

教育部補助

111 學年度高級中等學校及國民中學精選課程

種子學校教學實施計畫

成果報告書

申請學校：苗栗縣立明仁國民中學

計畫聯絡人：方意捷

聯絡人電話：037-321261

輔導單位：中區基地大學(國立台中教育大學)

計畫期程：111 年 8 月 1 日起至 112 年 7 月 31 日止

中華民國 112 年 6 月 30 日

目錄

壹、教學計畫概述

一、第二學期課程綱要與教學進度

貳、課程執行內容

一、核定課程計畫調整情形

二、課程執行紀錄

三、教學研討與反思

四、學生學習心得與成果

參、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

壹、各學期教學計畫概述

一、111 學年度第二學期精選課程內容與教學進度

實施年級：8 年級	每週堂數： <input checked="" type="checkbox"/> 單堂	連堂
實施班級數：8	學生數：240	
一年級授課教師：_____	授課班級： <input type="checkbox"/> 普通班_____班	<input type="checkbox"/> 美術班_____班
二年級授課教師：方意捷____	授課班級： <input checked="" type="checkbox"/> 普通班_8_班	<input type="checkbox"/> 美術班_____班
三年級授課教師：_____	授課班級： <input type="checkbox"/> 普通班_____班	<input type="checkbox"/> 美術班_____班
<p>一、精選課程示例編號：○○ 美感構面類型勾選：<input checked="" type="checkbox"/>色彩 質感 比例 構成 構造 結構 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 課程名稱：_____美食饗宴大製作_____</p> <p>二、精選課程示例編號：○○ 美感構面類型勾選： 色彩 質感 比例 構成 構造 結構 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 課程名稱：_____</p> <p>三、精選課程示例編號：○○ 美感構面類型勾選： 色彩 質感 比例 構成 構造 結構 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 課程名稱：_____</p> <p>四、精選課程示例編號：○○ 美感構面類型勾選： 色彩 質感 比例 構成 構造 結構 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 課程名稱：_____</p>		

學生先修科目或先備能力：

* 先修科目：曾修美感教育實驗課程(七年級)

* 先備能力：(概述學生預想現狀及需求)

- 1、以實例引導學生觀察，對美有感，希望學生在觀察中體驗生活中的各種美感。
- 2、從實際生活層面中練習美感的構成因素，讓學生能對美有感繼而提升美感生活品質。

一、課程概述：

本課程以美感構面中的色彩、質感與構成擺盤為主要學習內容，首先，由食材本身所具有的色彩、質感特性引導學生認識生活中的美感元素，再讓學生藉由擺盤的操作練習進一步了解美感的構成方法。從操作擺盤中引導學生了解〔平衡 / 對稱 / 主從 / 比例 / 層次 / 對比〕的構成。課程規劃六節課，分別以蔬果色彩搭配、食材器具質感的搭配、擺盤構成方法進行。

第一階段以色彩質感的觀察為主，引導學生至校園中進行踏查，並將採集到的植物練習做擺盤設計，觀察自然餐盒帶給人在視覺上的不同變化，並拍照紀錄。

第二階段藉由實際的擺盤操作讓學生了解透過構成的方法，食材的口感和視覺美感可以更被凸顯、被看到。

課程以分組操作及討論的方式進行，分別須為自己組別所討論出的內容、方式訂出主題並說明原因，希望學生從命題的過程中連結所對應的學習主軸。

二、課程目標（若有融入重大議題或配合校本、跨域、學校活動，可列舉）

- 1、學生將能觀察到不同的構成安排會影響食材搭配的口感效果。
- 2、學生將能觀察到構成方式所產生的美感視覺效果
- 3、學生將能運用美感構成的方式進行合宜美好的擺盤。
- 4、學生能了解食材的色彩與口感的關聯。
- 5、學生能了解質感搭配在口感、視覺上的變化。
- 6、學生能運用構成方法找到物件擺放的最佳效果。

三、教學進度表（依參採課程示例，調整授課進度）

週次	上課日期	項目	課程內容 (可複製課程示例)
1	3/6	單元目標	支援前線
		操作簡述	1、介紹生活中美的配色：以穿搭造型、房間油漆為例，和學生進行分享與討論。 2、學生分組進行支援前線色彩版。依照各組抽到的顏色，去蒐集相關的物品進行開箱排列。 3、各組分享蒐集的過程與色彩的挑選方式。
2	3/13	單元目標	尋找自然美
		操作簡述	1、學生 3~4 人一組，將木盒進行隔板設計 2、各小組至校園中去採集各式各樣的落葉、樹枝、花朵…等，並將採集到的植物裝在木盒中練習擺盤並拍照紀錄。
3	3/20	單元目標	察顏觀色

		操作簡述	<p>1、分享上週植物擺盤的照片，並討論各組擺盤的方式。</p> <p>2、構思與布局：學生在學習單上自行描繪擺盤草圖，預先模擬主菜與配菜的位置；大略描繪主菜與配菜擺放輪廓之後，下周進行食物擺盤。</p> <p>3、主體位置的決定以及其他配角的相對關係。如果主體的位置放在中間，那其他食材就考量如何搭配主體。如果主體不適合放在中間，那必須將食材分開擺放，可以考慮左右或對角線擺放，放好主體後，其他東西不管如何擺放都必須注意到平衡與對稱的關係。</p> <p>4、主菜和配菜的主從關係，請學生注意主菜與配菜搭配時不可忽略的主從關係。</p>
4	3/27	單元目標	美味大比拚
		操作簡述	<p>1、以「麵包」為主角、「比例」為主題，請學生進行擺盤設計的實際操作。</p> <p>2、無論主體或配角的放置，都必須注意到擺放的間隔與比例關係，也可利用淋醬作線性設計。</p> <p>3、學生可至戶外進行植物採集，將擺盤作點綴裝飾的效果。</p>
5	4/10	單元目標	美食饗宴大製作
		操作簡述	<p>1、用「糕點和三種蔬果」進行擺盤設計，為其擺盤訂定主題並說明原因。</p> <p>2、請學生觀察食材對比的表現。色彩：食材顏色、口感所呈現的對比，例如：白 / 黑、青 / 紅、軟 / 硬。質感：注意與食材搭配的質感對比選擇。造形：食材與器具搭配的選擇，例如圓 / 方。構成：留白常常呈現出的對比效果。表現手法的練習：可在周圍用醬汁或蔬菜進行裝飾。</p> <p>3、完成的作品拍攝成果照片。</p> <p>4、結束後自行享用食物並整理教室。</p>
6	4/17	單元目標	視覺饗宴
		操作簡述	<p>1、綜合成果發表與討論：學生將所學習的擺盤重點做綜合呈現並以影像紀錄做分組討論與發表。</p> <p>2、作品分享。欣賞大家的作品後，請學生觀察與討論作品中如何用顏色與食材來表達出的不同。</p> <p>3、介紹不同的色彩擺盤，了解色彩與食材的關聯性。</p>
<p>四、預期成果：</p> <p>1、學生能感知色彩運用在生活中的重要性。</p> <p>2、能利用食物做色彩練習並與擺盤的搭配。</p> <p>3、能透過各式活動讓學生了解食物色彩的多樣性。</p> <p>4、能在生活中體驗到原來美就在身邊，並且能從操作中體驗美感，認識美感構成的方法。</p>			

五、參考書籍：

- 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：料理擺盤：超簡明技法圖解事典、作者：La Vie 編輯部、出版社：麥浩斯、出版年：2014
- 3、書名：擺盤設計解構全書：6 大設計概念 x 94 種基本構圖與活用實例、作者：町山千保、譯者：吳旻薰,謝爾鎂、出版社：麥浩斯、出版年：2016
- 4、書名：日本料理擺盤基礎事典作者：La Vie 編輯部、出版社：麥浩斯、出版年：2015

六、教學資源：

- 1、電腦、教師自製 PPT、學習單、投影機
- 2、八下藝術課本、美感電子書
- 3、木盒、隔板、食物餐盤、餐具、桌布、各式醬汁

(可複製申請計畫表單，依實際授課情形修正內容)

貳、課程執行內容

一、核定課程計畫調整情形

(請簡要說明課程調整情形即可)

二、6 小時課程執行紀錄(可分年級說明)

課堂 1

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

- 1、介紹生活中美的配色：以穿搭造型、房間油漆色彩為例，和學生進行分享與討論。
- 2、介紹色彩與空間設計的相關性與感受。
- 3、學生分組進行支援前線色彩版。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
- 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各式各樣的落葉、樹枝、花朵…等，並將採集到的植物裝在餐盒中練習擺盤並拍照紀錄。

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將天然植物的色彩與擺盤相呼應。
- 2、如何將自然植物應用於餐盒擺盤。

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

- 1、各組分享上週自然風餐盒的照片，並討論擺盤方式及色彩呈現的關聯性。
- 2、學生在學習單上自行描繪擺盤草圖，預先模擬主菜與配菜的位置；大略描繪主菜與配菜擺放輪廓之後，下周進行食物擺盤。
- 3、主體位置的決定以及其他配角的相對關係。如果主體的位置放在中間，那其他食材就考

量如何搭配主體，不管如何擺放都必須注意到平衡與對稱的關係。

4、主菜和配菜的主從關係，請學生

C 課程關鍵思考：

1、藉由分組討論讓學生能都能表達想法。

2、如何將自然植物應用於餐盒擺盤。

3、思考擺盤所需的食材，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、注意主菜與配菜搭配時不可忽略的主從關係。

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，以「麵包」為主角、「比例」為主題，請學生進行擺盤設計。
- 2、無論主體或配角的放置，都必須注意到擺放的間隔與比例關係，也可利用淋醬作線性設計。
- 3、學生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、將食材進行擺盤。
- 2、學會將食材與比例配置相呼應。

課堂 5

A 課程實施照片：





B 學生操作流程：

- 1、用「糕點和三種蔬果」進行擺盤設計。
- 2、觀察食材對比的表現，做出色彩、質感、造形、構成...等配置。
- 3、表現手法的練習，可在周圍用醬汁或蔬菜進行裝飾。
- 4、結束後自行享用食物並整理教室。

C 課程關鍵思考：

- 1、將食材進行擺盤設計。
- 2、學會將食材做出色彩、質感、造形、構成...等配置，與擺盤設計相呼應。

課堂 6

A 課程實施照片：





B 學生操作流程：

- 1、綜合成果發表與討論：學生將所學習的擺盤重點做綜合呈現，並以影像紀錄做分組討論與發表。
- 2、作品分享。介紹不同的擺盤作品，了解構成與食材的關聯性。
- 3、欣賞大家的作品後，請學生觀察與討論作品中如何用顏色與食材來表達出的不同。

C 課程關鍵思考：

- 1、擺盤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

(遇到的問題與對策、未來的教學規劃等等，可作為課程推廣之參考)

- 1、有些學生搞不清楚食物間彼此的配置方式，可以於課程開始時多讓他們嘗試不同媒材的擺盤練習，讓學生更加了解擺盤設計。
- 2、學生分組進行校園踏查，都可以很快上手，並製作出自然風格的便當。
- 3、學生很用心進行擺盤設計，也很開心可以享用食物。可以在美術課設計擺盤，不但更有趣味，也讓學生成為食物造型的設計師。

4、部分學生會將淋醬大量使用，導致畫面配色不佳；可以在開始前多加說明使用規範，預防此情況發生。

四、學生學習心得與成果(可選各年級代表 2-3 名)



簡生：有吃又有得玩！讓我學會擺盤與食物的關聯性，原來美術課不是只有畫畫而已。

洪生：老師讓我們用植物做餐盒，還能將食物帶來做擺盤設計，很有趣的美術課！

李生：透過食物做出擺盤設計，讓我了解色彩排列與美感的重要性，擺盤過後的食物看起來都變美味了！