

108至110美感與設計課程創新計畫
110學年度第2學期 學校實驗課程實施計畫
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： 高雄市鳳甲國中
執行教師： 蕭瑤婕 教師
輔導單位： 南區 基地大學輔導

目錄

實驗計畫概述

- 一、 實驗課程實施對象
- 二、 課程綱要與教學進度

實驗課程執行內容

- 一、 核定實驗課程計畫調整情形
- 二、 實驗課程執行紀錄
- 三、 教學研討與反思
- 四、 學生學習心得與成果

實驗計畫概述

一、實驗課程實施對象

申請學校	高雄市鳳山區鳳甲國中
授課教師	蕭瑀婕
實施年級	八年級
課程執行類別	高級中等學校及國民中學美感精進課程 (6小時) <input checked="" type="checkbox"/> 國民中學
班級數	5班
班級類型	<input checked="" type="checkbox"/> 普通班
學生人數	142名學生

二、課程綱要與教學進度

課程名稱：餐桌上的高顏值					
課程設定	發現為主的初階歷程	每週堂數	<input type="checkbox"/> 單堂	教學對象	<input type="checkbox"/> 國民中學 8年級
<p>學生先修科目或先備能力：</p> <p>*先修科目：上學期將修習美感課程-色彩與構成</p> <p>*先備能力：學生於七年級曾經就課本上的內容學習素描、速寫、漫畫等課程，以及美的形式原理、色彩基本理論等課程。知道色彩三原色的調色、三屬性、類似色與對比色，以及色彩的心理感覺等。</p>					
<p>課程活動簡介：</p> <p>比例、構成與色彩會影響美感，相對應用在食物與食材的擺盤上，對於享用食物的心情也會不同，本課程「餐桌上的高顏值」，讓學生運用日常生活的觀察，透過簡單的比例工具進行操作、建立「構成」的美感觀念，意識到食物的健康飲食觀念，以及如何「擺盤」，讓食物更美、更好吃、更賞心悅目！將美的概念與生活經驗結合，從生活經驗來認識美感教育，並實踐在生活之中。</p>					

二、課程目標

- 1.了解局部與整體佈局之間的相互關係，主配角關係因為排列方式不同而有所改變，練習合宜的生活美感。
- 2.同時建立健康飲食的基礎(融入議題:健康飲食)，並練習食物顏色的搭配與比例份量的概念，本課程利用學生平日在校使用營養午餐來模擬，搭配學生自備的食器-圓形鐵盒。
- 3.觀察生活中物件的比例及構成，操作比例學習工具，建立自己的比例感與構成關係資料庫。
- 4.提升觀察與分析能力，對生活周遭事物能運用自己的能力來改善品質、增加美感。

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		單元目標	<p><營養午餐面面觀></p> <ol style="list-style-type: none"> 1.導入健康飲食概念 2.布局與構成的觀念釐清，主從次與附加的變化等。
		操作簡述	<ol style="list-style-type: none"> 1.安排學校日常營養午餐照片並導入健康飲食概念 2. 學生運用紙卡擺放出平日營養午餐的擺放方式。 <p>提問:物件的擺放要怎麼放才好看? 如何提高食物的價值，用餐好心情就從「擺盤」開始!</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. 請學生用 A4白紙練習分割(直線四塊、縮成矩形3/4可重疊。
2		單元目標	<p><我的高級餐盒></p> <p>(續上一節)布局與構成的觀念釐清，主從次與附加的變化等。</p>
		操作簡述	<ol style="list-style-type: none"> 1.市售便當盒的擺放方法，談佈局與構成元素。 2.請學生分組討論上週的 A4白紙練習分割，討論每位同學分配的觀點並選出最適宜的分配樣式。 3.重新擺放高顏值的便當-圓形、方形。

3-4		單元目標	<從點線面看擺盤> 理解設計元素-點線面以及配置平衡等
		操作簡述	1.思考擺盤的目的與不同形狀的盤子給予用餐者甚麼樣的感覺。 2.介紹點線面以及配置平衡、立體、色彩的擺盤技巧與概念。 3.老師引導學生運用零食，練習不同大小(集中、分散)、方向(曲線、隨機)、拋物線、螺旋、形狀與空間、對稱不對稱、.....的擺盤方式。 4.提醒與複習美的原理原則。
5-6		單元目標	<零食五星級> 欣賞同學的作品，討論構成的美並應用於海報設計之中
		操作簡述	1.運用前一節課格線所產生的大小、主次、位置關係，來製作一張單一主題的海報，透過圖片、主題文字、細節介紹，像一個個大小不同的塊面，來組合成一張海報。 2.指定單一主題是怕或內容複雜資訊較多時，海報呈現會較凌亂沒重點，所以盡量把海報主題縮小一些。 3.引導學生將圖片、主題文字、細節介紹，看成是一塊塊的色塊，如何將他們構成在一張海報中，並且能清楚明瞭的表達訊息。 4.提升學生的觀察及分析能力，最後將前二個單元的成果展示給學生欣賞，並選出覺得最具有美感的一個，並說明理由。將美的概念與生活經驗相結合，從生活角落來認識美感教育，並實踐之。

四、預期成果：

- 1.能將多種物件按照自己的想法整齊有秩序的擺置並呈現出來，並在當中呈現出主、從、次、附加的區別來發現構成的平衡與變化。
- 2.讓學生透過課程建構出帶得走的美感能力，能將課程中學到的美感經驗與生活體驗相連結，能指出生活中各個角落物件構成是否有美感蘊含在其中。
- 3.欣賞他人作品，並指出另自己賞心悅目的地方。

五、參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

1.擺盤設計解構全書/町山千保/LaVie*麥浩斯/2016

2.好傳單不簡單-日本流行海報設計/旗標出版社/2016

3.dpi 設計插畫誌

六、教學資源：

簡報、電腦單槍投影設備、A4 白紙、色紙、各式造型的零食、剪刀、膠水、海報紙

實驗課程執行內容

一、核定實驗課程計畫調整情形

5-6	單元目標	<p><零食五星級></p> <p>欣賞同學的作品，討論構成的美並應用於海報設計之中</p>
	操作簡述	<p>1.運用前一節課格線所產生的大小、主次、位置關係，來製作一張單一主題的海報，透過圖片、主題文字、細節介紹，像一個個大小不同的塊面，來組合成一張海報。</p> <p>2.指定單一主題是怕或內容複雜資訊較多時，海報呈現會較凌亂沒重點，所以盡量把海報主題縮小一些。</p> <p>3.引導學生將圖片、主題文字、細節介紹，看成是一塊塊的色塊，如何將他們構成在一張海報中，並且能清楚明瞭的表達訊息。</p> <p>4.提升學生的觀察及分析能力，最後將前二個單元的成果展示給學生欣賞，並選出覺得最具有美感的一個，並說明理由。將美的概念與生活經驗相結合，從生活角落來認識美感教育，並實踐之。</p>
<p>調整說明：學生對於的3-4節的食物擺盤反應熱烈，又時至新學年美感申請，所以思考將點心盒製作再集中延伸的更細緻，使用木片便當來裝點心，並思考物件的擺放方式。一來也是回歸第一二堂的初衷與總結，而至於海報設計部分，則由新計畫新主題再延續。</p>		

二、6小時實驗課程執行紀錄

課堂1

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 學生運用紙卡擺放出平日營養午餐的擺放方式。
2. 請學生用 A4白紙練習分割(直線四塊、縮成矩形3/4可重疊)。

C 課程關鍵思考：

從日常生活中的營養午餐與外食便當為例，思考物件的擺放要怎麼放才好看？如何提高食物的價值，用餐好心情就從「擺盤」開始！

課堂2

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

- 1.市售便當盒的擺放方法，談佈局與構成元素。
- 2.請學生討論上週的 A4白紙練習分割，討論每位同學分配的觀點並選出最適宜的分配樣式。
- 3.重新擺放高顏值的便當方形。

C 課程關鍵思考：

- 1.有別於市售的便當餐盒，打破傳統制式的佈局，也可以有嶄新的面貌，看起來更好吃?!
- 2.思考「主」、「從」、「次」跟「附加」的關係。

課堂3-4

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

- 1.思考擺盤的目的與不同形狀的盤子給予用餐者甚麼樣的感覺。
- 2.了解點線面以及配置平衡、立體、色彩的擺盤技巧與概念。

C 課程關鍵思考：

- 1.練習不同大小(集中、分散)、方向(曲線、隨機)、拋物線、螺旋、形狀與空間、對稱不對稱、.....的擺盤方式，再次運用美的原理原則。

課堂5-6

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 以老師提供的食材選擇 5-8 樣依據食物尺寸並分配大小適中的分隔，製作點心盒配置圖。
2. 以排列整齊並不破壞食材為原則。
3. 以配置圖為根據(可彈性調整)，清潔手部並帶妥手套後，選擇自己的食材開始放置。

C 課程關鍵思考：

須注意零食餅乾的顏色相近的不相鄰。圓形或不規則食材的放置方式？必須放滿具同方向且有秩序性的小心放置才不會傾倒。

三、教學觀察與反思

1. 學生普遍喜愛此堂課程，課堂時程約一個月(使用零食餅乾部分)，須考慮到食物保存期限的問題。
2. 點線面的部份可以使用不同造型的盤子而非紙張；點心盒的白報紙(格紙)可省略。
- 3.也可以結合家政課程，製作中式餐點與西式點心應用。

四、學生學習心得與成果

Q1.關於餐桌上的高顏值，我們從便當菜色的餐盒設計，剪貼成高級餐盒。你想說的是

餐盒的擺飾不是只有一種

過程很有趣，東西很好吃

在剪貼的過程中的覺得很有趣！發現餐盒還有很多種的擺放方式！

可以自行設計餐盒很好玩

餐廳的廚師都很厲害可以把一到很普通的菜變成一個看起來很高級的菜

原本以為很簡單，結果做完跟想像中的完全不一樣，感覺被毀了一樣

這是我做過最特別的作品，原來擺盤也是有一門學問的

是新奇的一門課!之前都沒玩過

那個課程很酷也很好玩！不過呢那個餅乾是有點不聽話

很好玩 原來食物可以做這麼多變化 看起來更精緻美味

擺盤就像是對一個表演者上台前多準備一樣 如果只是食物原本的品質的話 必須用嘗到味道才知道 但是如果加上擺盤 又可以加上視覺上的品味

要把菜的圖片貼整齊不太容易

其實那些擺的很好看的賣的很貴的便當，其實都只是靠他們的擺放技巧，其實有的內容物跟平常吃的一樣，不過就會讓人有食慾想買他們

餅乾很好吃

我想像的擺設 和我擺出來的擺設差好多

要剪成跟畫的一樣的比例，不容易

照片上的飯看起來冷掉了

要用的很有很好看很有食慾很困難

同樣一種菜色，用不同的方式擺盤，就會給人不一樣的感覺

Q2.趕在停課前，我們終於完成美味又好看的點心盒，從剛開始的草圖（數格子）安排點心位置，到最後實際使用木片飯盒擺放餅乾。你覺得成功的秘訣是？下次如果要再來玩一次，你想建議

從大面積的開始放，希望可以更大的盒子

腦內的設計 多種造型的盒子

用木片飯盒擺放餅乾的時候我覺得成功的秘訣是要有耐心，因為我看到同學

每個點心的長寬都先算好，然後再決定擺放位置。如果要再玩一次，我希望可以有其它的點心

成功的秘訣是要把每個點心都看大小每個東西的顏色把它們都擺整齊，我想建議我悶可以再試試看把點心換掉換成食物

要看餅乾的形狀再去決定格子的大小，還有白報紙要黏穩，不然很容易垮掉

沒有特別想建議的，我最期待的就是這節課！

或許餐盒可以嘗試不同形狀的，材料的顏色也可以更繽紛些

耐心的去擺跟設計，下次如果還有，我會試著加強格起來的那個紙，還有，不要貪心 😊😊😊

如果再玩一次 我應該會想玩看看不同的碗裝吧 試試看別種會變甚麼樣子

其實我不太想再玩一次 不是說這個活動不好 是因為那些零食吃了會變胖(˃_˃)而且老師的錢包君肚子都空了(´_`)

1.先放體積較大或是不太會滾動的點心2.沒有特別的建議

我覺得是要有技巧的擺放，才不會擺一擺全部散掉，如果能在玩一次，希望可以多一點餅乾 😊😊

1.先想好再放不要一邊想一邊做 2.餅乾可以再多一點選擇

要有耐心 我覺得可以不用其他東西隔開欸

草圖跟成品沒有很相似 餅乾大小有落差，應該要把格子再加幾格

從大塊餅乾放到小塊餅乾，比較容易成功

整齊，食物大小很重要

不要用紙片隔開，這樣放的東西才多，而且東西要盡量整齊的塞滿，連高度都要和木片一樣高，這樣才好看

