

111至112美感與設計課程創新計畫

111學年度第1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： 滬江高中

執行教師： 朱寶諭 教師

輔導單位： 北區 基地大學輔導

---

## 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	滬江高中
授課教師	朱寶諭
實施年級	1年級、3年級
課程執行類別	<p>一、高級中等學校基本設計選修課程(18小時1學分)</p> <p><input type="checkbox"/> 普通型/技術型/綜合型高級中等學校</p> <p>二、高級中等學校及國民中學美感創意課程(6-18小時)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 普通型/技術型/綜合型高級中等學校6小時</p> <p><input type="checkbox"/> 國民中學__小時</p>
班級數	2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	49名學生

### 二、課程綱要與教學進度

課程名稱: 型美					
課程設定	<input checked="" type="checkbox"/> 發現為主的初階歷程 <input checked="" 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"/> 高級中學 年級 <input checked="" type="checkbox"/> 職業學校1、3年級 <input type="checkbox"/> 國民中學 年級



學生先修科目或先備能力：

\* 先修科目：無

\* 先備能力：基本美的認知。

#### 1、 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，餐盤中食物的擺設以及餐桌上的政體設計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、色彩為輔的課程，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？以及餐桌搭配餐盤及環境配置，透過問題讓學生啟發好奇心，接著介紹各種擺設呈現樣式，從中探討不同食材、風格擺設模式，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。

## 1、課程目標

- 美感觀察:
  - 1.生活中常見海報、雜誌平面構成配置。
  - 2.各種料理構成畫面樣貌。
  - 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	9月中	單元目標	版面構成初探
		操作簡述	1.透過生活中常見海報、雜誌平面構成配置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	9月底	單元目標	新的編排創作
		操作簡述	1.參考KITS LESSONS比例與構成內容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	10月初	單元目標	餐盤擺設分析

		操作簡述	1.經過上周KITS LESSONS比例與構成內容並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	10月中	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	10月底	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月初	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個物件實際餐點結合。 2.跨域協請餐飲科教師教導學生鬆餅製作結合一個餐盤及環境擺設, 透過想機拍攝呈現完美畫面。

#### 四、預期成果：

1. 本校位於有名的景美夜市旁, 加上本校設有餐飲科, 規劃此課程希望學生可以利用那些方式為食物加分, 並且重視用餐餐桌上的構成美, 透過課程中的學習讓學生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, 擺盤擬摹、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。

**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
4. <https://www.facebook.com/watch/?ref=saved&v=384400370023779> 擷取日期:2022-05-11
5. <https://www.facebook.com/watch/?ref=saved&v=981678496117831> 擷取日期:2022-05-11
6. 基礎餐桌料理盤飾: 概念與技法 作者: 吳青華 出版社: 上優文化事業有限公司 出版日期: 2020年

09月25日

**六、教學資源：**

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

## 貳、課程執行內容

### 一、核定實驗課程計畫調整情形

### 二、6-18小時實驗課程執行紀錄

#### 課堂1

#### A 課程實施照片：





0700-1400  
 在森林裡聚集一天  
 釋放平日來的壓力  
 入場免費

**森林饗聚會**  
 morning festival  
 2019.10.16  
 三峽大板根  
 主辦單位:台北市婦女協會

0700-1400  
**森林饗聚會**  
 morning festival  
 2019.10.16  
 三峽大板根  
 在森林裡聚集一天  
 釋放平日來的壓力  
 入場免費  
 主辦單位:台北市婦女協會

**森林饗聚會**  
 morning festival  
 在森林裡聚集一天  
 釋放平日來的壓力  
 入場免費  
 2019.10.16  
 三峽大板根  
 0700-1400  
 主辦單位:台北市婦女協會

**森林饗聚會**  
 morning festival  
 在森林裡聚集一天  
 釋放平日來的壓力  
 入場免費  
 三峽大板根  
 2019.10.16  
 0700-1400  
 主辦單位:台北市婦女協會

**B 學生操作流程：**

- 1.透過生活中常見海報、雜誌平面構成配置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。

**C 課程關鍵思考：**

- 1.思考過什麼是排版？
- 2.畫面構成「文字」、「圖像」、「配色」等種種要素所構成。
- 3.好的版面-能傳達欲傳達的資訊給觀看者

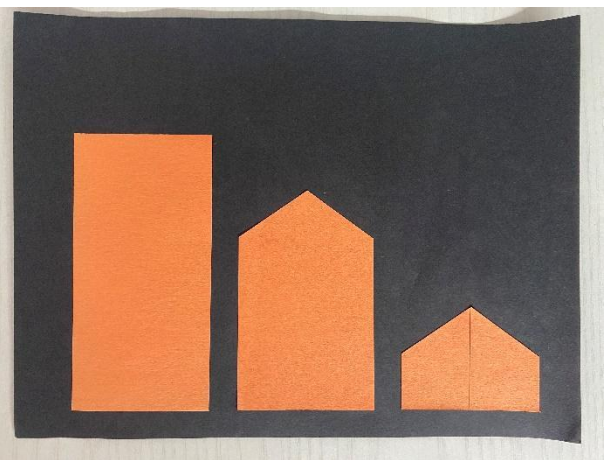
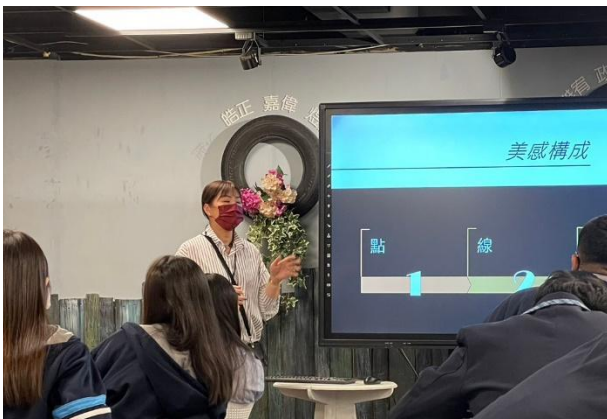


## 課堂2

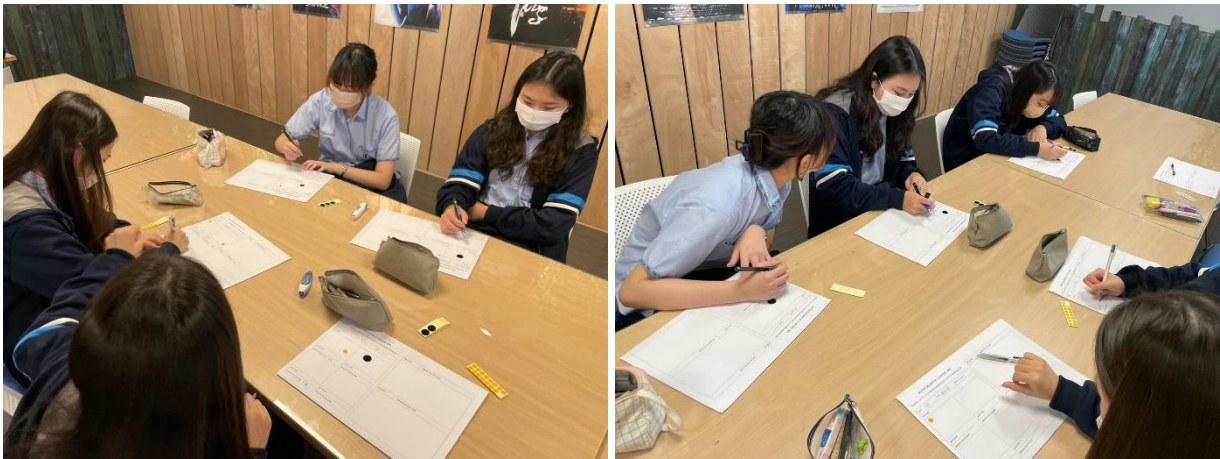
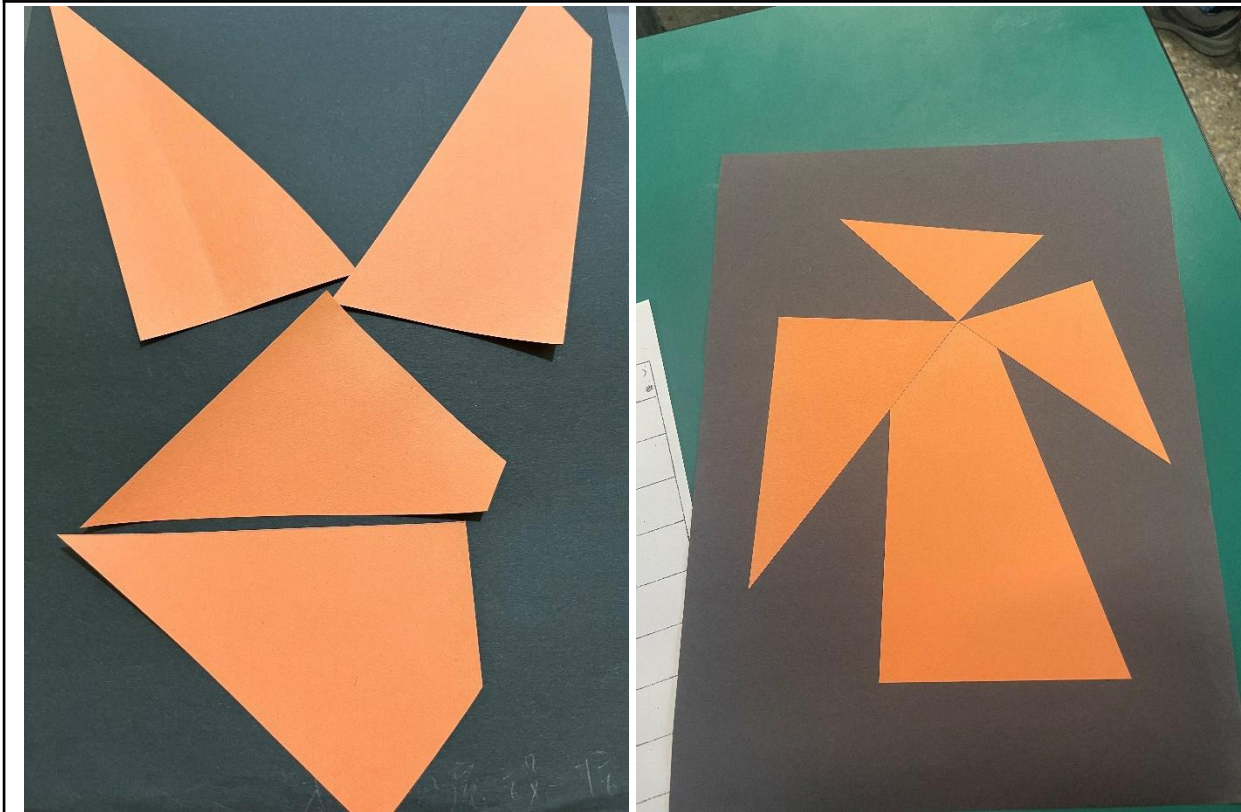
### A 課程實施照片：











**B 學生操作流程：**

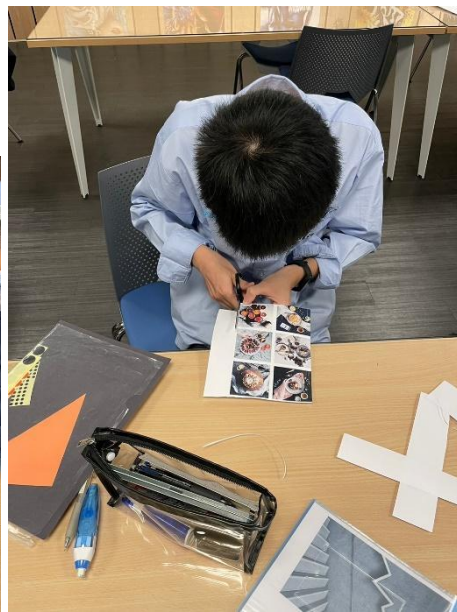
1. 參考KITS LESSONS比例與構成內容介紹畫面構成點線面基本概念。
2. 請學生剪裁不同大小紙張，進行畫面編排。

**C 課程關鍵思考：**

1. 思考點線面的概念。
2. 透過一張紙的分割，將其拼湊出一個畫面。

### 課堂3

#### A 課程實施照片：







**B 學生操作流程：**

- 1.經過上周KITS LESSONS比例與構成內容並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。

**C 課程關鍵思考：**

- 1.思考範例中所呈現不同風格擺放方式進行區分。
- 2.學習點、線、面概念。

## 課堂4

### A 課程實施照片：



**B 學生操作流程：**

- 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。

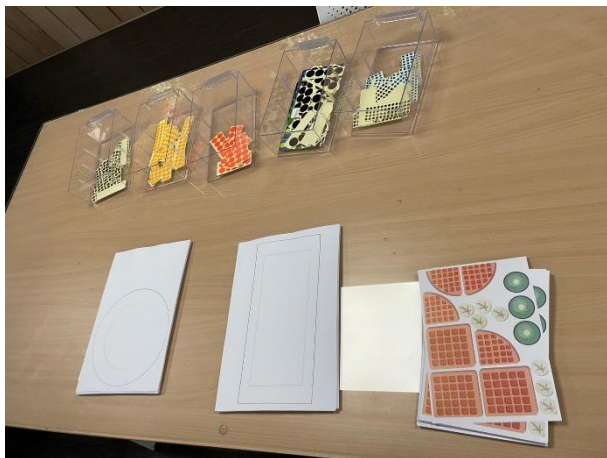
**C 課程關鍵思考：**

- 1.分組討論範例所呈現方式，整體畫面構成效果。
- 2.票選出最喜歡的樣態，並且向同組同學說明。
- 3.了解食材特性(色彩、型態)。



# 課堂5

## A 課程實施照片：





**B 學生操作流程：**

- 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

**C 課程關鍵思考：**

透過紙張進行試排動作，了解整的畫面配置，使學生思考下周進行時所選定材料的狀況。



## 課堂6

### A 課程實施照片：







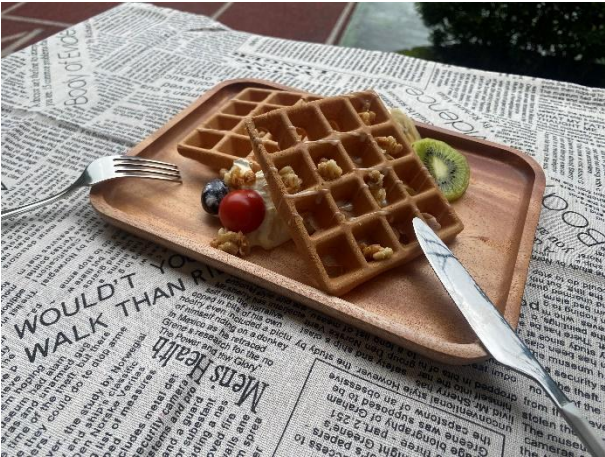




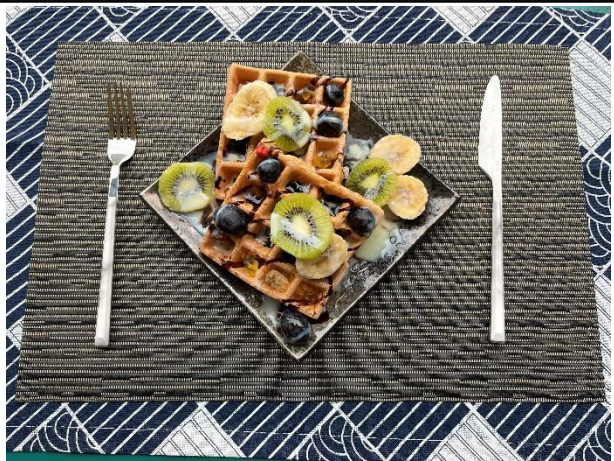












**B 學生操作流程：**

- 1.透所前幾周所學知識進行2~3個物件實際餐點結合。
- 2.跨域協請餐飲科教師教導學生鬆餅製作結合一個餐盤及環境擺設, 透過想機拍攝呈現完美畫面。

**C 課程關鍵思考：**

- 1.如何選定盤器。
- 2.構成畫面的效果。
- 3.整體拍照環境氛圍的營造。

### 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)

觀察到學生對於實際在做鬆餅攤盤時,視覺上的感受會較平面剪貼來的有感覺,但在詢問學生如直接操作時,他們更不知道如何下手,建議在之前可以使用半立體方式讓學生更有空間感以及配置上真實的感受。

### 四、學生學習心得與成果