

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： 苗栗縣立明仁國民中學
執行教師： 方意捷 教師
輔導單位： 中區 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

(可貼原有計畫書內容即可，如有修改請紅字另註)

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 (如有可放)

經費使用情形

- 一、 收支結算表

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)

實驗計畫概述

一、實驗課程實施對象

申請學校	苗栗縣立明仁國民中學
授課教師	方意捷
實施年級	八年級
課程執行類別	三、中等學校(國民中學暨普通型高級中等學校)之單一構面美感通識課程 <input checked="" type="checkbox"/> 國民中學
班級數	5班
班級類型	<input checked="" type="checkbox"/> 普通班 <input checked="" type="checkbox"/> 美術班
學生人數	150名學生

二、課程綱要與教學進度(以下紅字部分為舉例說明)

課程名稱：花磚吐司上菜了！					
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	每週堂數	<input checked="" type="checkbox"/> 單堂 <input type="checkbox"/> 連堂	教學對象	<input checked="" type="checkbox"/> 國民中學七年級 <input type="checkbox"/> 高級中學 年級 <input type="checkbox"/> 職業學校 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：(50~100字概述內容即可)					
<input checked="" type="checkbox"/> 並未修習美感教育課程					
* 先備能力：(概述學生預想現狀及需求)					
1、對於點、線、面構成，有基本程度的認知。					
2、對於色彩有基本認識。					

一、課程活動簡介 (300字左右的整體課程介紹):

藉由探索生活中的花磚，培養與發掘學生生活中美感與探索的能力。此次課程讓學生用吐司代替之前課程的杯墊，將花磚的構成原理運用於食材上，把吐司作為磚底、食材作為花色，打造出花磚風格的吐司擺盤設計。

透過剪紙練習，讓學生進一步去分析可用那些食材去做替代、以及食材本身的可塑性與整體的擺盤設計。之後讓學生實際操作，將花磚的構成概念帶入於吐司設計與擺盤上。

讓學生體會到吐司能有如此多變造型，不但能提升視覺美感，也能使其更加可口。提升生活中美感與美味兼具的藝術饗宴。

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、在生活中去發現美的形式原理原則。
- 2、能觀察建築中花磚的應用與多元變化，進而運用在食材上。

■ 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、能將吐司與食材作合宜的裝飾與擺盤。
- 2、了解花磚的構成方式並運用於食材造型上。
- 3、學會將花磚的配色與食材相呼應，並設計於吐司上。

■ 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、能觀察花磚顏色的變化，進而運用於食材中。
- 2、透過實作練習發現色彩與食材的關聯性。

■ 其他美感目標 (配合校本、跨域、學校活動等特殊目標，可依需要列舉)

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	4/11~4/15	單元目標	花花世界:尋找花磚
		操作簡述	1、介紹台灣花磚的由來及特性。

			<p>2、介紹台灣花磚博館 https://www.1920t.com/</p> <p>3、讓學生去尋找、蒐集生活中的花磚（老屋、復古或仿舊建築、餐廳...）。</p>
2	4/18~4/22	單元目標	花花世界:分析花磚
		操作簡述	<p>1、讓學生分享生活中的花磚，網路上蒐集也可。</p> <p>2、從居住面去介紹花磚的實用性需求：縷空、通風。</p> <p>3、利用構成和秩序協調的美感，帶學生去分析花磚的構成原理，傳達構成中的平衡、對稱、比例、格線分割、虛實空間等。</p>
3	4/25~4/29	單元目標	趣味九宮格:構成圖樣練習
		操作簡述	<p>1、讓學生使用色紙去剪出圖樣，可用四方連續方式先摺後剪，也可以直接用剪貼方式去拼湊。</p> <p>2、剪紙設計完成後，思考花磚吐司所需要的食材。</p> <p>3、構思下周所需要的食材，盡量使用食物本身的原型下去做替代，藉此也會更加認識各種食材的多面性及可塑性。</p>
4	5/2~5/6	單元目標	花磚吐司上菜了
		操作簡述	<p>1、將上週討論出的食材帶來，依照上週的剪紙作品進行食物擺盤與配色設計。</p> <p>2、將吐司盤上做裝飾的效果。</p>
5	5/9~5/13	單元目標	花磚吐司上菜了
		操作簡述	<p>1、繼續進行擺盤與配色設計，並進行餐桌布置。</p> <p>2、完成的作品拍攝成果照片。</p> <p>3、結束後享用食物並整理教室。</p>
6	5/16~5/20	單元目標	花磚吐司大集合
		操作簡述	<p>1、將照片統整，進行作品分享。欣賞全班作品後，請學生分享有四方連續效果的作品。</p>

			<p>2、透過實作的過程中，去熟悉花磚構成的概念，並使用食材去展現出花磚吐司。</p> <p>3、利用食材本身的特性學會呈現出對稱、反覆及色彩變化。</p>
<p>四、預期成果：(描述學生透過學習，所能體驗的歷程，並稍微描述所造成的影響)</p> <p>1、學生能了解台灣花磚的設計構成與應用。</p> <p>2、能在實作的過程中熟悉花磚構成的概念並在生活中加以運用，於食材中展現。</p> <p>3、利用食材本身的特性呈現出對稱、反覆及色彩變化，創作出獨一無二的花磚吐司。</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>1、書名：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、作者：亞烈士•維諾里、譯者：林惠敏、出版社：麥浩斯、出版年：2018</p> <p>2、書名：台灣老花磚的建築記憶、作者：康銘錫、出版社：貓頭鷹、出版年：2015</p> <p>3、書名：懷舊著色：台灣老花磚的花鳥樂園、作者：貓頭鷹編輯室、出版社：貓頭鷹、出版年：2015</p> <p>4、書名：擺盤設計解構全書、作者：町山千保、出版社：城邦文化事業有限公司、出版年：2016</p>			
<p>六、教學資源：</p> <p>1、電腦、教師自製 PPT、學習單、投影機、網路資源</p> <p>2、八下藝術課本、美感電子書</p> <p>3、色紙、剪黏用具、食物餐盤、餐具、桌布</p>			

實驗課程執行內容

一、 核定實驗課程計畫調整情形

照原定計畫實施。

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、認識台灣花磚的由來及特性。
- 2、了解台灣花磚博物館的成立 <https://www.1920t.com/>
- 3、讓學生利用課餘時間去尋找、拍攝生活中的花磚（老屋、復古或仿舊建築、餐廳...），並於下周上課時分享。

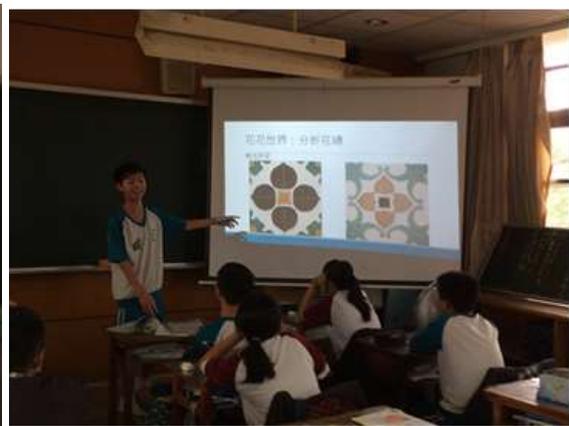
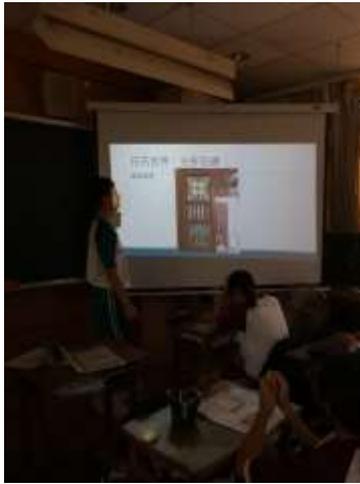
C 課程關鍵思考：

- 1、能讓學生了解花磚的存在與特色。
- 2、讓學生多加留意生活中還存在的花磚，並加以體會其存在的必要性與意義性。
- 3、了解花磚的構成方式。

課堂2

A 課程實施照片：





B 學生操作流程：

- 1、讓學生分享生活中的花磚(照片)，網路上蒐集到的也可以。
- 2、從居住面去介紹花磚的實用性需求：縷空、通風。
- 3、利用構成和秩序協調的美感，帶學生去分析花磚的構成原理，傳達構成中的平衡、對稱、比例、格線分割、虛實空間等。

C 課程關鍵思考：

- 1、藉由分享、討論讓學生能更加瞭解其構成元素及本身實用目的。
- 2、如何將原理原則應用於花磚造型。

課堂3

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

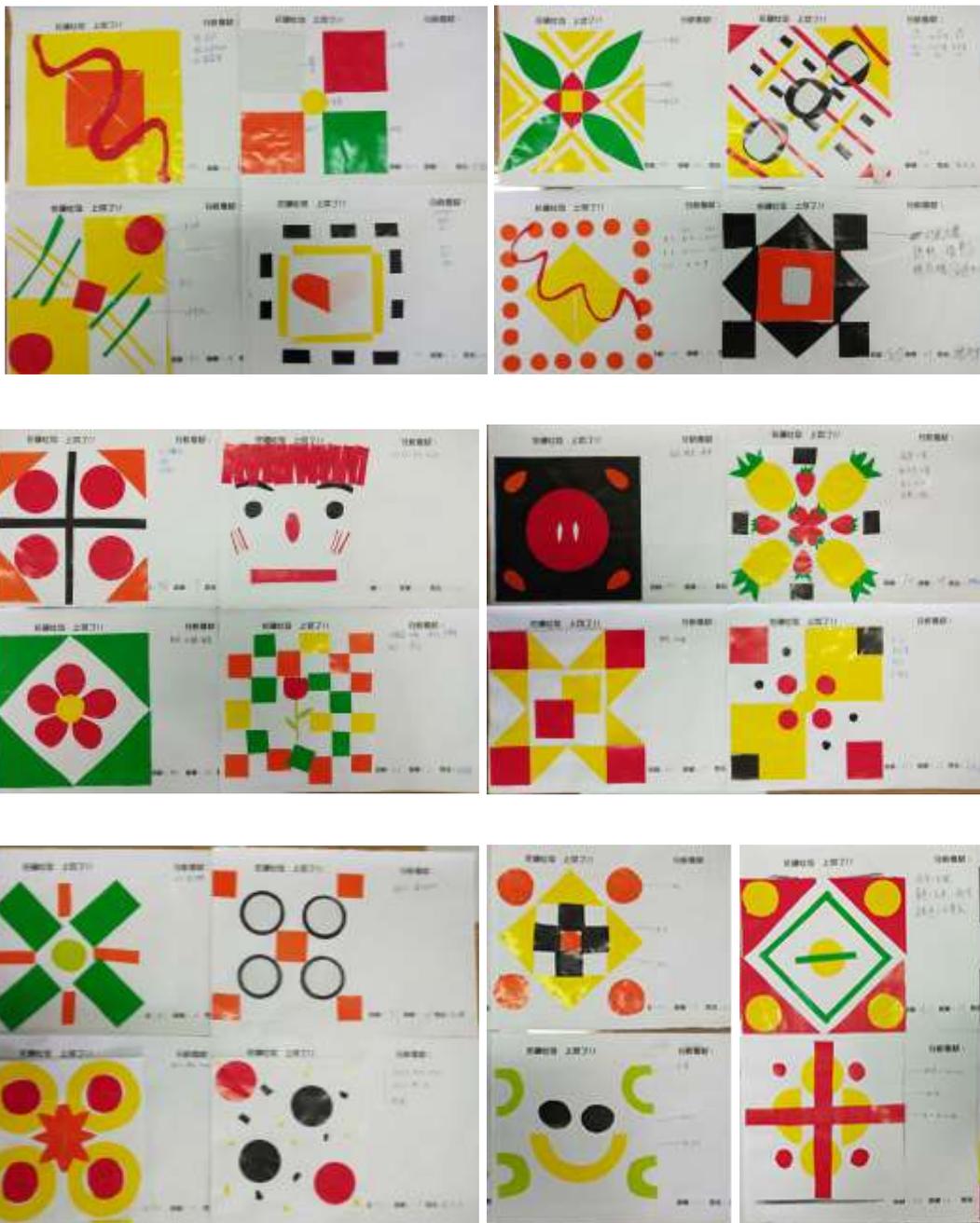
- 1、讓學生使用色紙去剪出圖樣，可用四方連續方式先摺後剪，也可以直接用剪貼方式去拼湊。
- 2、剪紙設計完成後，思考並分析花磚吐司所需要的食材。
- 3、思考下周所需要的食材，盡量使用食物本身的原型下去做替代，藉此也會更加認識各種食材的多面性及可塑性。

C 課程關鍵思考：

- 1、利用食物本身進行花磚設計。
- 2、如何將食材的顏色、造型與花磚做結合。

課堂4

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

- 1、將上週討論出的食材帶來，依照上週的剪紙作品進行食物擺盤與配色設計。
- 2、在吐司盤上做裝飾的效果。

C 課程關鍵思考：

- 1、將食材進行擺盤。
- 2、學會將食材與花磚造型相呼應。

課堂5

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

- 1、繼續進行擺盤與配色設計，並進行餐桌布置。
- 2、完成的作品拍攝成果照片。
- 3、結束後學生享用食物並整理教室。

C 課程關鍵思考：

- 1、將食材進行餐盒擺盤。
- 2、學會將食材呈現與季節配色相呼應。

課堂6

A 課程實施照片：





B 學生操作流程：

- 1、將照片統整，進行作品分享。欣賞全班作品後，請學生分享吐司作品中呈現出四方連續的可行性。
- 2、透過實作的過程中，去熟悉花磚構成的概念，並使用食材去展現花磚吐司。
- 3、利用食材本身的特性學會呈現出對稱、反覆及色彩變化。

C 課程關鍵思考：

- 1、創作過程遇到的問題如何解決。
- 2、學會欣賞同學的作品並了解他人的創作理念。

三、教學觀察與反思

- 1、有些學生搞不清楚基本構成的原理原則，可以多預留些時間讓他們練習、試做，讓學生更加理解。
- 2、實際開始剪紙後，學生都可以很快上手，並構思出花磚圖樣。
- 3、學生在設計時都很用心構思，只是在實際製作時會出現成品和剪紙時不同的狀況。應該多讓他們去思考合宜的食材與配色，並且是他們生活中可以隨手可得的食材，才不會造成有所落差。
- 4、此次進行花磚吐司的製作，讓學生對藝術課程有不同的體驗多了感官的感受，讓美感與生活更加平易近人。
- 5、以花磚為主題，透過食物去呈現出花磚吐司不但更有趣味，也讓學生成為食物造型的設計師。

四、學生學習心得與成果



