

108至110美感與設計課程創新計畫
110學年度第2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： 臺北市立大理高級中學
執行教師： 洪淑玲 教師
輔導單位： 北區 基地大學輔導

目錄

實驗計畫概述

三、 實驗課程實施對象

四、 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

五、 核定實驗課程計畫調整情形

六、 實驗課程執行紀錄

七、 教學研討與反思

八、 學生學習心得與成果 (如有可放)

同意書

三、 成果報告授權同意書

四、 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 | 臺北市立大理高級中學 |
| 授課教師 | 洪淑玲 |
| 實施年級 | 國七 |
| 課程執行類別 | <input checked="" type="checkbox"/> 國民中學 |
| 班級數 | 3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 | 57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：美感餐盤 | | | | | |
| 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 |
| 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：(50~100字概述內容即可) 曾修習過「生活色彩再凝視」的色彩構面課程。學生具有生活色彩感知力、能觀察色彩並將其調出的能力，以及選擇適宜的色彩與比例、並具有理解色彩心理感覺、文化與社會意涵等色彩學基本概念。 | | | | | |
| <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) | | | | | |
| 具有色彩基本概念與配色能力。 | | | | | |

二、課程活動簡介 (300字左右的整體課程介紹):

本課程主要分為「GO! 構成」、美感餐盤「概念篇」、「設計篇」、「食物攝影」、「食物設計」與「回饋與反思」六個子題。首先以圖片分析比較的方式與教師自製的教具(單色的點、線圖卡),以小組合作與分組競賽方式,幫助學生感知釐清美的原理原則與建立具有美感的構成概念。之後從運用貼紙做構成設計練習,到教師解說擺盤基本流程與排盤的點、線、面、立體、色彩、空間六項設計原理。讓學生依據自選美的原理原則,利用點、線、面繪製具有美感的擺盤設計圖,並運用食材完成個人的「美感餐盤」與拍照記錄。藉此讓構成的美感因子由感知、釐清、分辨、練習、創作的歷程,落實於生活之中。

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)
能從生活景物中察覺美的原理原則(反覆、對比、對稱、漸層、韻律、均衡、統一)。
- 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)
能運用美感的「圖文」構成方式,以「彩繪」的表現方法作擺盤的設計圖稿,並能以此轉化成實品的排盤。並能運用構圖方式拍攝食物攝影。
- 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. 美的原理原則:反覆、對比、漸層、韻律、對稱、均衡、統一。
 2. 食物攝影運用3項基礎原則:光線、角度、構圖。
- 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)
與家政科做跨領域結合,增進學生均衡飲食的概念、食物刀具運用注意要點與操作。並讓「美感餐盤」的學習成果更貼近學生的生活。

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 | 3/10 | 單元目標 | GO! 構成 學生能利用點、線的形式要素來完成具有「反覆、對比、漸層、韻律、對稱、均衡、統一」美感的構成畫面。 |
| | | 操作簡述 | 1. 複習:教師以圖片分析美的原理原則,幫助學生建立基礎的美感概念後,請學生利用教師自製的教具(每一組一種顏色的點、線圖卡),以小組合作與分組競賽的方式練習「反覆、對比、漸層、韻律、對稱、均衡、統一」的圖面構成。 2. 練習:運用貼紙作「構成練習學習單」。 |

| | | | |
|---|------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | 3.下週課程預告：教師為今天學習狀況做結語，並為下週課程預告。 |
| 2 | 3/17 | 單元目標 | <u>美感餐盤—概念篇</u> 學生能運用排盤的點、線、面、立體、色彩、空間六項設計原理，以蔬果等為媒材，運用自選美的原理原則，繪製具有美感的構成畫面。 |
| | | 操作簡述 | 1.分享：討論上週完成的「構成練習學習單」。 2.思考：你會如何擺盤？ (1) 擺盤時你會考慮什麼?-- 搜尋記憶與感覺 (2) 你是哪一種排盤方式？以圖片讓學生選擇是隨意型或是特意擺設型 (3) 你會考慮擺盤美感？ 3.搜尋與討論：請同學以平板搜尋食物擺盤照片，選出自己最喜歡的照片後經小組討論後擇一上傳雲端，全班一同討論照片吸引自己的原因。 4.說明：思考擺盤基本流程教師解說排盤的點、線、面、立體、色彩、空間六項設計原理。 5.下週課程預告：教師為今天學習狀況做結語，並請同學準備下週工具與資料。 |
| 3 | 3/31 | 單元目標 | <u>美感餐盤-設計篇</u> 學生能依據自選美的原理原則，利用點、線、面繪製具有美感的構成畫面，以作為後續「美感餐盤」設計參考。 |
| | | 操作簡述 | 1.複習：教師複習擺盤的點、線、面、立體、色彩、空間六項設計原理。 2.設計：學生選擇適合的蔬果形體與色彩，並自選1~2種美的原理原則，繪製擺盤設計概念圖。 3.下週課程預告：教師為今天學習狀況做結語，並請同學準備下週資料。 |
| 4 | 4/14 | 單元目標 | <u>美感餐盤-食物攝影</u> 1. 學生能以蔬果等為媒材，排列具有構成美感的餐盤。 2. 將擺盤作品依據食物攝影基本概念：角度、光線與構圖，拍照上傳雲端，並能反思擺盤與攝影的相關問題。 |
| | | 操作簡述 | 本週課程因疫情將擔心感染故將現場食物擺盤改為回 |

| | | | |
|---|------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | <p>家作業，並增加食物攝影說明部分。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 檢討：討論學生上週完成的餐盤設計圖優缺點。 2. 說明：教師介紹食物攝影的基本概念。 3. 回家作業：請學生以食物等為媒材，將上週完成的擺盤設計圖，轉化成實體版的美感餐盤作品拍照上傳雲端並完成回饋問卷。 |
| 5 | 4/21 | 單元目標 | <p>美感餐盤—食物設計</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 透過討論分析學生繳交的擺盤照片與回饋問卷，讓學生能依據自己的學習狀況，提出改善的方法。 2. 以共同閱讀與小組討論方式瞭解食物設計概念與範圍，打開學生對於食物視野，注意環境議題，並以擺盤來提升日常的生活美感。 |
| | | 操作簡述 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 檢核：討論學生上傳的擺盤照片與回饋問卷，並提出改善的方法。 2. 發散思考：先透過「食物設計」的聯想，再讓學生閱讀相關資料，透過小組討論方式，釐清食物設計概念與範圍。 3. 聚焦食物設計與攝影：欣賞「食物設計課」與「食物風格攝影」網課的介紹影片，藉此連結本次美感餐盤。 4. 下週課程預告：教師為今天學習狀況做結語，提醒同學要上網看線上同學作品展。 |
| 6 | 4/28 | 單元目標 | <p>回顧與反思</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 學生能分析「美感餐盤」所運用的美的原理原則。 2. 學生能檢核自己與小組達成狀況，並能反思個人與小組在學習過程所面臨狀況與獲得的成果。 3. 能提出在本次學習過程中，個人想感謝的同學與感謝的原因，讓美感的因子不只在視覺的外相中呈現，也能看到內心的美好世界。 |
| | | 操作簡述 | <p>本週課程因疫情由實體課改為線上課。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 線上作品展：回顧「美感餐盤」的作品照片，並請學生開麥克風分享所運用的美的原理原則與學習心得。 2. 書寫「回饋表」：依「檢核項目」檢核自己與小組達成狀況。以「亮點、建議、提問、新點子」反思個人與小組在學習過程所面臨狀況與獲得的成果，讓師生有改善與成長的方向。並提出在本次學習過程中，個人想感謝的同學與感謝的原因。讓美感的 |

| | | | |
|--|--|--|----------------------------|
| | | | 因子不只在視覺的外相中呈現，也能看到內心的美好世界。 |
|--|--|--|----------------------------|

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. 本次課程希望藉由建立美的原理原則的概念，幫助學生擁有分辨生活事物構成美感的能力。
2. 運用提問與實作的方式，讓學生經過概念釐清，能分辨具有美感的構成類型後，由練習進而創作，以完成具有美感的構成畫面，並將之運用到生活之中。
3. 從排列「美感餐盤」中，讓學生從感知美感畫面後、進而能分辨美感的構成類型，最後能將之運用到日常生活之中。

五、參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

將添購攝影、擺盤等美感相關書籍以供課程設計參考。

一學就會!拍出令人食指大動的美食攝影技巧—料理造型設計 X 器皿搭配，佐藤朗、小坂桂作；李明純、黃珮清譯，臺北市：旗標，2017。

計師的餐盤風景，包周，臺北市：時報文化，2015。

擺盤設計解構全書，町山千保；吳旻蓁、謝爾鎂譯，臺北市：聯邦文化，2017。

六、教學資源：

1. 手機或平板。
2. Google 表單。
3. Google Classroom。
4. Padlet。

實驗課程執行內容

一、核定實驗課程計畫調整情形

(請簡要說明課程調整情形即可)

因為課程施行時遇到疫情，學生須保持一定的社交距離，用餐時必須使用防疫隔板，並從實體課改為線上課，為避免食物擺盤時被汙染，因此現場擺盤的課程改為回家作業。並加強「食物攝影」的說明，幫助學生回家能依據教師要求完成作品並拍照上傳。此外更增加「食物設計」內容介紹，讓學生能有更寬廣的視野與多元面向來看待「食物」。最後回饋反思部分更將學生作品放在 Padlet 上作線上作品展，讓導師、科任老師與別班同學也能一同欣賞並給予回饋。

二、6小時實驗課程執行紀錄

課堂1

A 課程實施照片：



↑ 以小組合作與分組競賽的方式作構成挑戰。



↑ 學生使用「貼紙」作構成練習。

B 學生操作流程：

GO! 構成

1. 複習：教師以圖片分析美的原理原則，幫助學生建立基礎的美感概念後，請學生利用教師自製的教具（每一組一種顏色的點、線圖卡），以小組合作與分組競賽的方式練習「反覆、對比、漸層、韻律、對稱、均衡、統一」的圖面構成。
2. 練習：運用貼紙作「構成練習學習單」。
3. 下週課程預告：教師為今天學習狀況做結語，並為下週課程預告。

C 課程關鍵思考：

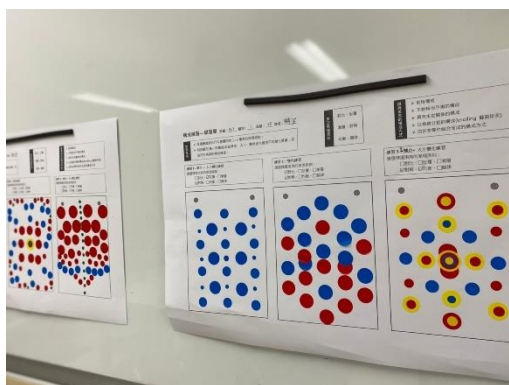
「一組一色的圖卡方式，方便之後圖卡收回，避免各組圖卡被混合不好分辨。

讓學生先在小組的桌面上作圖卡練習，藉此先熟悉圖卡使用方式，以利後續分組競賽。

「反覆」與「對比」是學生比較容易掌握的美的原理原則，故先讓學生先練習這 2 項原則，之後依序進行「漸層、韻律、對稱、均衡」，過程中讓學生比較「漸層與韻律」、「對稱與均衡」這兩組的相似與相異性，讓學生更容易掌握其中的要點。

課堂2

A 課程實施照片：



↑ 「構成練習學習單」



↑ 運用平板搜尋具有美感的食物擺盤照片

B 學生操作流程：

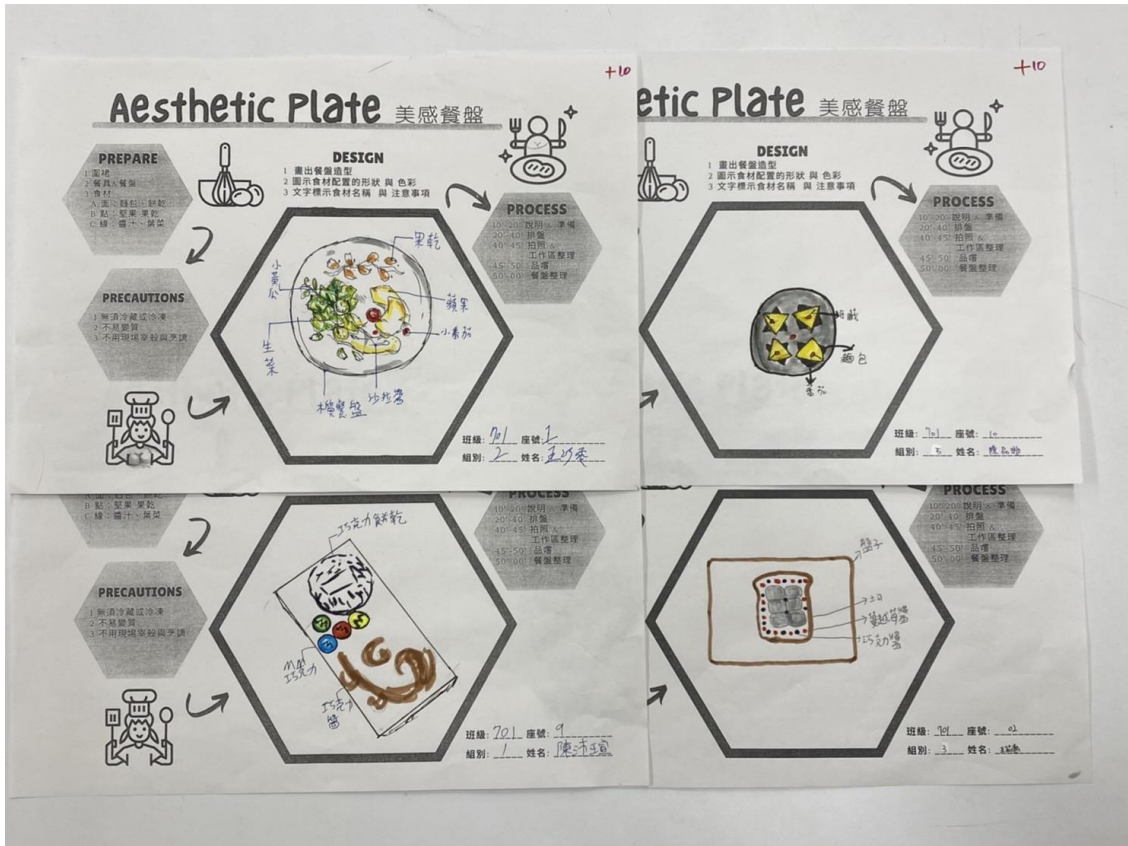
美感餐盤—概念篇

1. 分享：討論上週完成的「構成練習學習單」。
2. 思考：你會如何擺盤？
 - (1) 擺盤時你會考慮什麼？-- 搜尋記憶與感覺。
 - (2) 你是哪一種排盤方式？以圖片讓學生選擇是隨意型或是特意擺設型。
 - (3) 你會考慮擺盤美感？
3. 搜尋與討論：請同學以平板搜尋食物擺盤照片，選出自己最喜歡的照片後經小組討論後擇一上傳雲端，全班一同討論照片吸引自己的原因。
4. 說明：思考擺盤基本流程教師解說排盤的點、線、面、立體、色彩、空間六項設計原理。
5. 下週課程預告：教師為今天學習狀況做結語，並請同學準備下週工具與資料。

C 課程關鍵思考：

教師介紹擺盤基本概念前，先讓學生思考自己日常生活中對於擺盤的態度，再從提升生活美感中導入本週的學習課題。

A 課程實施照片：



↑ 學生擺盤設計概念圖

B 學生操作流程：

美感餐盤—設計篇

1. 複習：教師複習擺盤的點、線、面、立體、色彩、空間六項設計原理。
2. 設計：學生選擇適合的蔬果形體與色彩，並自選 1~2 種美的原理原則，繪製擺盤設計概念圖。
3. 下週課程預告：教師為今天學習狀況做結語，並請同學準備下週資料。

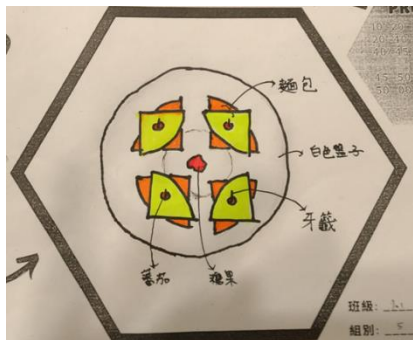
C 課程關鍵思考：

本次擺盤工作為學生回家作業，因此畫設計圖前，須請同學回家先尋找適合的餐盤，並記錄餐盤形狀與大小，以方便學生畫設計圖時有所依據。

設計圖繪製須請學生注意餐盤與食材的大小比例與色彩變化。透過圖示與文字說明，幫助學生思考擺盤時可能發生問題，並能先行預應與解決。

課堂4

A 課程實施照片：



↑ 學生設計圖、3張作品照片(俯視、特寫、增加小配件)

B 學生操作流程：

美感餐盤—食物攝影

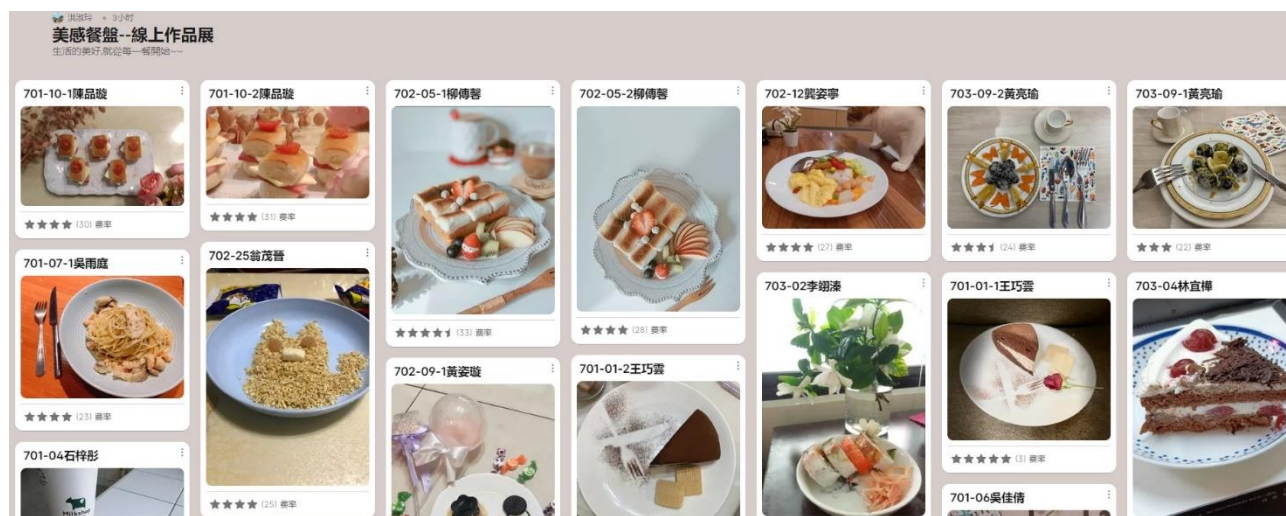
1. 檢討：討論學生上週完成的餐盤設計圖優缺點。
2. 說明：教師介紹食物攝影的基本概念。
3. 回家作業：請學生以食物等為媒材，將上週完成的擺盤設計圖，轉化成實體版的美感餐盤作品並拍照上傳雲端並完成回饋問卷。

C 課程關鍵思考：

要求學生照片拍攝需以 3 種方式拍攝，第 1 張以俯視拍攝，主要是觀察食物與餐盤整體關聯。第 2 張以特寫方式拍攝，了解學生對於細部的設計。第 3 張請同學增加一些配件，讓食物攝影的構圖上畫面更為豐富。

課堂5

A 課程實施照片：



↑ Padlet 美感餐盤—線上作品展

B 學生操作流程：

美感餐盤—食物設計

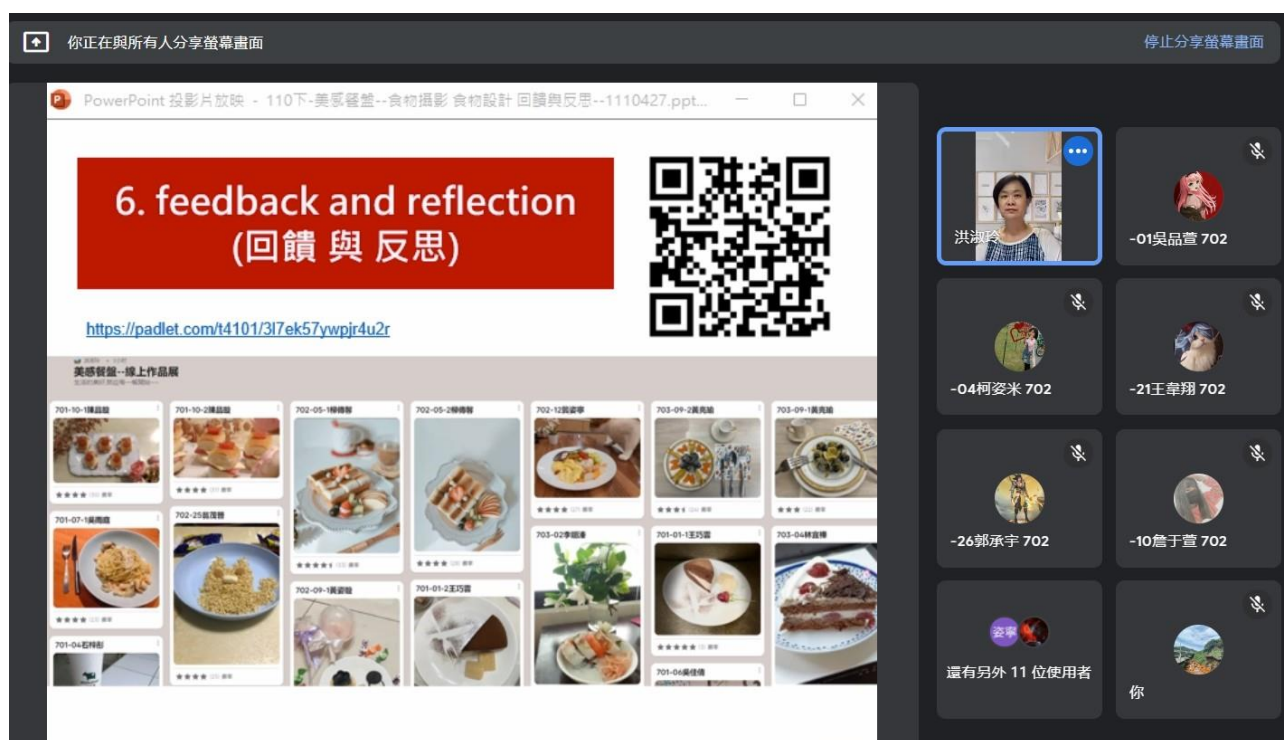
1. 檢核：討論學生上傳的擺盤照片與回饋問卷，並提出改善的方法。
2. 發散：先透過「食物設計」的聯想，再讓學生閱讀相關資料，透過小組討論方式，釐清食物設計概念與範圍。
3. 聚焦：欣賞「食物設計課」與「食物風格攝影」網課的介紹影片，藉此連結本次美感餐盤。
4. 下週課程預告：教師為今天學習狀況做結語，提醒同學要上網看線上同學作品展。

C 課程關鍵思考：

將學生繳交的擺盤照片整理後以 Padlet 做「美感餐盤—線上作品展」，彌補學生無法實體觀賞同學作品遺憾。也讓學生藉此能看到其他同學與師長對於自己作品的肯定，以達互相觀摩成長的效能。

課堂6

A 課程實施照片：



↑ 線上課截圖 --回顧「美感餐盤」的作品照片

B 學生操作流程：

回顧與反思

本週課程已因疫情由實體課改為線上課。

1. 線上作品展：回顧「美感餐盤」的作品照片，並請學生開麥克風分享所運用的美的原理原則與學習心得。
2. 書寫「回饋表」：依「檢核項目」檢核自己與小組達成狀況。以「亮點、建議、提問、新點子」反思個人與小組在學習過程所面臨狀況與獲得的成果，讓師生有改善與成長的方向。並提出在本次學習過程中，個人想感謝的同學與感謝的原因。讓美感的因子不只在視覺的外相中呈現，也能看到內心的美好世界。

C 課程關鍵思考：

透過線上作品展的積分，請得票最高的同學分享創作理念、面臨的問題與選擇的對策、衍伸的新點子等，讓學生磨練上台的台風、表達的能力，並讓同學們藉此了解設計內涵與釐清共同的問題癥結。

三、教學觀察與反思

教學中發現很多學生對於餐盤追求僅是吃飽的層次，即便到自助餐廳有機會自己拿取餐盤食物，想到的是如何取用高經濟價值的食材以回本，甚少思考如何提升盤中的美好風光。因為疫情影響的緣故，最後食物擺盤只能改為回家作業。因此增加食物攝影的課程內容，與線上作品展的呈現方式，讓學生能順利完成作品成果的展現，以達到彼此互相交流。過程中曾有學生偷偷告訴我家中經濟困難，連擺盤的餐盤也沒有。也有學生反映，因為疫情居隔無法外出，想要利用晚餐的食材擺盤拍照，但在家人催促趕快用餐下只能草草了事。但也看到學生努力運用食材創作傑出的作品，甚至作品成果引來同學質疑怎麼可能是和自己同年齡的國七生的作品。因此深刻感受到家庭經濟能力等直接影響到對於生活品質的追求。身為教師必須以同理心去理解學生，有時並不是學生不願意努力而是家庭因素正悄悄影響我們的下一代！這時學校教育必須適時反轉家庭教育對於學生的影響，產生正向的拉力。

四、學生學習心得與成果

