

113 年至 115 年美感與設計課程創新計畫
113 學年度第 1 學期 學校課程實施計畫

高級中等學校及國民中學
設計教育課程 / 基本設計 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：台中市立四箴國中

執行教師：吳柔慧 教師

輔導單位：中區 基地大學輔導

目錄

壹、課程計畫概述

- 一、課程實施對象
- 二、課程綱要與教學進度

(可帶入原有計畫書內容，如有修改請以紅字另註)

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、教學觀察與反思
- 四、學生學習心得與成果 (如有可放)

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 (如有請附上)

壹、課程計畫概述 (可複製原有計畫書表單，依實際授課情形修正內容)

附件 1 課程計畫書

113 年至 115 年美感與設計課程創新計畫

113-1 設計教育/基本設計課程計畫書

壹、教師基本資料

學校名稱	台中市立四箴國中(請填寫完整校名)		
學校地址	台中市龍井區中沙路 2 號(請填寫郵遞區號)		
申請類別	<input checked="" type="checkbox"/> 設計教育課程 (至少 6 小時) <input type="checkbox"/> 基本設計 (18 小時)		
課程執行類別	<input checked="" type="checkbox"/> 國民中學 <input type="checkbox"/> 普通型高中 <input type="checkbox"/> 技術型高中 <input type="checkbox"/> 綜合型高中		
預期授課年級	<input checked="" type="checkbox"/> 國一 <input type="checkbox"/> 國二 <input type="checkbox"/> 國三 <input type="checkbox"/> 高一 <input type="checkbox"/> 高二 <input type="checkbox"/> 高三		
班級類型	<input checked="" type="checkbox"/> 普通班 <input type="checkbox"/> 美術班		
課程類型	<input type="checkbox"/> 高一多元選修 <input type="checkbox"/> 高二加深加廣 <input type="checkbox"/> 其他： _ _ _ _ _		
預估班級數	_ 1 班	預估學生數	25 名學生
教師姓名	吳柔慧		
教師資格	<input checked="" type="checkbox"/> 國民中學「視覺藝術」藝術領域現職教師 <input type="checkbox"/> 高級中等學校「美術」或「藝術生活」藝術領域現職教師 <input type="checkbox"/> 技術型高級中等學校「設計群」藝術領域現職教師 <input type="checkbox"/> 其他： _ _ _ _ _		
最高學歷	台灣師範大學美術系碩士畢業		
教學年資	15 年		
美感課程經驗	<input checked="" type="checkbox"/> 曾申請 105 至 112 年度美感教育課程推廣計畫及美感與設計課程創新計畫 <input checked="" type="checkbox"/> 中學美感課程 (精選課程 / 創意課程 / 基本設計) <input type="checkbox"/> 美感體驗課程 (自拍拼圖 / 自然參數 / 質感採集) <input type="checkbox"/> 美感智能閱讀計畫 - 安妮新聞 <input type="checkbox"/> 未申請上開美感課程計畫，但曾申請其他美感課程計畫，如： _ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> 完全不曾參與相關美感計畫課程		
相關社群經驗	<input type="checkbox"/> 輔導團，您的身份為： _ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> 學科中心，您的身份為： _ _ _ _ _		

- 校內教師社群
- 校外教師社群，如： _ _ _ _ _

貳、課程內容及教學大綱

課程名稱	舌尖上的禪風：食、景、藝
課程主題 (可複選)	<input type="checkbox"/> 色彩 <input checked="" type="checkbox"/> 質感 <input type="checkbox"/> 比例 <input checked="" type="checkbox"/> 構成 <input type="checkbox"/> 結構 <input type="checkbox"/> 構造 <input type="checkbox"/> 重大議題：A3. A17 (請參考下方主題並填入)
課程主題 其他選填項目	<p>【A】教育部 108 課綱之 19 項重大議題 A1.性別平等、A2.人權、A3.環境、A4.海洋、A5.品德、A6.生命、A7.安全、A8.家庭教育、A9.生涯規劃、A10.資訊、A11.科技、A12.法治、A13.國際教育、A14.閱讀素養、A15.防災、A16.能源、A17.多元文化、A18.戶外教育、A19.原住民族教育。</p> <p>【B】SDGs 聯合國「2030 永續發展目標」 B1.終結貧窮、B2.消除飢餓、B3.健康與福祉、B4.優質教育、B5.性別平權、B6.淨水及衛生、B7.可負擔的潔淨能源、B8.合適的工作及經濟成長、B9.工業化/創新及基礎建設、B10.減少不平等、B11.永續城鄉、B12.責任消費及生產、B13.氣候行動、B14.保育海洋生態、B15.保育陸域生態、B16.和平/正義及健全制度、B17.多元夥伴關係。</p>
全新課程說明	<input type="checkbox"/> 本人過去沒有施作的課程設計。 <input type="checkbox"/> 本人了解其他教師沒有相同課程設計。 <input type="checkbox"/> 參考先前課程，並加入重大議題 (<input type="checkbox"/> 本人_(請填學期)_課程、 <input type="checkbox"/> 《美感行動誌》收錄課程) <input type="checkbox"/> 課程設計創意理念： <ol style="list-style-type: none"> 1. 人的認知是透過五感，串連起創造出共感連結我們的生活經驗。對於五感的重視，能夠使我們的生活經驗變得多彩且豐富；使我們的感官世界變得立體且清晰，能去思考生活環境中合宜的美感。 2. 設計靈感做中玩的精神，從生活中欣賞環境之美，更能愛惜我們生活周遭環境，一草一木即一世界。 3. 嘗試融合枯山水庭園美學與現代設計，結合「食、景、藝」生活美學，揉合新舊文化之美，以做中學體驗傳統甜點在簡約食器中展現禪意美感，讓美食、美景與藝術在此進行心靈美感對話。

一、課綱核心素養 (請勾選符合項目)	
A.自主行動	<input checked="" type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input checked="" type="checkbox"/> A2.系統思考與解決問題 <input checked="" type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變
B.溝通互動	<input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> B2.科技資訊與媒體素養 <input checked="" type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養
C.社會參與	<input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 <input checked="" type="checkbox"/> C3.多元文化與國際理解
二、學生先修科目或先備能力 (300字左右)	
<p>* 先修科目：</p> <p>* 先備能力：(概述學生預想現狀及需求)</p> <p>1、對於點、線、面構成，有基本程度的認知。</p> <p>2、對於質感有基本認識。</p>	
三、課程概述 (300字左右)	
<p>雖我們存在於視覺至上的世界，但視覺這項感官並非單一的存在。在重視視覺的現代社會中，人們的感官世界逐漸變得平面，被忽視的其他知覺，剝奪了我們感知世界的立體性。因此藉由「驚喜製造」等單元五感體驗去進行設計，重新喚回感覺與記憶，平衡我們的感官世界，再將鮮活的感官世界帶回現實生活當中，透過「微型枯山水」單元，將簡約抽象感官符號與意象美學，再製出實體的物質形成嶄新的食物意象，運用傳統台灣傳統甜點打造「可以吃的庭園」擺盤單元，結合日式枯山水美學不同的排列組合，就可以變化出不同混搭味道的甜點，體驗樸實耐人尋味的古早味魅力，也可以是食、景、藝的展現，多了做中玩的精神。在「禪風的滋味」單元，搭配自然風音樂可以邊品嚐，邊想像心中的庭園輪廓，盡情在自己擺盤中的平靜與寂寥，享受片刻的寧靜。</p>	
四、課程目標	
美感觀察	<ol style="list-style-type: none"> 1. 在生活中去發現美的形式原理原則。 2. 能觀察枯山水庭園的應用與多元變化，進而運用在食材上。 3. 發現生活中的構成原理及美感。
美感技術	<ol style="list-style-type: none"> 1. 運用減法法則，適當搭配傳統甜點食材作合宜的裝飾與擺盤。 2. 構成的美感—均衡、非對稱均衡、主從關係。 3. 了解枯山水的構成方式並轉化於食材擺盤上。
美感概念	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解日式枯山水庭園侘寂簡約禪風美學。 2. 能觀察侘寂簡約禪風庭園構成及質感的變化，進而運用於食材中。

3. 透過實作練習發現食器造型與食材質感的關聯性。

其他美感目標

(融入重大議題或配合校本、跨域、學校活動等，可依需要列舉)

五、課程大綱、教學進度 (課程週次請依課程需求增減，請詳述操作方式以便記錄分享)

週次/序	上課日期	課程目標	內容綱要/操作描述
1		驚喜製造之一 嗅覺與聽覺	<p>1. 課程以活動進行並學習單紀錄感受</p> <p>(1) 嗅覺：十張口味配對卡 —— 仙草、芒果、甘蔗、檸檬、鳳梨、玫瑰荔枝、茉莉柚子、蘋果肉桂、桂花烏梅、蜂蜜烏龍茶 —— 讓大家可以透過嗅聞與配對，考驗自己的嗅覺記憶。</p> <p>(2) 聽覺：聲音在飲食的過程中也佔有一席之地，就像汽水和啤酒「西西」的氣泡聲、豆腐煲「波波」的滾沸聲、生鮮蔬果或洋芋脆片「喀喀」的咀嚼聲，這些細微的聲響，讓我們在不知不覺中，就可以判別食物是否新鮮、是否美味，也建築起對它們「想」吃的渴望。</p> <p>2. 分享心得及完成學習單。</p>
2		驚喜製造之二 觸覺與視覺	<p>1. 課程以活動進行並學習單紀錄感受</p> <p>(3) 觸覺 抹去視覺記憶的感官晚餐 —— 《無光晚餐》 《無光晚餐》的進行是在一個全黑無光的用餐環境中，剝奪我們日常所仰賴的視覺，打開視覺外的感官，捏拿、嗅聞、咀嚼、傾聽體驗美食。</p> <p>(4) 視覺</p> <p>1. 先看食物再吃會覺得更美味？提供以食物為題的立體藝術作品，或是看起來不怎麼美味的食物，只看吃不得的藝術品，抑或是好看又好吃的藝術嗎？</p> 

(上述圖片參考網路)

2. 分辨天然色素和人工色素差在哪？
 - 越來越多的人對食安和環境安全意識提升，對日常食品和用品開始訴求有機與環保，並開始以天然物質取代化學物質，創造健康的生活品質。
3. 例舉天然色素色譜？

都是從植物中提取色素，台灣有 48 種被允許使用的天然色素，例如薑黃，辣椒紅色素，青花素，葉綠素，番茄素，胭脂紅，梔子黃，甜菜紅，菠菜綠及可可色等，
4. 分享心得及完成學習單。

3

走入枯山水世界

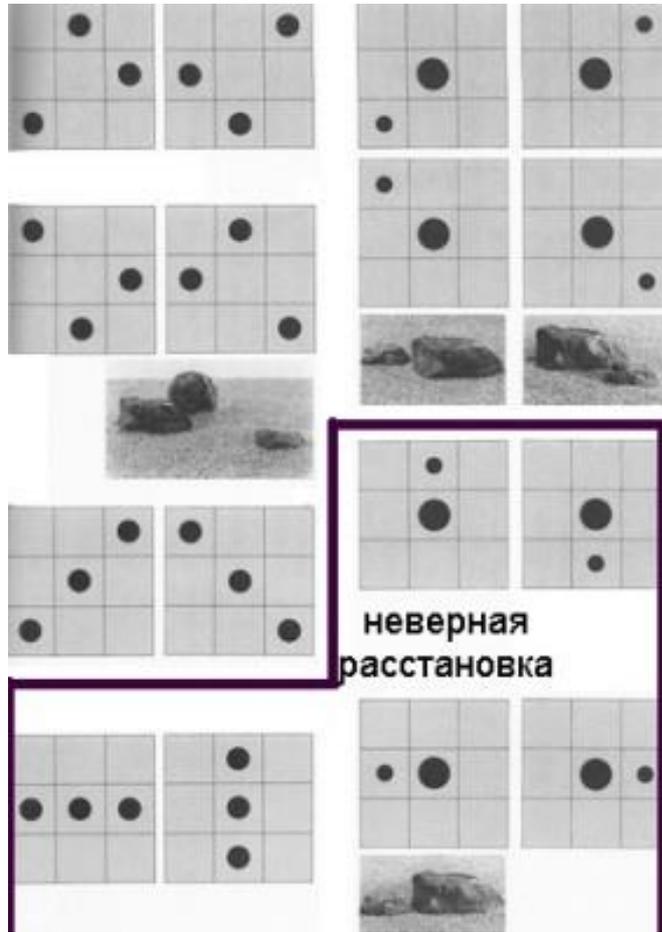
1. 介紹「枯山水庭園」



- (1) 美學及由來
- (2) 主要特色、元素
- (3) 比較枯山水庭園及中國庭園的差異

2. 例舉：

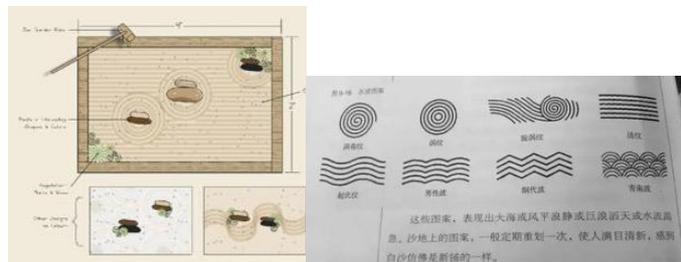
構成的美感中均衡、非對稱均衡、主從關係



(上述圖片參考網路)

3. 符號：

說明細沙碎石鋪滿地板，放上一些自然元素，利用特殊的木耙，慢慢有條理的沿著置放物的周圍，在砂石地上描繪出紋理，這些紋理象徵「水」，而大石頭則象徵「山」，主要是想讓庭園保持靜止的姿態，產生具有冥想、寧靜的效果，讓人與庭院一起回歸自然。



(上述圖片參考網路)

4. 色彩：大地色系 VS 調和色

5. 分享心得完成學習單。

4

打造微型枯山

1. 介紹經典類型

水

介紹

龍安寺枯山水石庭

介紹

庭園中共15個石頭，依照五、二、三、二、三由左到右，由於角度的遮擋最多只能看到14顆石頭，元素以石頭、白砂、青苔為主，也作為枯山水典型庭園之一。

故事

故事中有隻母虎與三隻小虎，其中一隻彪虎會在母虎不在的情況吃掉其餘的二虎，為了渡河母虎必須反覆帶著彪虎渡河，需要耐心的運送小虎們，也許是在提及著人們過程再艱難也不能意氣用事，靜下心中的怒火未嘗是個不錯的選擇。

大德寺龍源院一枝坦

介紹

主要元素綠苔、石頭、白砂，用石頭比喻蓬萊山、仙鶴、烏龜，最左側的龜島有兩顆石頭一高一低彷彿是烏龜與仙鶴的對比，則烏龜與仙鶴是長壽的代表，島邊的白砂有如現代海邊一般隨時有著波浪拍打著海灘。

象徵

- 長壽
- 仙境

2. 透過構成及質感美感分析，運用下列材料：

- (1) 準備各式不同質感長方形、厚重材質的盤子或透明的等容器。
- (2) 材料：石頭，細軟的白砂或彩砂、海沙。
- (3) 工具：小耙子
- (4) 選擇適合質感及構成練習擺放。
- (5) 擺放重點：
極簡不凌亂，少即是多禪意濃厚的枯山水美學，可以放上喜歡的物件，讓它成為主角，嘗試主從關係構成。

3. 分享及拍照。



(上述圖片參考網路)

5

可以吃的庭園

1. 接續第 3~4 堂學習，嘗試選擇適當的食器擺放極簡擺盤
 - (1.) 先選擇鋪底盤的代替沙子，如：白砂糖、花生粉、黑白芝麻、等細質感食材。
 - (2) 選擇合適傳統的點心與食材石頭代替，擇一點心為大石頭主，擇 2~3 種配料為小石頭，營造主從關係的構成美感設計。
 - 石頭代表：草仔粿、堅果、麻糬、羊羹等。
 - 青苔代表：抹茶粉、巧克力粉等。
 - 綠葉：天然食品等。

(3) 小木耙用叉子取代，可以自由刮出紋路，打造屬於自己的富禪意風的擺盤。



▼參考推薦食譜，製作日式庭院中石頭造型



(上述圖片參考網路)

2. 拍照並分享成果。



(上述圖片參考網路)

6

禪風的滋味

3. 接續上一堂，準備自然禪風音樂與茶水餐具有分享與品嚐。
4. 完成學習單

六、預期成果

1. 「製造驚奇」就是著重於鮮活的五感體驗去進行設計，能夠透過五感設計將失去的其他感官找回，平衡我們的感官世界，將鮮活的感官世界帶回我們的生活當中。
2. 「走入枯山水的世界」欣賞日式侘寂簡約禪風庭園構成美學，做中學動手打造微型枯山水，透過與感官相關的物質符號(土壤、樹林、氣味等)，營造出山林庭園的情境，並欣賞作品及拍照分享。
3. 從大地天然色彩調和色譜，知道天然色素都是從植物中提取色素，但是過多攝取人工添加食用色素存在會對人體不健康，進而能對食安問題的重視。
4. 邊嘗想像心中的縮微式園林景觀，並運用傳統甜點混搭，將日式庭園美學構成符號轉換於極簡擺盤，用視覺、觸覺、味覺、聽覺中感受平靜與寂寥，產生具有冥想、寧靜的效果。

七、參考書籍（請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊）

《餐桌上的味覺練習：哪些美食把你的舌頭變笨了？觸、看、聞、聽，找回你的美味鑑別力！》譯者：李貞慧 出版社：大是文化

礫石與沙：日本枯山水庭園的見微知著

和果子魔法書：舌尖上的藝術品，療癒系果食的美感生活

八、教學資源

1、電腦、教師自製 PPT、學習單、投影機、網路資源

2、食材、食物餐盤、餐具、桌布

3、石頭、細沙、小木杷子、木盤

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、課程執行紀錄 (請依據課程小時數複製下表，並依課程順序填寫執行內容)

課堂 1

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 嗅覺：氣味配對遊戲，測試嗅覺記憶。
2. 聽覺：觀察飲食中的聲音，感受美食魅力。
3. 觸覺：參與《無光晚餐》，透過觸摸與嗅聞體驗食物。
4. 視覺：探索食物與美感，討論視覺對味覺的影響。
5. 心得分享：完成學習單，記錄感受與收穫。

C 課程關鍵思考：

1. 感官可以單獨使用，也可以結合在一起，思考如何創造出更加豐富的驚喜體驗？
2. 理解各種感官對情感和記憶的影響，還能引導他們思考如何在日

常生活或藝術創作中利用這些元素來驚豔他人？

課堂 2~3

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 導入：介紹枯山水庭園的美學與文化背景。
2. 觀察與體驗：欣賞枯山水庭園設計，理解砂石與岩石的象徵意涵。
3. 比較分析：探討枯山水與中國庭園的設計差異。

C 課程關鍵思考：

1. 美感構成：均衡、非對稱均衡與主從關係如何影響枯山水的視覺效果？

課堂 3~4

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 實作活動：使用細沙與石頭模擬庭園佈局，體驗均衡與非對稱美感。
2. 分享與討論：學員交流心得，反思禪意與自然之美。

C 課程關鍵思考：

1. 個人體驗：在實作過程中，哪些設計元素讓你感受到冥想與寧靜？

課堂 5~6

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 鋪底：用白砂糖、花生粉或芝麻模擬砂石。
2. 點心擺放：
主石：選麻糬包內餡（紅豆、芝麻、花生）。
配石：搭配堅果、小點心，營造主從關係。
3. 青苔與綠葉：撒抹茶粉、巧克力粉點綴。
4. 紋路設計：用叉子刮出流動紋理，打造禪意擺盤。
5. 簡單步驟，即可創造獨特的食藝美感！

C 課程關鍵思考：

1. 主從關係：點心與配料的擺放如何營造視覺焦點與平衡？
2. 紋理設計：刮紋路時，哪些線條能強化流動感與空間層次？
3. 美感影響：食物的顏色、形狀與擺盤方式如何影響食欲與觀感？
4. 創意延伸：如何結合個人風格，設計出獨特的枯山水風擺盤？

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)

本課程結合感官體驗、枯山水美學與食藝擺盤，透過實作提升對食物與藝術的理解。然而，在實際教學過程中，發現部分環節可進一步調整，以提升學習效果與執行效率。

1. 無光晚餐體驗的可行性調整，在一般教室中難以完全營造全黑無光的環境，影響體驗沉浸感。可改用眼罩來模擬黑暗環境，讓學生專注於觸覺、嗅覺與聽覺的飲食體驗，仍能達到學習目標。
2. 限定食材與材料，避免資源浪費，若提供過多食材，容易造成材料耗損與學生選擇困難。最好事先規劃好限定使用的食材與數量，例如：砂糖、花生粉、芝麻粉等鋪底材料，以減少浪費並簡化操作流程。
3. 課程時間管理與收拾流程適度調整，擺盤與創作後的整理過程較繁瑣，可能影響課程流暢度。最好事前強調整理規範，讓學生分工合作，提升效率。建議將課程安排為兩節課，確保學習完整度。
4. 簡化擺盤製作流程，食材選擇過於多樣，可能增加準備與製作難度。建議擺盤簡化：使用單一麻糬包餡，搭配各式粉料捏成「石頭」，降低組裝複雜度，使擺盤更直覺化，讓學生更快掌握擺盤概念。
5. 跨領域結合，提升學習延伸性，部分食材（如麻糬）需額外準備，增加成本。建議與家政課合作，讓學生親自製作麻糬，從食材製備到藝術擺盤，一氣呵成。這不僅能降低成本，還能讓學生學習烹飪與美學結合的應用，增加課程的趣味性與實用性。

總結

本次教學提供了豐富的感官體驗與藝術創作機會，但透過以上調整，可進一步提升課程的可行性、學習體驗與執行效率。

四、學生學習心得與成果

(學生學習回饋如有可放)