

108 至 110 美感與設計課程創新計畫
108 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： 桃園市立楊明國中
執行教師： 張素菁 教師
輔導單位： 北區 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 (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)

課程計畫概述

一、實驗課程實施對象

學校名稱 <small>(請填寫完整校名)</small>	桃園市立楊明國民中學		
學校地址 <small>(請填寫郵遞區號)</small>	桃園市楊梅區新農街 337 號		
課程執行類別	<input checked="" type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 普通型高級中等學校 <input type="checkbox"/> 技術型高級中等學校及綜合型高級中等學校之綜合構面美感通識課程 <input type="checkbox"/> 技術型高級中等學校 <input type="checkbox"/> 綜合型高級中等學校 <input type="checkbox"/> 普通型高級中等學校基本設計選修搭配美感通識		
預期進班年級	九年級	班級數	4 班
教師姓名	張素菁		
教師經歷			
教學年資	23 年		
教師資格	<input checked="" type="checkbox"/> 國中藝術與人文學習領域之「視覺藝術」科 <input type="checkbox"/> 高級中等學校「美術」科 <input type="checkbox"/> 高級中等學校「藝術生活」科 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
最高學歷	國立台灣師範大學美術系藝術學碩士		
1.美感課程經驗	<input checked="" type="checkbox"/> 曾參與 105 至 108 年美感教育課程推廣計畫 <input checked="" type="checkbox"/> 105 學年度第二學期 <input checked="" type="checkbox"/> 儲備核心 / <input type="checkbox"/> 種子教師 <input checked="" type="checkbox"/> 106 學年度第一學期 <input checked="" type="checkbox"/> 儲備核心 / <input type="checkbox"/> 種子教師 <input checked="" type="checkbox"/> 106 學年度第二學期 <input checked="" type="checkbox"/> 儲備核心 / <input type="checkbox"/> 種子教師 <input checked="" type="checkbox"/> 107 學年度第一學期 <input checked="" type="checkbox"/> 儲備核心 / <input type="checkbox"/> 種子教師 <input checked="" type="checkbox"/> 107 學年度第二學期 <input checked="" type="checkbox"/> 儲備核心 / <input type="checkbox"/> 種子教師 <input checked="" type="checkbox"/> 108 學年度第一學期 <input checked="" type="checkbox"/> 社群教師 / <input type="checkbox"/> 種子教師 <input type="checkbox"/> 不曾參與 105 至 108 年美感教育課程推廣計畫，但曾參與其他美感課程計畫，如： _____ _____		
	<input type="checkbox"/> 完全不曾參與相關美感計畫課程		

二、課程綱要與教學進度

是否有課程參考案例

有：_____學年度第_____學期，_____區_____學校_____教師
 參考課程名稱：_____
 參考美感構面：_____ 參考關鍵字：_____、_____、_____

無

課程名稱：我的謝師宴

課程設定	<input type="checkbox"/> 發現為主的初階歷程	每週 堂數	<input checked="" type="checkbox"/> 單堂	教學對象	<input checked="" type="checkbox"/> 國民中學 9 年級
	<input type="checkbox"/> 探索為主的中階歷程		<input type="checkbox"/> 連堂		<input type="checkbox"/> 高級中學 年級
	<input checked="" type="checkbox"/> 應用為主的高階歷程				<input type="checkbox"/> 職業學校 年級

學生先修科目或先備能力：

* 先修科目：

曾修美感教育實驗課程：(請概述內容)

九年級這批學生，已了解秩序的重複單一元素、整齊與韻律和成套概念，並且習得色彩、構成、比例、結構、構造與質感等構面。

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. 在家政課曾做過中、西餐點 (烤餅乾、蛋黃酥、杯型蛋糕、水餃、火鍋、炒飯)，能理解食材的處理過程。
2. 資訊課曾做過 A4 大小的自我介紹之排版 (個人照+簡介)。
3. 編輯過「校園植物色彩地圖」的單一植物色彩分析。
4. 撰寫過描寫質感與構造為主題的短文練習。
5. 曾利用結構、構造與質感，製作不同質材的手作燈。

一、課程概述 (300 字左右)：

讓學生當一個饗宴企劃人，與綜合領域的家政課，做跨域的課程合作，共同設計 9 下的謝師宴，學生須了解餐桌上的食材、擺設和餐具間的合宜性，先擬定菜單的樣式、設計 menu，注意食物色彩的運用，再利用色彩、構成與比例等構面，去設計杯、盤、碗、碟、罐的圖案，讓學生觀察與體會盛放食材時的空間氛圍。

請學生在家政課，先規劃自己組別的謝師宴菜單，依據菜色的形式(中式 or 西式)，設計整體視覺化的饗宴，從菜單、食材、餐具繪製 (杯、盤、碗、碟、罐) 到餐桌擺設，將 7 年級至 9 年級生活美感之所學做應用，完美規劃出整套符合自己構思之謝師宴。

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. 觀察各個餐廳的整體色調，是否擁有合宜的美感？
 2. 餐桌上餐盤、碗碟、杯子的設計，是否有成套概念？
 3. 菜單的排版與規劃，有無構成的組合或格線的元素存在？

- 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. 菜單的繪製與編排 (圖&文)。
 2. 成套的餐具圖案設計 (設計圖案&上釉料)。
 3. 與家政的烹飪課做結合，設計中式或西式之餐點，完成謝師宴。

- 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. 運用秩序的成套概念與相異元素。
 2. 中西式餐點的擺盤 (點、線、面的構成)。
 3. 食物色彩的運用，與比例原則。

- 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)
 1. 配合學校九年級下學期的校本課程。
 2. 與綜合領域之家政，做跨域美感課程之結合。
 3. 謝師宴已列為每年 9 下之跨域課程。

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	3/30	單元目標	生活飲食觀察家-中、西餐廳踏查
		操作簡述	任選一家餐廳，觀察其菜單、餐具與擺盤之設計，拍照並完成觀察表。
2	4/6	單元目標	構成構面的格線與組合
		操作簡述	講解格線與組合的概念，讓學生瞭解隔線的分割原則，以及組合的多變樣貌。
3	4/20	單元目標	手繪 menu
		操作簡述	每人先規劃謝師宴的菜色，著手設計菜單，利用色彩和構成元素，手繪 16K 大的 menu。
4	4/27	單元目標	設計餐具的花色
		操作簡述	每組有杯、盤、碗、碟、罐等餐具，共同設計成套餐具組，先畫下草圖。
5	5/4	單元目標	餐具的素胚上釉料&窯燒
		操作簡述	將設計成套的杯、盤、碗、碟、罐之素胚，上釉料
6	5/25	單元目標	謝師宴之呈現
		操作簡述	與家政課合作，將製作好的餐點，用成套的餐具組擺放出來，搭配餐桌之佈置，達到合宜美。
<p>四、預期成果：</p> <p>期盼學生藉由課程能規劃出具有美感的謝師宴，透過實際踏查，去收集餐廳的資料，經由拍攝去紀錄食材擺盤與餐具之間的關係，去發覺深藏在日常生活中周遭的事物，其美好的一面。</p> <p>美的基礎是整齊，運用構成的格線的分割原理，是最容易達成整齊的要求，讓人一目瞭然，並能感到愉悅的配置方式，讓學生利用格線與組合，去設計 menu，透過實際編撰菜單文案，與餐具的設計，再藉由家政課所做的餐點，讓孩子體驗一個完整的謝師宴，須從構思、食材、菜單、餐具到擺盤開始去企劃，這一系列的體驗過程，能讓他們去思考，一件事可以從多方面去全盤規劃，未來如果遇到需要自己辦理宴會時，能有初步的經驗值。</p>			

五、參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

書名：BHG Spcl：美食特刊 RECIPES 2018 出版社：瑪蒂雅

書名：VICTORIA Classics 美食特刊 French Cooking Entertaining 2019 出版社：瑪蒂雅

書名：VICTORIA Classics 美食特刊 AUTUMN BLISS 2018 出版社：瑪蒂雅

六、教學資源：

1. 電腦、單槍。
2. 手機 or 照相機。
3. 烹飪教室。

實驗課程執行內容

一、核定實驗課程計畫調整情形

1. 因為新冠肺炎之疫情延燒，原訂讓學生分組至學校附近的餐館踏查的課程，只能轉換成利用雜誌的美食報導，讓學生去觀察分析食物的色彩和餐具之間的關係。
2. 因應疫情，校內原訂舉辦謝師宴的計畫亦被取消，因此無法與綜合領域教師合作讓學生使用自己所繪製的成套餐盤進行擺盤。
3. 因此課程的內容有大幅度的調整，增加了「馬克杯上字型的空間比例」以及「分析食物的色彩和餐具的關係」二項學習單。
4. 最後一節課原本是手作食物擺盤攝影，更動為至校園尋找適合拍攝杯盤組的景，完成能用於廣告的商品（餐盤組）拍攝。

二、6 小時實驗課程執行紀錄

（請填寫表格 x6，可參考美感練習誌第一冊 12~17 頁）

■ 課堂 1：雜誌上的美食饗宴一（食物&餐盤的色彩）

A 課程實施照片：



請學生分組觀察與討論-盛放的餐具與食材之間的色彩運用。

■ 課堂 2：雜誌上的美食饗宴二（食物&餐盤的色彩分析-學習單）

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

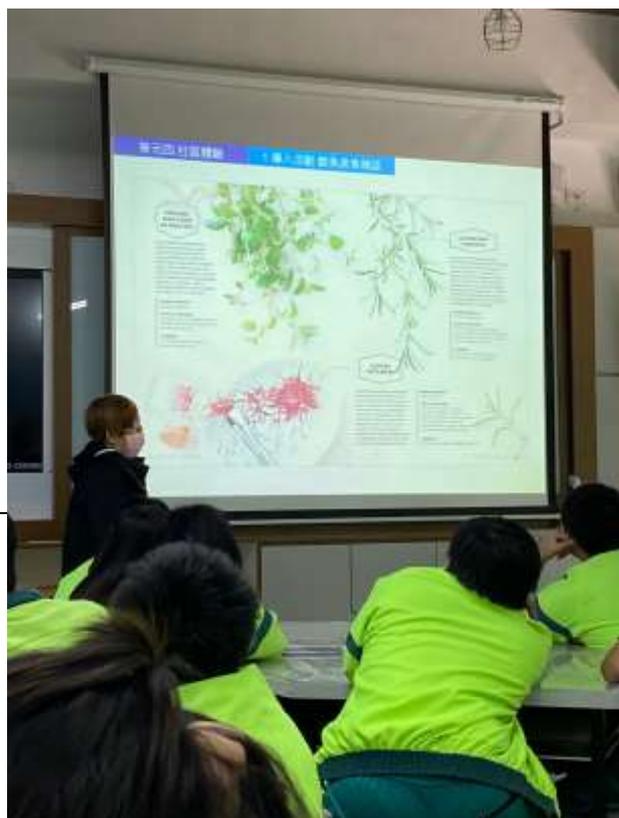
找出雜誌中自己喜歡的美食圖檔，觀察其擺盤的設計，探討食物與餐具色彩的運用模式。

C 課程關鍵思考：

分析何謂「色」、「香」、「味」視覺的感官饗宴，讓學生思考作菜的廚師對食材的掌控與盛盤的器具之講究。

■ 課堂 3：秩序-相異元素&構成

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

讓學生能了解有規律地組合排列，會在整齊中產生變化增加韻律感，以擺盤做講解對象，說明相異元素的概念性問題和構成的運用。

C 課程關鍵思考：

希望學生能了解秩序中相異元素的運用與變化，當搭配構成元素時，美感呈現出來的樣貌會更多變。

■ 課堂 4：馬克杯上的字型與圖案（比例-空間）

A 課程實施照片：



B 例

比

C 課程關鍵思考：



間

是

是

上

之

A 課程實施照片：



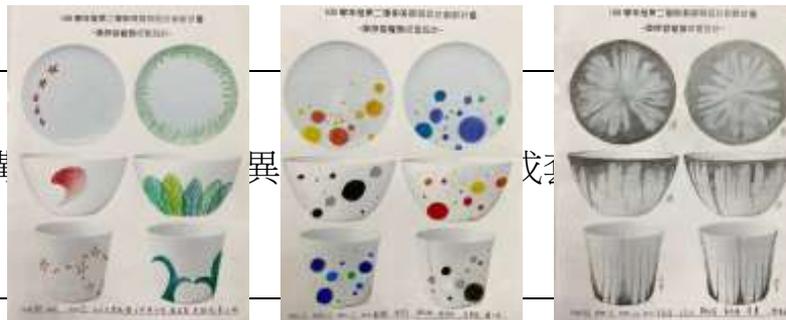
B 學
去設

C 課程關鍵思考：

學生運用構

異

變



■ 課堂 6：上釉料

A 課程實施照片：



A 課程實施照片：

B 學生操作流程：

根據全組討論出的設計圖，將釉料畫在素胚上。

C 課程關鍵思考：

讓學生瞭解秩序中的成套概念，完成一整套餐具組的花色設計。

■ 課堂 7：尋找校園美景拍下成套餐具組之商業照片



B 學生操作流程：

同一組的學生們自行討論如何將作品做擺放，在校園中選好相對應的景色，將同一組所設計的餐具，拍下宣傳美照。

C 課程關鍵思考：

讓學生以攝影的角度，去企劃商品的攝影的光影、角度與色調。

三、教學觀察與反思

原本想讓孩子觀察學校周遭餐館的菜單與餐具的設計，但是因為新冠肺炎疫情的影響，只好讓學生在教室裡使用雜誌的美食報導，去研究食物與色彩的關係，以及餐具與食物之間的關係。

美的基礎在於秩序，讓學生運用比例和構成的原理，適當地利用留白的空間運用，讓餐具的圖案的設計感，達到愉悅的配置方式，原本想結合 9 年級的校本課程-謝師宴，與家政課程所做的餐點搭配學生自己設計的成套餐具組，讓孩子體驗一個完整的謝師宴，從構思、食材、菜單、餐具到擺盤開始去企劃，這一系列的體驗過程，能讓他們去思考，一件事可以從多方向去全盤規劃，但是可惜的是因應疫情，謝師宴的計畫取消了，因此改變課程方向，以攝影的方式讓孩子企劃推展自己創作的商品。

四、學生學習心得與成果(如有可放)







