

111至112美感與設計課程創新計畫

111學年度第2學期 學校課程實施計畫

高級中等學校基本設計

高級中等學校及國民中學創意課程/設計教育課程

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： 苗栗縣立苑裡高中國中部

執行教師： 廖云榛 教師

輔導單位： 中區 台中教育大學輔導

目錄

壹、課程計畫概述

- 1、 課程實施對象
- 2、 課程綱要與教學進度

貳、課程執行內容

- 1、 核定課程計畫調整情形
- 2、 課程執行紀錄
- 3、 教學研討與反思
- 4、 學生學習心得與成果

參、同意書

- 1、 成果報告授權同意書
- 2、 著作權及肖像權使用授權書

壹、課程計畫概述

一、課程實施對象

申請學校	苗栗縣立苑裡高中
授課教師	廖云榛
實施年級	八年級
課程執行類別	一、高級中等學校基本設計選修課程（18小時1學分） <input type="checkbox"/> 普通型/技術型/綜合型高級中等學校 二、高級中等學校及國民中學美感創意課程（6-18小時） <input type="checkbox"/> 普通型/技術型/綜合型高級中等學校__小時 <input checked="" type="checkbox"/> 國民中學__6_小時
班級數	1班
班級類型	<input type="checkbox"/> 普通班 <input checked="" type="checkbox"/> 美術班 <input type="checkbox"/> 其他
學生人數	29名學生

二、課程綱要與教學進度

課程名稱：					
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 checked="" 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"/> 高級中學 年級 <input type="checkbox"/> 職業學校 年級 <input checked="" type="checkbox"/> 國民中學 8 年級
學生先修科目或先備能力： * 先修科目： <input type="checkbox"/> 曾修美感教育實驗課程： <input checked="" type="checkbox"/> 並未修習美感教育課程 * 先備能力：透過上學期的水果切面，對水果的不同角度構造有更深入的认识，而在雕塑的立體構面上和色彩搭配上基本的認識與了解。					
1.課程活動簡介： 延續上學期的水果構成，了解水果不同的切法所產生的型態樣貌後，要請學生於這學期思考立體的構成，以水果果凍為媒介，思考如何在一個立方體中，四面、六面、半圓形中可以呈現水果的繽紛樣貌與色彩，擺放位置、呈現角度、搭配的色彩，讓學生除了理論的學習上，透過實際操作結合生活中運用，做更進一步關於美感的思考。					

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）
 - 1、方形、圓形、長條形，不同容器的立體構面。
 - 2、水果切塊、切面、厚薄切的角度與容器不同立體構面的置放
 - 3、不同容器和水果色彩變化調整與擺放的關聯
- 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）
 - 1、色鉛筆和水彩的著色方式
 - 2、色彩搭配與視覺、味覺感受的關聯
- 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、擺盤藝術
 - 2、果雕藝術
 - 3、立體雕塑

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	5/24	單元目標	顏色的味道
		操作簡述	以提問方式讓學生思考顏色與視覺、味覺的相關聯，先透過紙上作顏色配置的練習，使色彩的運用可以更為純熟，並且能與味道相互連結，進而設計出不同風貌的果凍設計
2	5/24	單元目標	顏色的味道與配色
		操作簡述	讓學生先透過紙上作顏色配置的練習，使色彩的運用可以更為純熟，並且能與味道相互連結，進而設計出不同風貌的果凍設計
3	5/31	單元目標	水果雕塑設計-四面、六面、半圓形設計思考
		操作簡述	以實際的果凍杯講解不同角度與面塊看到的果凍樣貌與水果切面，使學生能更深入思考水果的擺放位置於呈現角度的相對應關係
4	5/31	單元目標	水果雕塑設計-四面、六面、半圓形設計思考
		操作簡述	以色鉛筆完成水果四面、六面半圓形切面與果凍的設計圖，並與組員相互討論，確認水果擺放位置與切面的呈現是否與實際狀況相吻合。
5	6/6	單元目標	實際操作並了解各式果凍不同成分

		操作簡述	根據之前的果凍設計圖，分組進行水果的切面、造型與擺放，完成立方體、圓柱與半圓形狀果凍的製作
6	6/6	單元目標	實際操作、擺放拍照欣賞作品照片與展出
		操作簡述	果凍完成後實際擺盤並呈現出接近原先設計的樣貌，在教室內展出學生作品照片，同學間互相欣賞並找出彼此的優點與可以調整的部分。
<p>四、預期成果：</p> <p>學生對於生活的各式各樣物品都能融入美感的眼光設計、欣賞，而不單純地認為美感僅止於繪畫技巧地呈現，在校園生活中增加對於食物、色彩、立體構成的感知與敏銳性</p>			
<p>五、參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)</p> <p>△《魔法分層果凍：視覺口感雙震撼，奇妙的絢麗雙重奏》(作者：荻田尚子、譯者：李亞妮，邦聯文化，2017/07/11)</p> <p>△《日韓賣到瘋，熱銷千萬支！手工水果冰棒：挑選、切塊、打攪、冷凍，水果與果醬的無限延伸，顛覆想像的絕對安心冰棒派對！》(作者：尤品聰，和平國際，2017/07/01)</p> <p>△《小巧杯子甜點：59種冰涼沁心的甜點》(作者：西山朗子、譯者：王薇婷，樂活文化，2015/07/02)</p> <p>△《水果切雕教科書》(作者：根津有加里、譯者：陳家恩，楓葉社文化，2018/12/10)</p> <p>△《蔬果切雕藝術-基礎入門》(作者：魏仕杰，上優文化，2020/04/16)</p> <p>△《設計師玩食譜：DESIGN×COOK》(作者：Bertrand Loquet, Anne-Laure Estèves、譯者：周明佳，漫遊者文化，2017/01/05)</p>			
<p>六、教學資源：</p> <p>影片、單槍投影機、書籍、色鉛筆、彩色列印機、水盂、各式當季水果、水果刀、水果勺、果凍粉、方形杯、圓形杯、小湯匙</p>			

貳、課程執行內容

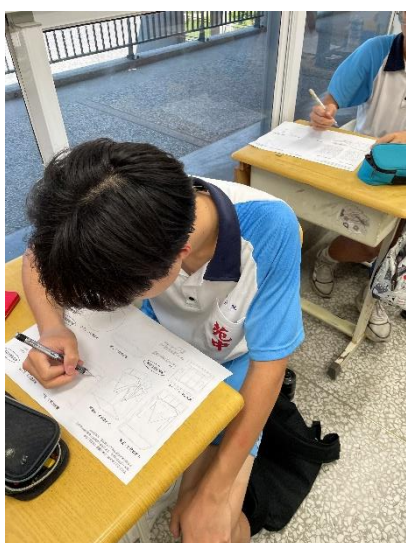
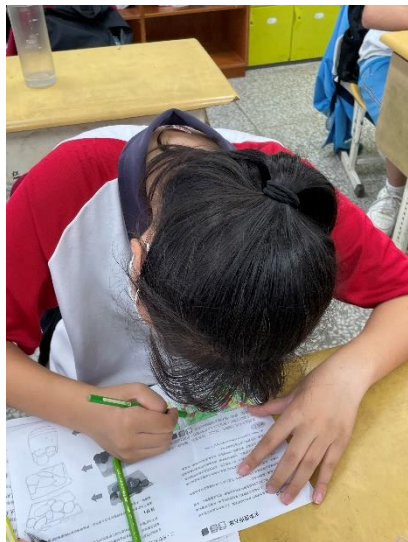
一、核定實驗課程計畫調整情形

課程規劃於美術班複合媒材課時施行，因為美術班為分組教學，因此隔週換另一組別施行，上課總節數雖時數較多，但分組上課時數仍為6-7堂課約6小時完成。在最後實際操作的課堂時，由於考慮到家政教室、冰箱的使用時間，因此課程由原先周三的複合媒材與周二的素描對調，讓實際操作時有更充裕完整的節數可供運用。

二、6-18小時實驗課程執行紀錄

課堂1、2

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

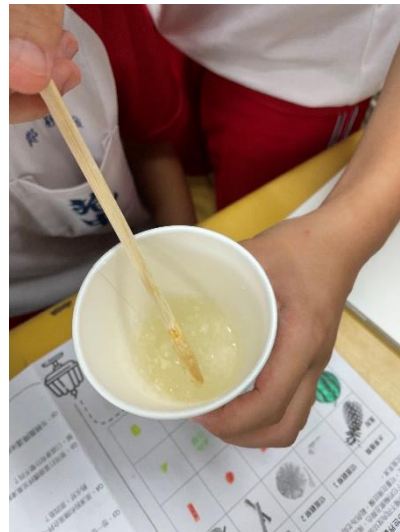
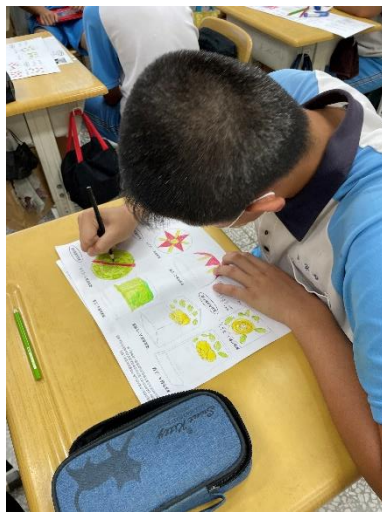
- 1.完成講義上的練習，使色彩搭配運用能更成熟
- 2.比對容器形狀與水果切面造型的相互搭配，思考合適的呈現方式
- 3.甜點在視覺呈現上對比與和諧的搭配與調整

C 課程關鍵思考：

色彩運用、對比與和諧的視覺元素

課堂3、4

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 觀察不同形式的果凍容器與各角度呈現的樣貌和關聯。
2. 根據3種容器設計出適合的水果切面排列
3. 調製果凍粉，觀察溫度、先後順序對果凍粉凝結的影響。

C 課程關鍵思考：

水果切面的立體樣貌呈現
色彩在各角度、層次的安排

課堂5、6

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

- 1.根據設計圖切出適合的水果切面，並放入容器中排列。
- 2.調整各水果位置、順序與方向。
- 3.調製並煮開果凍粉，待略涼後倒入容器，放入冰箱等待凝結。
- 4.根據設計圖的各方向拍照，完成果凍的成品照片並上傳
- 5.展示同學作品，並說出同學果凍作品的優點

C 課程關鍵思考：

設計圖與實際完成水果面果凍的調整
看見自己的優點也觀察別人的優點

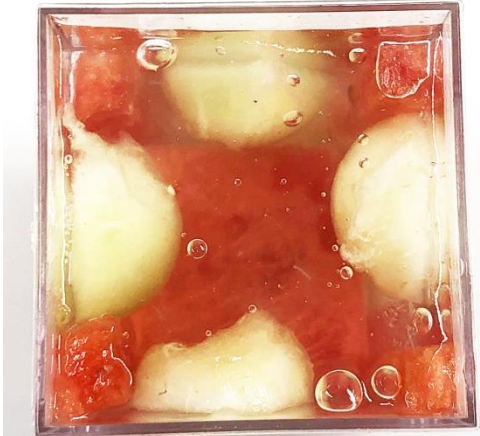
三、教學觀察與反思

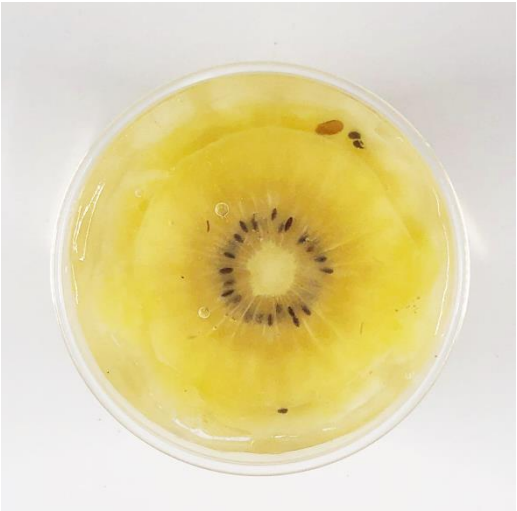
學生在上學期已做過水果的切面處理，在這學期的水果切面較能掌握，果凍的部分因為必須具可食用的特性，在果皮的處理上需要考量是否可直接食用或是須將果皮去除。部分同學對於三視圖較有困難，需要多加引導方能將水果的造型呈現；在果凍粉的處理方面，需要用到爐火做煮沸，因此需要借用家政教室，必須與綜合老師做協調，確認家政教室可使用的時間與善後的整理。大多數的同學都能安全使用刀具、削皮刀，並能妥善處理果皮、廚餘，少數同學在開爐火時需要教學或是同學協助，而這也是讓學生藉由課程學習生活技能的一種方式。在三種容器的視覺呈現上，除顏色外尚須考慮線條和塊面，設計圖的創作可引導學生思考各層面的搭配，實際操作中則可透過更為直觀的方式去做調整與修改，在整個課程中可發現有學生在設計圖上琢磨許久，在實際操作時因為有設計圖的引導反而可以加快完成速度；而有些學生對於立體透視較不熟悉，透過實際的操作，增加了對立體造型與構面的了解與認識！因此也讓教師在設計課程時，考量到不僅是讓學生畫平面的設計圖稿，更需要讓學生透過動手操作，才能讓立體作品能更真實、具有體感的呈現，同時也可讓空間感較不足的學生，藉由操作，累積對於立體造型的直覺感受與知覺記憶！

四、學生學習心得與成果

208 1號











208 18號



學生學習心得與成果

Q3. 「水果魔術方塊」的課程裡，我們學習製作果凍同時使用 3 種不同形狀的容器來製作果凍，請對於此課程給予你的回饋。

雖然做出來的和理想中的落差很大
但可以去家政教室做吃的，是不錯，
學習過程中很開心。

Q3. 「水果魔術方塊」的課程裡，我們學習製作果凍同時使用 3 種不同形狀的容器來製作果凍，請對於此課程給予你的回饋。

把藝術添加在食物中，的確讓人
有不同的感覺，尤其又吃下去，
真的很奇妙。

Q3. 「水果魔術方塊」的課程裡，我們學習製作果凍同時使用 3 種不同形狀的容器來製作果凍，請對於此課程給予你的回饋。

A: 在這個課程中對我來說最大的挑戰是將設計圖轉為實體，
要將水果精準且穩定的固定於容器中很不容易，對於味道的
部分我覺得有點太甜了。

Q3. 「水果魔術方塊」的課程裡，我們學習製作果凍同時使用 3 種不同形狀的容器來製作果凍，請對於此課程給予你的回饋。

它讓我了解了水果可以有著很多不同的樣貌，不管是縱切、橫切，水果的圖案都不同，放到果凍中更有著滿滿的神密感，重點是「果凍很好吃」！

Q3. 「水果魔術方塊」的課程裡，我們學習製作果凍同時使用 3 種不同形狀的容器來製作果凍，請對於此課程給予你的回饋。

除了在紙上設計外，實際手作也是一大挑戰，為了還原出設計圖上的水果形狀，刀工與耐心是不可少的。

Q3. 「水果魔術方塊」的課程裡，我們學習製作果凍同時使用 3 種不同形狀的容器來製作果凍，請對於此課程給予你的回饋。

知道原來水果也可以
由色彩、排列、形狀
帶給人不同的感受

Q3. 「水果魔術方塊」的課程裡，我們學習製作果凍同時使用 3 種不同形狀的容器來製作果凍，請對於此課程給予你的回饋。

內容配製、烹煮過程，十分簡單，也遇到了問題，但是最後成果的東西即好看又好吃。

Q3. 「水果魔術方塊」的課程裡，我們學習製作果凍同時使用 3 種不同形狀的容器來製作果凍，請對於此課程給予你的回饋。

不是在體驗課程，最重要的是學會如何切水果

Q3. 「水果魔術方塊」的課程裡，我們學習製作果凍同時使用 3 種不同形狀的容器來製作果凍，請對於此課程給予你的回饋。

一開始畫的設計圖和成品相差很大
實做比想像還要難
但果凍很好吃

Q3. 「水果魔術方塊」的課程裡，我們學習製作果凍同時使用 3 種不同形狀的容器來製作果凍，請對於此課程給予你的回饋。

可以設計自己的果凍，用自己喜歡的水果做成屬於自己的果凍，很好的一堂課程

Q3. 「水果魔術方塊」的課程裡，我們學習製作果凍同時使用 3 種不同形狀的容器來製作果凍，請對於此課程給予你的回饋。

很有趣，小組一起完成作品我覺得很有成就感

Q3. 「水果魔術方塊」的課程裡，我們學習製作果凍同時使用 3 種不同形狀的容器來製作果凍，請對於此課程給予你的回饋。

過程中雖然有很多災難，但我也體驗到了團隊合作的重要性，從做果凍水到成品完成，都需要一起互相幫助，果凍也很好吃，從頭到尾的製作過程都很有趣。