計對生活的影響。
2. 學生能從中學習、累積對美感的經驗。
3. 關心及發現生活中不美處並思考解決。

■ 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)

透過跨域教學-家政課食育教育結合美感食譜設計落實生活美學，期望學生仍能感受到藉由美感教育過程中所帶來的美感體驗。

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	3/14	單元目標	生活中的美感構成
		操作簡述	美感構成的意義、生活中的圖文編排介紹『主從關係凸顯焦點』、『格線的分割邏輯』的構成要素。
2	3/21	單元目標	構成大挑戰
		操作簡述	色塊分割構成練習 單色塊分割相同大小、雙色塊分割相同大小、單色塊分割不同大小、雙色塊分割不同大小，構成畫面練習。
3	3/28	單元目標	一張食譜的構成分析
		操作簡述	分析一張食譜中須具備哪些元素，其中圖與文組合的

			大小分配關係與排列位置。食譜中以不同顏色色塊(灰色代表圖片、白色代表文字)·貼在透明片上。歸納出構成中如何達到「對稱」與「平衡」的美感。
4	4/11	單元目標	幸福的味道-家常菜的構成創作1
		操作簡述	a.將討論出來的畫面構成製作個人的家常菜食譜 b 家常菜食譜內容包括：成品(圖)故事(文)食材(圖或文)作法(圖或文)
5	4/18	單元目標	幸福的味道-家常菜的構成創作2
		操作簡述	a.將討論出來的畫面構成製作個人的家常菜食譜 b 家常菜食譜內容包括：成品(圖)故事(文)食材(圖或文)作法(圖或文)
6	4/25	單元目標	我的幸福味道-家常菜圖文創作
		操作簡述	1.家常菜圖文創作展。 2.歸納整理作品構成的美感有哪些。 3.分享作品中幸福的味道故事。

四、預期成果：

希望學生經歷過本次的美感體驗課程，能夠知道關於構成的美感關鍵要素，並且可以從生活中的各種視覺元素發現構成的美感；從歸納分析市面上的平面圖文設計實例中所運用的構成美感要素，進而將此運用在各種圖文排版的平面設計中和生活之中並期盼學生能藉由「五感」體驗，培養美感的生活態度與習慣。

五、參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

- 1.人生回味，水瓶鯨魚/丁芯瑜/林芳琦/李曉翔，文化部文化資產局，2014
- 2.幸福台灣味，天下雜誌，2017.6
- 3.餐桌上的攝影師，許崧誠，尖端，2017.4
- 4.好吃 34：食設計 - 攝影、策展、包裝、料理的 10 個關鍵字(出版社：麥浩斯)
- 5.好設計！讓美食更誘人：全方位了解食物品牌設計的第一本書：沈婷，有意思出版，2018/10。

六、教學資源：

1. 美感教育入門電子書-構成。
2. 筆電、教學自編 PPT、單槍、學習單。
3. 網路資源。
4. 老師及學校資源本身之經驗、學生或家中父母長輩，做為家常菜食譜參考。

操作準備材料：

1. 水彩顏料、水彩筆、色鉛筆、水彩紙、抹布、海綿、吹風機、代針筆。

實驗課程執行內容

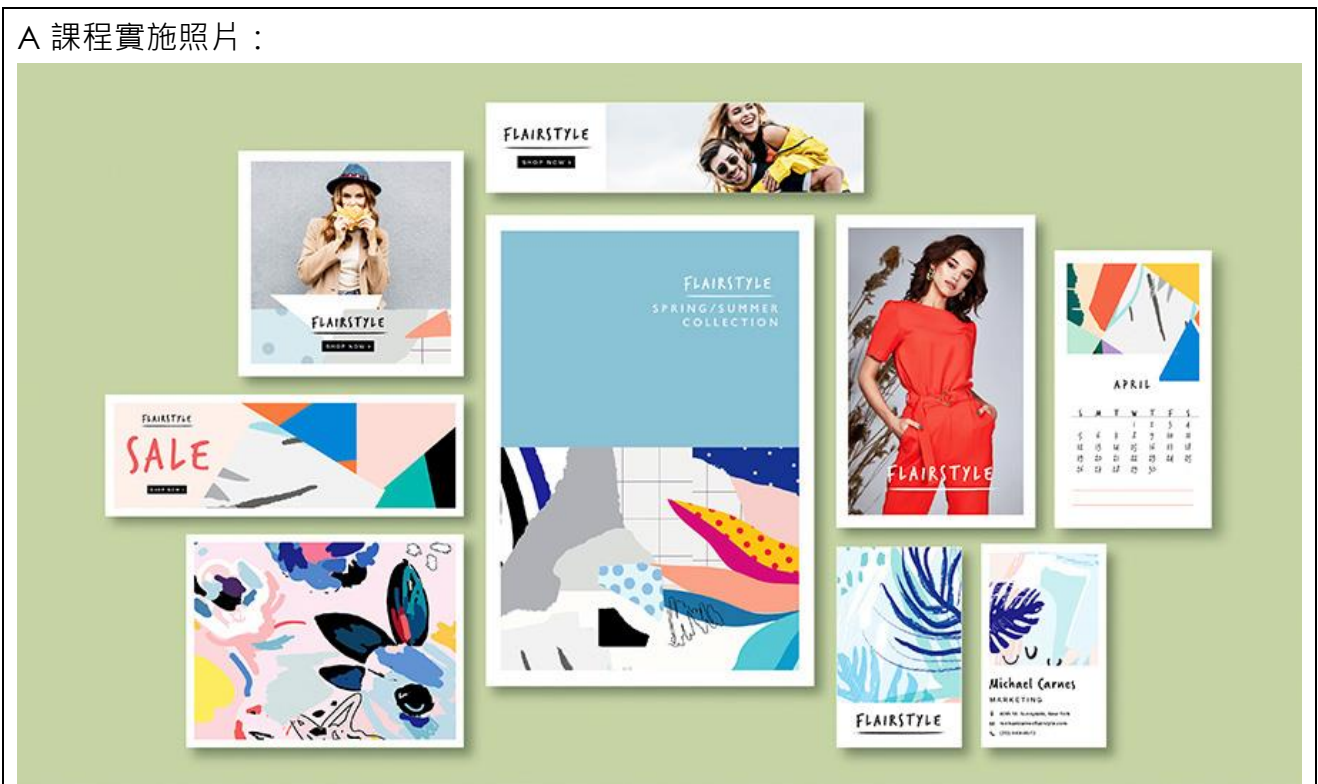
一、核定實驗課程計畫調整情形

無調整

二、6小時實驗課程執行紀錄

課堂1

A 課程實施照片：





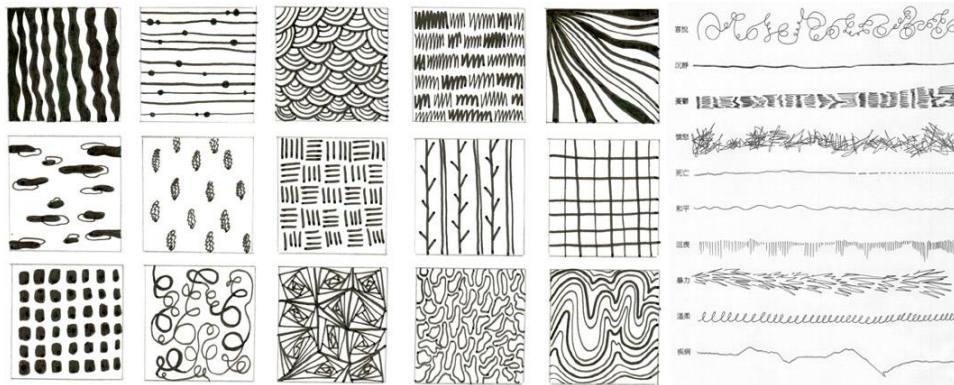
B 學生操作流程：

1. 美感構成的意義、生活中的圖文編排
2. 「構成」的構面介紹：對稱、平衡、主從關係凸顯焦點樣貌等，讓學生能夠從中瞭解並掌握構成的基本概念。
3. 介紹『主從關係凸顯焦點』、『格線的分割邏輯』的構成要素。

C 課程關鍵思考：

學生能從課堂所學到的構成方式，以點線面實際應用於課堂構成的練習中，嘗試不同構成的畫面效果。

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 色塊分割構成，構成畫面練習。
2. 單色塊分割相同大小
3. 雙色塊分割相同大小
4. 單色塊分割不同大小
5. 雙色塊分割不同大小

C 課程關鍵思考：

學生透過色塊構成練習，嘗試擺放兩個面積一樣大小的色塊，讓同學歸納出當兩個一樣形狀的物件擺在一起可能會出現的對稱形式美感。不同顏色可以代表圖案方塊及文字方塊的構成，因為顏色不同，可能會排列出不對稱的編排，製造平衡的美感。相同色塊的練習，代表圖與圖之間編排的關係；不同色塊的練習，代表圖與文自方塊之間編排的關係。

課堂3

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 分析一張食譜中須具備哪些元素。
2. 運用食譜版型的介紹，讓學生認識版面設計的原理並能從中瞭解且掌握版型的基本內容。
3. 圖與文組合的大小分配關係與排列位置。
4. 歸納出構成中如何達到「對稱」與「平衡」的美感。

C 課程關鍵思考：

學生能從鑑賞所學到構成的概念，應用於食譜的分析中，理解其功能、目的與人的關係與影響，並能將食譜觀察的構成分析應用於下一堂插畫食譜的創作中。

A 課程實施照片：



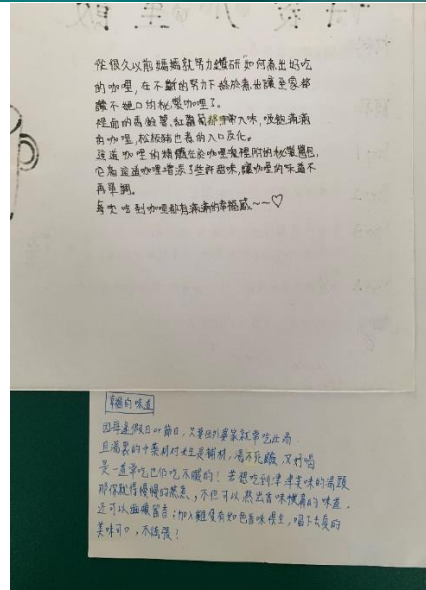
內容分享



作業製作



文案書寫



B 學生操作流程：

1. 將討論出來的畫面構成製作個人的家常菜食譜。
2. 引導學生能將蒐集的家常菜作法，依據食譜版面構成的概念，進行食譜學習單製作。
3. 同學選擇可搭配的創作媒材及風格畫出成套的畫面。
4. 家常菜食譜內容包括：成品（圖）故事（文）食材（圖或文）作法（圖或文）

C 課程關鍵思考：

學生能挑選一道生活中印象深刻的家常菜，以文字具體描述步驟與流程，能把步驟以繪畫方式進行轉化與呈現並能以合宜的構圖方式進行版面構成。

A 課程實施照片：

特製咖哩飯

材料：魚絲、紅蘿蔔、紅椒、蒜、口吐、咖哩塊、水、白飯、洋葱、油

廚具：大的鑊、鐵鍋、勺子


Step 1: 將魚絲、紅蘿蔔、洋葱切丁2-3cm，紅椒蒜切小塊，咖哩塊敲碎

Step 2: 先將洋葱炒軟，再加入紅蘿蔔，炒到出紅色汁

Step 3: 等洋葱、紅蘿蔔炒軟後，加入蒜粒再炒一下，加入魚絲的紅椒，加水到七分滿，再加3粒咖哩塊，把蓋子蓋上，開小火

Step 4: 所有東西煮熟開火，加入咖哩塊，美味的咖哩飯就完成!!!

☺ 咖哩飯的做法係在的會來味囉~☺



紅醬義大利麵

賞析：這道菜是加入一些新鮮的蔬菜，如西蘭花、紅椒、洋葱等，加入一些新鮮的意大利麵，再淋上紅醬，味道既美味又健康。這道菜是適合小朋友吃的，既營養又美味。

杏仁豆腐

賞析：這道菜是將杏仁泡過水，然後加入糖，再放入豆腐，味道既清甜又滑嫩。這道菜是適合小朋友吃的，既營養又美味。

材料：杏仁、糖、豆腐、牛奶、檸檬汁、桂格麥片、方糖、果糖

作法：杏仁泡水2-3小時，然後攪碎，加入水攪碎，再將渣過濾掉，留汁。加入糖、牛奶、檸檬汁，攪勻。加入豆腐，攪勻。加入桂格麥片，攪勻。加入方糖、果糖，攪勻。即可食用。




烏骨雞湯

賞析：這道菜是將烏骨雞、紅參、鹿茸、花旗參、玉冰燒、薑、蔥、蒜、胡椒、鹽、油、水等，放入電鍋煮2-3小時，味道既滋補又美味。這道菜是適合小朋友吃的，既營養又美味。

材料：枸杞 x 18, 雞隻 x 1隻, 水 x 1000 C, 蔘 x 1g, 當歸 x 1g, 人蔘 x 1g, 黃耆 x 5-10H

作法：1. 將 100 C 水氣沸，並放入雞由冷煮至熱，並將肉抹洗淨。2. 中藥與雞隻一同放入電鍋煮2-3小時，雞皮軟爛。3. 雞隻煮至軟爛即完成。



孔龍蛋

賞析：這道菜是將可可粉、麵粉、蛋、油、鹽、泡打粉、糖等，放入烤箱烤150度10分鐘，味道既香甜又鬆軟。這道菜是適合小朋友吃的，既營養又美味。

材料：可可粉、麵粉、蛋、油、鹽、泡打粉、糖

步驟：1. 可可粉、麵粉、糖、泡打粉、鹽過篩混合。2. 加入蛋、油混合成團。3. 捏成一個個球體。4. 烤箱預熱完後，上下火150度10min。5. 烤完放涼，即完成!





B 學生操作流程：

1. 家常菜圖文創作展。
2. 歸納整理作品構成的美感有哪些。
3. 分享作品中幸福的味道故事。

C 課程關鍵思考：

學生能從鑑賞所學到構成的定義、原理、功能、目的與人的關係與影響，並能以感官方式將生活的對於家常菜的體驗感受以插畫食譜的方式具體描繪與文字陳述。

三、教學觀察與反思

1. 食譜的創作牽涉「一道菜」的選擇，有些餐點不容易表現，學生在描繪上較有挫折感。
2. 上過 110-1 美感構面—色彩課程的同學，在創作過程中比較會加入色彩搭配的思考。
3. 圖文構成設計練習可以多增加一堂課，同學在後續食譜排版時會更得心應手。
4. 透過家常菜的蒐集與探討，學生與家庭的關係似乎重新連結與記憶，每道菜也有著屬於個人或與家人的故事與情感，完成的作品不僅在彩繪或是口述分享時都有著濃濃的家鄉味。

四、學生學習心得與成果

結束六堂的課程，透過各種不同的圖文版面設計構成安排，一步驟一步驟完成家常菜食譜，學生不僅獲得滿滿的成就感也將美感品味得以在生活中持續延伸與展現，並且跟家庭產生更深層的連結。