

教育部補助

112 學年度第 1 學期

高級中等學校及國民中學精選課程

種子教師

成果報告書

申請學校：台中市立福科國民中學

申請教師：張雅喬

教師電話：(04)24618112

輔導單位：中區基地大學(國立臺中教育大學)

計畫期程：112 年 8 月 1 日起至 113 年 1 月 31 日止

中華民國 113 年 1 月 25 日

目錄

壹、教學計畫概述

一、第一學期課程綱要與教學進度

(可複製原有計畫書表單，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

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

(可複製申請計畫表單，並依實際授課情形修正內容)

一、種子學校基本資料

學校名稱	台中市立福科國民中學				
學校地址	台中市西屯區福林路 333 號				
聯絡資訊	校長	姓名	林福裕	電話	(04)24618112
		Email	a003@fcjh.tc.edu.tw		
	本計畫 申請教師	姓名	張雅喬	職稱	專任教師
		電話	(04)24618112	手機	0937792807
		Email	t166@fcjh.tc.edu.tw		
全校學生數	一年級：16 班 542 人。二年級：16 班 540 人。三年級：16 班 540 人				
視覺藝術 任課教師	一年級教師	姓名：張雅喬(5 節)、郭乙婷(8 節)、黃瑜瑜(4 節)			
	任教節數	科目：視覺藝術			
	二年級教師	姓名：張雅喬(8 節)、蔡雨霖(8 節)			
	任教節數	科目：視覺藝術			
	三年級教師	姓名：郭乙婷(7 節)、蔡雨霖(9 節)			
	任教節數	科目：視覺藝術			
學校實施美感課程經驗	106-2《不紙一次—結構設計》立體造型燈飾/張雅喬/287 人 107-1《因你而在 You N Me》主題課程/張雅喬/134 人 107-2《餐桌上的高顏值》/張雅喬/140 人 108-1《不紙一次—結構設計》飲料紙提袋/張雅喬/245 人 109-1《未來生物圖鑑》安妮報紙/張雅喬/245 人 110-1《物色織境—校園色彩探查》/張雅喬/140 人 110-2《餐桌上的高顏值》/張雅喬/150 人 111-1《福科印象•彩與色》/張雅喬/272 人 111-2《不紙一次—結構設計》/張雅喬/272 人				

二、112 學年度第一學期精選課程內容與教學進度

實施年級：二年級	每週堂數： <input checked="" type="checkbox"/> 單堂 <input type="checkbox"/> 連堂
實施班級數：8	學生數：264
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：張雅喬	授課班級： <input checked="" type="checkbox"/> 普通班 4 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
(請將選擇之《美感行動誌》課程資料填入下方)	
一、《美感行動誌》挑選示例： 美感構面類型勾選： <input checked="" type="checkbox"/> 色彩 <input checked="" type="checkbox"/> 質感 <input type="checkbox"/> 比例 <input checked="" type="checkbox"/> 構成 <input type="checkbox"/> 構造 <input type="checkbox"/> 結構 <input type="checkbox"/> 綜合 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	
二、《美感行動誌》挑選示例： 美感構面類型勾選： <input type="checkbox"/> 色彩 <input type="checkbox"/> 質感 <input type="checkbox"/> 比例 <input type="checkbox"/> 構成 <input type="checkbox"/> 構造 <input type="checkbox"/> 結構 <input type="checkbox"/> 綜合 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：_____	
三、《美感行動誌》挑選示例： 美感構面類型勾選： <input type="checkbox"/> 色彩 <input type="checkbox"/> 質感 <input type="checkbox"/> 比例 <input type="checkbox"/> 構成 <input type="checkbox"/> 構造 <input type="checkbox"/> 結構 <input type="checkbox"/> 綜合 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：_____	
四、《美感行動誌》挑選示例： 美感構面類型勾選： <input type="checkbox"/> 色彩 <input type="checkbox"/> 質感 <input type="checkbox"/> 比例 <input type="checkbox"/> 構成 <input type="checkbox"/> 構造 <input type="checkbox"/> 結構 <input type="checkbox"/> 綜合 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：_____	

學生先修科目或先備能力：

* 先修科目：美感色彩構面、國一上視覺藝術課程

* 先備能力：(概述學生預想現狀及需求)

曾學過「色彩學」、「美的形式原則」等課程

一、課程概述：

在繁忙的生活中，大眾對於生活品質的要求日益提升，越來越懂得放慢腳步體驗日常小確幸，與三五好友聚餐打卡，透過手機攝影珍藏餐桌上美好的生活片刻。

教師示範如何巧妙運用食材造型、餐盤、餐巾、桌布、餐具等配件，從過程中多方嘗試改變物件原有的外型、發現食材大小的變化、擺盤的方式、物件的替換與色彩的搭配，發掘材料之間的關係和背景間的和諧性。從課程中體認更多創意擺盤及食尚風格，發現具美感「構成」的餐桌上風景，了解擺盤亦是種生活、設計、知識與樂趣。

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. 能理解構成的基本原則
2. 能理解留白的重要性
3. 能觀察食材造型的相互關係
4. 能規劃構成中的合宜色彩
5. 能了解布局的主從關係
6. 能對擺盤構成畫面進行調整
7. 能實踐美感精神並延伸至日常生活各種美感層面

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	12/4	單元目標	構成美感
		操作描述	1.探討構成美感與生活周遭環境的關係，介紹構成涵蓋的範圍，秩序的重要性、對稱、均衡、格線分割。 2.分組挑戰顏色 Knolling。 
2	12/11	單元目標	點線面構成練習

		操作描述	<p>1.介紹點線面之間的關係與視覺感受，如何運用點線面的大小數量變化和美的形式原則，呈現出不同的視覺畫面，欣賞於繪畫、設計、建築中的運用。</p> <p>2.欣賞擺盤中的點線面，將自己觀點與同學分享。點的美感練習、淋醬繪圖練習，初步體驗擺盤美感。</p> 
3	12/18	單元目標	各國擺盤大集合、製作草稿
		操作描述	<p>1.欣賞西式、日式、中式飲食習慣與擺盤美學，探討食物與盤子的關係、點線面與美的形式原則的運用、食器的樣貌、色彩的和諧性，說出自己觀點與同學分享。</p> <p>2.以「開放性三明治」為主題，教師提供給每組「相同數量相同食材¹」，讓學生於盤子內運用「點線面形式²」，思考「食材間的主從關係³」，透過小組討論創造出有美感的構成畫面，透過攝影記錄下來。</p> <p>3.分組製作擺盤草圖，將食物用色紙替代，觀察各種食材外觀、色彩與質感的差異性，在盤內呈現和諧的構成畫面。</p>
4	12/25	單元目標	餐桌攝影
		操作描述	<p>1.介紹餐桌攝影視角 90 度、45 度、0 度的不同視覺美感。</p> <p>2.介紹攝影構圖（水平、垂直、斜角、S 型、三角構圖）。</p> <p>3.實際演練。</p>
5	1/2	單元目標	餐桌上的高顏值 2 — 擺盤挑戰
		操作描述	<p>1.依據擺盤草圖，在盤內呈現和諧的構成畫面，且於過程中分工合作並相互學習。</p> <p>2.思考盤外桌面背景、餐巾紙與餐具的構成畫面。</p> <p>3.運用攝影技巧捕捉餐桌上的風景。</p>
6	1/8	單元目標	構成的心理感受

		操作描述	<p>1.成果發表，與學生討論：</p> <p>(1)材料越豐富看起來越好吃嗎？同樣的材料，有的作品看起來特別可口，這些作品在食材的選擇與排列上有什麼優點呢？</p> <p>(2) 不同的構成畫面給你什麼樣的感覺？</p> <p>(3)擺盤製作過程中遇到問題如何解決？</p> <p>2.學生學習成效檢視：</p> <p>(1)是否運用點線面形式與美的形式原則達到秩序性的美感？</p> <p>(2)是否考慮到盤子(背景)與鬆餅(主體)之間的關係？</p> <p>(3)食材間的主從關係？</p> <p>(4)盤外背景和物件的擺放方式與畫面的拍攝角度？</p>
--	--	------	--

四、預期成果：

此次教學以點線面的畫面構成做擺盤前引導，將點線面畫面轉換成食物擺盤學生較易理解。教師控制住食物的類型與色彩，讓學生能更聚焦在物件的相互關係。盤內布局完成後，再考慮桌面背景的部分，循序漸進的操作，讓學生能應用構成原理排列出屬於自己的擺盤美學。

- 1.學生了解構成元素與基本原則。
- 2.學生巧妙應用留白於繪畫及設計畫面中。
- 3.學習構思生活中擺盤的重要性及藝術性。
- 4.學生能對物體的觀察與發現，展開美感知覺的探尋，內化並陳述透過視覺觀察後的感受。
- 5.學習解構過程中，延伸出物件的新造型，主動發覺物件之間的和諧性。
- 6.學生主動的試驗與發掘，從做中學，做中思考調整，擺放具美感性的餐桌畫面。
- 7.從眼睛到味蕾，透過攝影讓飲食變成一件美感經驗的體驗。
- 8.學生能於課程中相互討論、互相學習、內化自省與表達內心所感。
- 9.將課程體驗與日常產生連結，提升自我生活美感。

五、參考書籍：

- 1.亞烈士·維諾里，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，麥浩斯，2018。
- 2.飯塚隆太，職人魂米其林主廚的頂級法式料理，台灣東販，2017。
- 3.麥可·齊，對稱早餐：一切都是為了愛，悅知文化，2017。
- 4.Flair，版面設計學 平面設計的美感養成：以實際範例拆解設計手法、解說設計理論，扭轉失敗設計！，邦聯文化出版。
- 5.町山千保，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，麥浩斯出版社，2016。
- 6.La Vie 編輯部，料理擺盤：超簡明技法圖解事典，麥浩斯出版社，2014。
- 7.喬·丹柏利, 卡拉·哈伯戴, 羅布·懷特/攝，擺盤設計：100+專業廚房核心技巧，讓日常餐點變身三星主廚料理，積木出版社，2015。
- 8.常常生活文創編輯部，療癒木擺盤 木盤、砧板這樣用！：早午餐、午餐、晚餐、小酌、下午茶、派對的 20 個餐桌提案x73 道暖心料理，常常生活文創股份有限公司，2016。

六、教學資源：

美感教育計畫電子書、教師自編 PPT、平面設計教學網路資源、擺盤參考書籍、美感練習誌、木製餐盒、色鉛筆、紙張、攝影棚、攝影器材、美工刀、剪刀、單槍、其他相關物品。

貳、課程執行內容

一、核定課程計畫調整情形

- 1.擺盤主題從原先的開放性三明治，改成『水果鬆餅』。
- 2.紙本擺盤後、實體擺盤前，加入『餐桌攝影』課程一節。

二、6 小時課程執行紀錄

課堂 1

A 課程實施照片：



- 1 選取 把所有你心愛的東西仔細揀選出來。
- 2 分類 按造「共通點」分類。(種類、大小、顏色)
- 3 排列 「方形」邊框，用 90 度直角將它們「對齊」。(漸層、對比)



B 學生操作流程：

- 1.探討構成美感與生活周遭環境的關係，介紹構成涵蓋的範圍，秩序的重要性、對稱、均衡、格線分割。

2.分組做文具 Knolling 練習。

3.檢討各組成果。

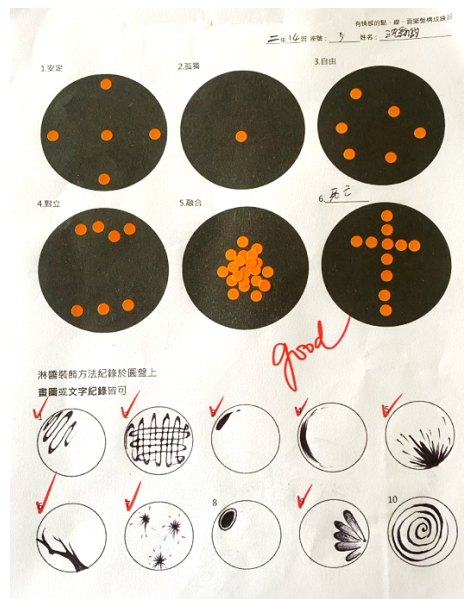
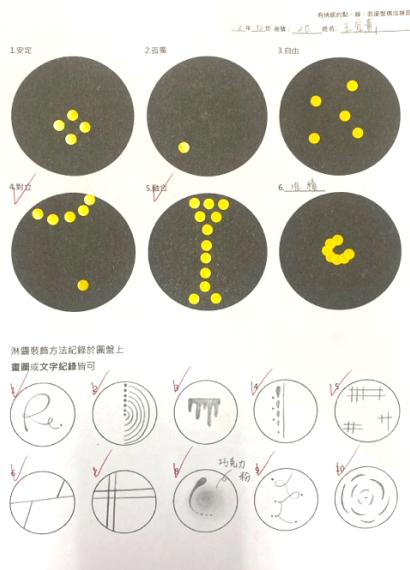
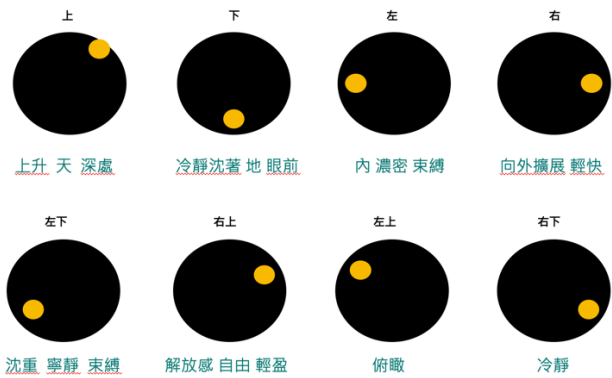
C 課程關鍵思考：

1. 能理解構成的基本原則

2. 能理解留白的重要性

課堂 2

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

- 1.介紹點線面之間的關係與視覺感受，如何運用點線面的大小數量變化和美的形式原則，呈現出不同的視覺畫面，欣賞於繪畫、設計、建築中的運用。
- 2.欣賞擺盤中的點線面，將自己觀點與同學分享。點的美感練習、淋醬繪圖練習，初步體驗擺盤美感。

C 課程關鍵思考：

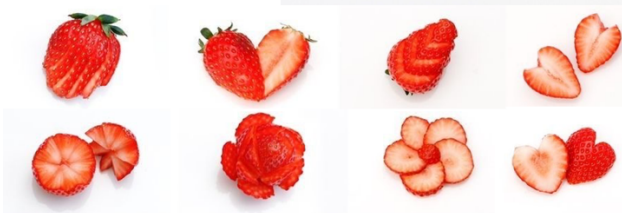
- 1.能了解布局的主從關係
- 2.能理解留白的重要性
- 3.能對擺盤構成畫面進行調整

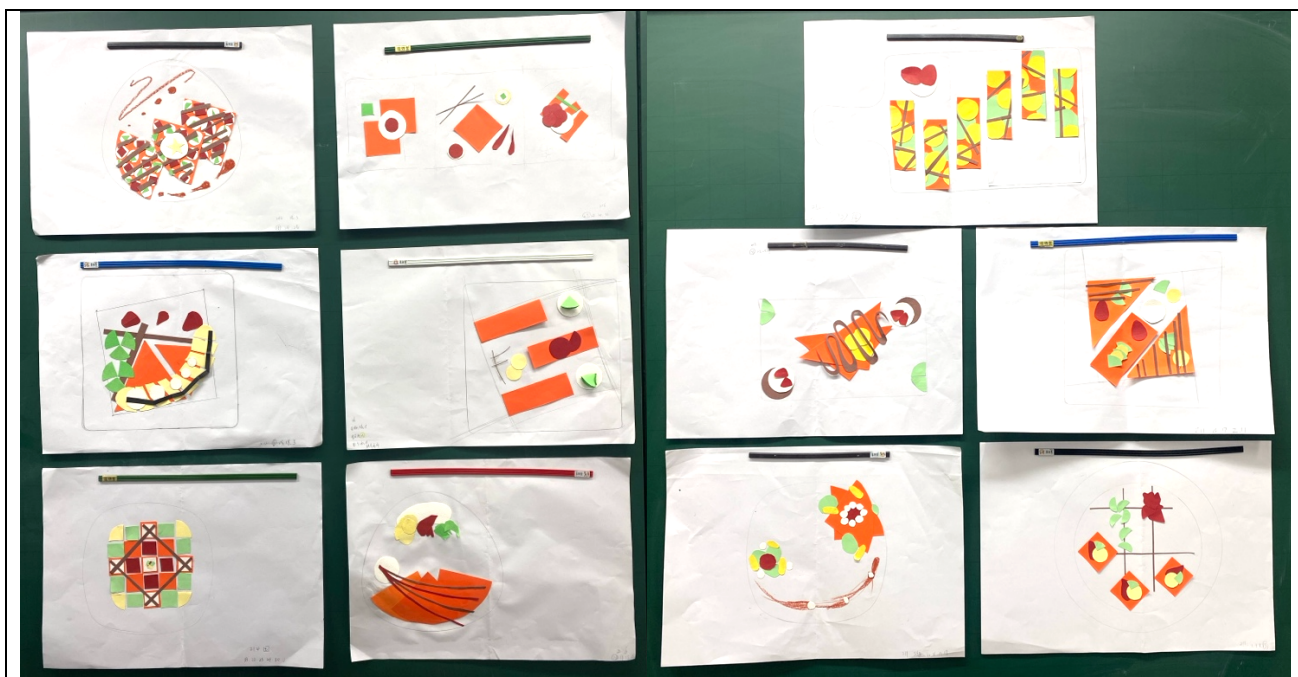
課堂 3

A 課程實施照片：

決定食材 & 造型

- 橘 — 鬆餅
- 米色 — 香蕉
- 紅 — 草莓、草莓醬
- 綠 — 奇異果
- 白 — 鮮奶油
- 咖啡 — 巧克力醬
- 食用花卉





B 學生操作流程：

- 1.欣賞西式、日式、中式飲食習慣與擺盤美學，探討食物與盤子的關係、點線面與美的形式原則的運用、食器的樣貌、色彩的和諧性，說出自己觀點與同學分享。
- 2.以「開放性三明治」為主題，教師提供給每組「相同數量相同食材¹」，讓學生於盤子內運用「點線面形式²」，思考「食材間的主從關係³」，透過小組討論創造出有美感的構成畫面，透過攝影記錄下來。
- 3.分組製作擺盤草圖，將食物用色紙替代，觀察各種食材外觀、色彩與質感的差異性，在盤內呈現和諧的構成畫面

C 課程關鍵思考：

1. 能觀察食材造型的相互關係
2. 能規劃構成中的合宜色彩
3. 能了解留白的重要性、布局的主從關係
4. 能對擺盤構成畫面進行調整

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

- 1.介紹餐桌攝影視角 90 度、45 度、0 度的不同視覺美感。
- 2.介紹攝影構圖（水平、垂直、斜角、S 型、三角構圖）。
- 3.實際演練。

C 課程關鍵思考：

1. 桌面與桌巾之間的關係，營造背景視覺層次感。
2. 盤子造型與物件擺放的整體構圖。

課堂 5

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 依據擺盤草圖，在盤內呈現和諧的構成畫面。
2. 思考盤外桌面背景、餐巾紙與餐具的構成畫面。
3. 運用攝影技巧捕捉餐桌上的風景。

C 課程關鍵思考：

1. 能規劃構成中的合宜色彩
2. 能了解留白的重要性、布局的主從關係

3. 能對構成畫面進行調整

課堂 6

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

成果發表，與學生討論

(1)是否運用點線面形式與美的形式原則達到秩序性的美感？

(2)是否考慮到盤子(背景)與三明治(主體)之間造型的關係？

(3)食材間的主從關係？

C 課程關鍵思考：

1.能對擺盤構成畫面進行評論思考調整

2.能實踐美感精神並延伸至日常生活各種美感層面

三、教學觀察與反思

- 1.此次擺盤課程添加了實體擺盤前的『餐桌攝影』課程，介紹拍攝視角、構圖方式、視線引導、突破邊框，讓學生在安排盤外擺飾時，更能思考畫面整體性，成效良好，未來皆會採取此方式引導。
- 2.過去課程是採取開放性三明治擺盤，此次是以鬆餅為主題的擺盤，更能貼近學生日常經驗。

四、學生學習心得與成果



