

105 至 108 美感教育課程推廣計畫
106 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： 花蓮縣立東里國民中學
執行教師： 呂郁芬 教師
輔導單位： 東區 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

經費使用情形

- 一、 收支結算表

附件

- 一、 成果報告授權同意書
- 二、 著作權及肖像權使用授權書

實驗計畫概述

一、實驗課程實施對象

申請學校	花蓮縣立東里國民中學
授課教師	呂郁芬
實施年級	7 年級、8 年級
班級數	2 班
班級類型	<input checked="" type="checkbox"/> 普通班 <input type="checkbox"/> 美術班 <input type="checkbox"/> 其他_____
學生人數	15 名學生

二、課程綱要與教學進度

課程名稱：多元食彩					
課程設定	<input checked="" type="checkbox"/> 發現為主的初階歷程 色彩構面	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 7、8 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：					
<input checked="" type="checkbox"/> 並未修習美感教育課程					
* 先備能力：					
(1) 視覺經驗：具有基本概念的彩色學知識。					
(2) 藝術創作：具備基本構圖、點線面構成的能力。					
一、課程活動簡介：					
本課程設計以「色彩」為教學核心主軸，課程藉由生活經驗中所接觸天然蔬果色彩經驗，引導學生觀察探索豐富的天然食彩、營養與化學知識。以點、線、面是幾何學的基本概念，運用天然蔬果美學的表達形式，將此設計要素展現於夏日食彩沙拉製備中。					
同學可以在家中菜園或市場生活環境中，認識與採集天然的蔬果，運用色彩學和點、線、面是幾何學概念，繪製出食彩沙拉設計圖，練習製作食彩蔬果沙拉，選擇適合搭配的比例色彩搭配，進行官能品評，檢討改善方案決定製作條件與流程規劃。最後進行食彩沙拉發表會，色彩美感與營養酵素的完美搭配，減輕負擔的爽口佳餚，由同學們分享色彩設計概念與製作體驗心得。					

二、教學目標

既有目標/能力指標：

1. 辨識色相環色彩的基本概念。
2. 食物色彩對於人們的感受、意涵與代表意義影響，認識食物色彩、營養與化學變化的知識，考量天然蔬果該如何搭配設計提升飲食美感。
3. 分組合作學習經驗，與簡單表達色彩印象和感受力。

學生將會：

1. 透過食物色彩的配色練習，由大自然界配色靈感找到獲發想出融合美感的方法
2. 利用色彩原理於夏日沙拉製備實務，能正確使用天然蔬果，進行配色與造型練習。
3. 繪製出夏日食彩沙拉草圖，運用合作學習實作製備食彩沙拉，並發現美的原則，進行發表作品設計理念。

核心概念：

1. 認識色彩要素，增進美感知能。
2. 以味覺、觸覺、視覺體會色彩與生活的關聯，以展現美感意識。
3. 探索美感的過程，運用思考邏輯與方法尋求解決方案。

關鍵問題：

花東多元民族的食物色彩運用與理解象徵意義。
運用設計的沙拉草圖，組裝製備天然食彩沙拉，各組藉由官能品評經驗，討論食彩沙拉實作的挑戰與困難並提出改善方案。

學生將知道/知識：

色彩的三要素，瞭解色彩傳遞的感情。
製備流程運用點線面元素，表現天然食彩的美感。
認識食物色彩、營養與化學變化的知識，考量天然蔬果該如何搭配設計提升飲食美感。
欣賞生活中或藝術史上，關於色彩作或配色的案例。

學生將能夠/技能：

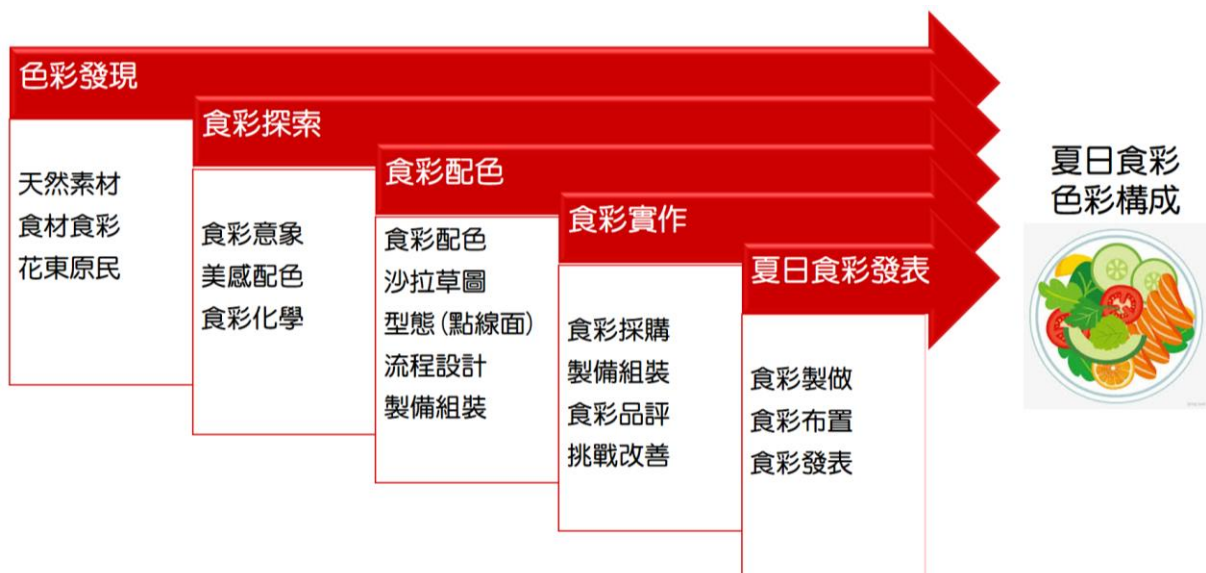
利用色彩原理於夏日沙拉製備實務，能正確使用天然蔬果，進行配色與造型練習。
繪製出夏日食彩沙拉草圖，運用合作學習實作製備，並發現美的原則。

三、教學策略：

1 課程意圖



2 六堂課的階段步驟簡列：



3 Show & Tell 提問與反思：

- 3.1 回憶舊經驗：我們在生活中，看到那些食物是具備有豐富的色彩？你在上學路上、家裡的蔬果園或餐桌上有沒有屬於花東特有的食物色彩呢？
- 3.2 花東傳統農耕與產業的地區，保有獨特的色彩，例如花東縱谷森林鄉間一路延伸的黃橘金針花田、綠色平原裡的水稻田，都是令人印象深刻的畫面，還有沒有讓你印象深刻的自然色彩或食彩？
- 3.3 色環上有三種最基本的顏色，紅色、黃色和藍色，為「原色」。原色為不能經由其他色彩混色而成的色彩，反之，其他色彩則可以由這三種原色混合而得，我們如何設計沙拉醬，決定三原色要使用何種天然食彩代表？
- 3.4 主動思考色彩名稱與觀看到色相的具體心理感覺與抽象的心理感覺。並經由配色調色練習讓學生拼貼或繪出沙拉設計草圖。

- 3.5 天然食材造型設計，考量點線面等不同造型型態，如何排列組合成立體或平面？
- 3.6 我們選擇中三原色象徵與多元文化族群中民族的色彩？又是那些族群？
- 3.7 在製備天然食材或色彩沙拉醬有與到什麼挑戰？又如何面對？
- 3.8 關於天然食材或色彩沙拉醬不同比例數量控制對於美感的影響有哪些？
- 3.9 分享為什麼選擇這些天然食材顏色？選擇這些天然食材希望呈現什麼感受？
- 3.10 天然食材沙拉品評後這是我們期待的夏日料理嗎？我們使用那些感官能力能分享你的感受或想法嗎？
- 3.11 如果想要上市成為販售商品時，你覺得那些色彩比例需要調整？
- 3.12 你覺得消費者會因為美感商品設計而飲食驚喜感、生活質感或提升購買意願嗎？

四、預期成果：

- 1 學會仔細觀察色彩生活中觀察技巧。
- 2 認識天然食材色彩，並嘗試探索美感與食感搭配方法。
- 3 色彩透過生活色彩美感實作，建立合群的知能，培養團隊合作與溝通協調的能力。
- 4 課程中練習「思考取向教學法」是以學生的經驗為基礎，上課時由老師提出問題，由學生運用思想去理解、分析、推論、判斷、綜合，以「舉一反三」、「腦力激蕩」的擴散思維來求解答並解決面對的美感食材組合設計主題，使思想靈活進而豐富色彩生活與品味飲食。

參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

馮珮琳(2016)：華德福教師美感素養養成與教學體現之研究。台北市：國立臺灣師範大學。

伊卉(2015)：好色計：用對色彩，改善形象運勢、開創事業價值。台灣：時報出版。

福田里香(2014)：自然味蔬果風味水：自己調製 37 款清爽無負擔の美味水調飲。台灣：養沛文化。

村井林檎 (2014)：曬過太陽的美味：蔬菜水果乾健康料理食譜。台灣：時報出版。

結城壽美江(2014)：創意玻璃罐沙拉：輕鬆完成！滿滿蔬菜與色彩的饗宴！。台灣：樂活文化。

金姣桎(2017)：花朵盛開罐沙拉！從花園到餐桌，讓人 Wow 的 40 道輕沙拉與花料理。台灣：麥浩斯。

梁文珍(2009)：布農族的生態智慧與美感經驗：以民族植物為例。花蓮：國立東華大學。

漢寶德 (2007)。談美感。臺北市：聯經。

鄭玉馨(1981)：淺談食品色素。科學月刊，0144，10-20。

教學資源：

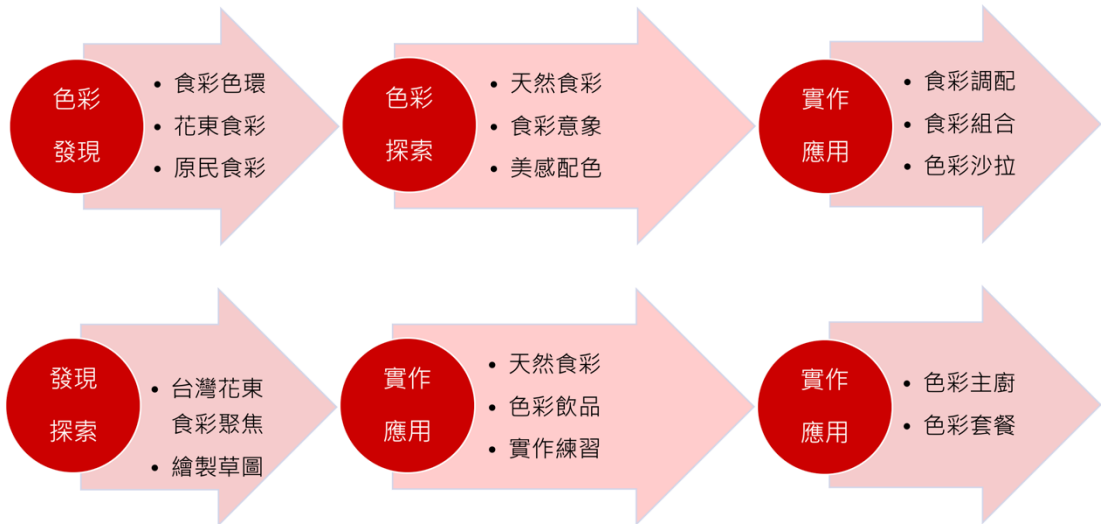
每組一台電腦、投影機、白板、照相機、紙本色彩食物學習單

教學進度表

週次	上課日期	課程進度、內容、主題
1	4/16-4/20	主題：食彩色環 以自然、生活、飲食文化中食物色彩色環，引導學生思考討論我們生活中食物的色彩美感，並探究花東區域的食彩焦點。
2	4/23-4/27	主題：食彩探索 藉由生活中食材(彩)採集並針對學生採集食物色彩進行討論顏色的味道與人的五感體驗，觀察食物原型、加工不同色彩變化。食物色彩對於人們的感受、意涵與代表意義影響，認識食物色彩、營養與化學變化的知識，考量天然蔬果該如何搭配設計提升飲食美感
3	4/30-5/4	主題：食彩配色 練習食彩配色與夏日沙拉設計草圖，討論選用食材和食材製備流程，食彩呈現的點、線、面搭配，思考組裝製備流程與時間分工安排。
4	5/7-5/11	主題：食彩配色 練習食彩配色與夏日沙拉設計草圖，討論選用食材和食材製備流程，食彩呈現的點、線、面搭配，思考組裝製備流程與時間分工安排。
5	5/14-5/18	主題：食彩實作 運用設計的沙拉草圖，組裝製備天然食彩沙拉，各組藉由官能品評經驗，討論食彩沙拉實作的挑戰與困難並提出改善方案。
6	5/21-5/25	主題：夏日食彩發表會 食彩沙拉發表會，分享色彩設計概念與製作經驗分享，欣賞各組視覺美感創作，依作品說明內容與特色。

實驗課程執行內容

一、 核定實驗課程計畫調整情形



因應學生喜愛藉由實作練習中獲得靈感與思索自己的設計與搭配，將調整課程為實作課練習製作沙拉（固體媒材），具備實際操作經驗後，再重新思索與探索食材色彩，逕而練習實作色彩飲品（液體媒材），最後學生可以重新思考色彩套餐設計，並決定主題與食彩。

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：

食彩色環探索:各小組運用網路資源與生活經驗，將所知的食材填入食彩色彩大探索學習單，依據每個顏色進行快問快答遊戲。

食彩基本功！食彩色彩大探索	Red	Yellow	Orange	White	Green	Purple/black
綠色蔬菜	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
豆類	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
水果	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
肉類海鮮海產雞蛋起司	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
放在上面的蔬菜	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
放在底層蔬菜	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
食材決選	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

食彩	Red	Yellow	Orange	White	Green	Purple/black
蔬菜						
肉類						
海鮮						
蛋類						
豆類						
水果						
其他						

C 課程關鍵思考：

- 依據色彩引導學生思考討論我們生活中食物的色彩美感，並探究花東區域的食彩焦點。
- 製作食材模型與色彩。

課堂 2

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

主題：食彩探索

藉由生活中食材(彩)採集並針對學生採集食物色彩進行討論顏色的味道與人的五感體驗，觀察食物原型、加工不同色彩變化。食物色彩對於人們的感受、意涵與代表意義影響，認識食物色彩、營養與化學變化的知識，考量天然蔬果該如何搭配設計提升飲食美感。

C 課程關鍵思考：

- 學生採集食物色彩進行討論顏色的味道與人的五感體驗，觀察食物原型、加工不同色彩變化。
- 食物色彩對於人們的感受、意涵與代表意義影響。
- 如何搭配設計提升飲食美感。

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

食彩配色

練習食彩配色與夏日沙拉設計草圖，討論選用食材和食材製備流程，食彩呈現的點、線、面搭配，思考組裝製備流程與時間分工安排。

C 課程關鍵思考：

- 練習食彩配色與夏日沙拉設計草圖
- 討論選用食材和食材製備流程，食彩呈現的點、線、面搭配，思考組裝製備流程與時間分工安排。

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

準備學生提案的食材材料，學討論選用食材和食材製備流程，食彩呈現的點、線、面搭配，思考組裝製備流程與時間分工安排。

C 課程關鍵思考：

- 探究花東區域的食彩焦點，選擇食物色彩。
- 討論選用食材和食材製備流程，食彩呈現的點、線、面搭配，思考組裝製備流程與時間分工安排。

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

主題：食彩實作

運用設計的沙拉套餐草圖，組裝製備天然食彩飲品，各組藉由官能品評經驗，討論食彩飲品實作的挑戰與困難並提出改善方案。

C 課程關鍵思考：

討論食彩飲品實作的挑戰並提出改善方案。

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

主題：夏日食彩發表會

食彩沙拉發表會，分享色彩設計概念與製作經驗分享，欣賞各組視覺美感創作，依作品說明內容與特色。

C 課程關鍵思考：

分享色彩設計概念與製作經驗分享，依作品說明創作內容與特色。

三、教學觀察與反思

- 探究花東區域的食彩焦點：調整發想食物色彩為食材來源時，須提供真實食材讓學生感受食物外型與色彩，引發聯想生活經驗飲食過程所接觸過的食材蔬果，更能即時聚焦。
- 練習食彩配色與夏日沙拉設計草圖：8 年級學生反應不知該如何繪製設計草圖，與學生討論希望進行實作課練習重中獲取靈感，利用做中學累積學生色彩與造型經驗值。
- 教學規劃：擴散發想食物色彩時，學生常聯想的是國外進口食材或者是糖果零食餅乾，建議提供真實食材讓學生感受食物外型與色彩，引發聯想生活經驗飲食過程所接觸過的食材蔬果，更能即時聚焦生活經驗。課程規劃時，可以調整為引發思考、實作、問題解決、調整再實作，更能讓學生樂在其中努力創造體驗美感就在生活點滴中。
- 學習策略運用：
可以運用設計思考或心智圖等學習策略，引導更聚焦思考設計想法與理念。
- 課堂時間運用調整：建議第一堂課發想時能夠給給予學生，充分時間聯想食物色彩，建議調整為兩堂課，運用快問快答遊戲，前兩週可依據色彩不同重複進行。

四、學生學習心得與成果



同學笑顏常開的害羞臉



沁涼夏日粉紅香檸泡泡



手指頭緊張的時刻

吳君柔同學：第一次實作色彩沙拉，當老師說明指導時，心裡覺得困惑光聽就覺得很難達成，尤其是當在切食材時，緊張不已深怕切到手，雖然平時有在練刀工，但是還是深感恐懼，色彩沙拉需要設計主題邊做邊想，自己所欠缺豐富想像力，很苦惱對自己沒自信。在完成臉譜色彩沙拉時...覺得滿滿的收穫!第一次那麼認真創作一杯色彩果汁，但做出來之後居然沁涼美味無比啊!覺得很有成就感!!

第二次實作色彩沙拉，有記者來採訪+攝影，這次做沙拉選材料有點難選...因為大部分人選的食材差不多一樣。人多讓人很緊張，怕做錯也有一點恐懼，在切食物時手會一直發抖感受驚慌失措的感覺，但比第一次製作沙拉還要滿意，因為發現自己想像力變豐富了!



吳佩宣同學：我到底要怎麼去設計？我感到非常失望，所以我跑回教室去思考該如何設計我的沙拉，結果我聽到有人說：「自己自由發揮」，我就突然靈感想法我想一個人去森林冒險，結果在森林裡迷路了，所以只好坐在木頭上發呆，自己親身過的經驗是因為小時候爸爸帶我們全家人去露營，結果我不小心迷路了緊張且困惑，當時害怕的心情藉由食物色彩表現帶來前進方向的曙光。



色彩森林精靈的聚會

鄭怡欣同學：得知我們要來辦場盛會，心情非常激動期待不已，一開始我想到了很多很多的點子，嗯...不過都被否決了，心情有點失落，不過心想著一定要參加這場宴會，，我想到了我就身在這花東森林中且聞著這清新的芬多精，我感受到了舒服愉快，這翠綠的擁抱，我感受到森林裡有聲音在呼喚著我，像在邀請我似的，是精靈，邀請我參加草地宴會，去吧！去參加「精靈們的宴會」在這場宴會中，我們準備了很多五彩繽紛的食物，是我跟精靈們共享的，我準備了艷橘色的紅蘿蔔，啊！是說有一隻精靈的耳朵是艷橘色的呢，牠是食物管理者，會用魔法變出食物，對了對了！，我還準備墨綠色的小黃瓜和大黃瓜，我記得還有一隻精靈的耳朵也同樣是墨綠色的呢，牠會把森林整頓的非常漂亮，是森林守護者，我還設計了用萵苣做成的秘密跳台，可以在上面跳躍，跳的越高，看的更遠，看到的是那森林外的廣闊世界好空曠，在上空感受的微風，舒服的天氣



精挑細選食彩百寶箱



愉快的夏日色彩



紅色森林裡的食作課



品嚐一下色彩的滋味



細心刻畫造型。專注的色彩創作



想像自己是隻想遠行的鳥，想飛去探望媽媽



建造自己色彩的夢想屋



獻給班導的色彩饗宴

105 至 108 美感教育課程推廣計畫
106 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： 花蓮縣立富北國民中學
執行教師： 呂郁芬 教師
輔導單位： 東區 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

經費使用情形

- 一、 收支結算表

附件

- 一、 成果報告授權同意書
- 二、 著作權及肖像權使用授權書

實驗計畫概述

一、實驗課程實施對象

申請學校	花蓮縣立富北國民中學
授課教師	呂郁芬
實施年級	9 年級、8 年級
班級數	4 班
班級類型	<input checked="" type="checkbox"/> 普通班 <input type="checkbox"/> 美術班 <input type="checkbox"/> 其他_____
學生人數	75 名學生

二、課程綱要與教學進度

課程名稱：多元食彩 (色彩的滋味)					
課程設定	<input checked="" type="checkbox"/> 發現為主的初階歷程 色彩構面	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 9、8 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：					
<input checked="" type="checkbox"/> 並未修習美感教育課程					
* 先備能力：					
(1) 視覺經驗：具有基本概念的彩色學知識。					
(2) 藝術創作：具備基本構圖、點線面構成的能力。					
一、課程活動簡介：					
本課程設計以「色彩」為教學核心主軸，課程藉由生活經驗中所接觸天然蔬果色彩經驗，引導學生觀察探索豐富的天然食彩、營養與化學知識。以點、線、面是幾何學的基本概念，運用天然蔬果美學的表達形式，將此設計要素展現於夏日食彩沙拉製備中。					
同學可以在家中菜園或市場生活環境中，認識與採集天然的蔬果，運用色彩學和點、線、面是幾何學概念，繪製出食彩沙拉設計圖，練習製作食彩蔬果沙拉，選擇適合搭配的比例色彩搭配，進行官能品評，檢討改善方案決定製作條件與流程規劃。最後進行食彩沙拉發表會，色彩美感與營養酵素的完美搭配，減輕負擔的爽口佳餚，由同學們分享色彩設計概念與製作體驗心得。					

二、教學目標

既有目標/能力指標：

1. 辨識色相環色彩的基本概念。
2. 食物色彩對於人們的感受、意涵與代表意義影響，認識食物色彩、營養與化學變化的知識，考量天然蔬果該如何搭配設計提升飲食美感。

分組合作學習經驗，與簡單表達色彩印象和感受力。

學生將會：

1. 透過食物色彩的配色練習，由大自然界配色靈感找到獲發想出融合美感的方法
2. 利用色彩原理於夏日沙拉製備實務，能正確使用天然蔬果，進行配色與造型練習。
3. 繪製出夏日食彩沙拉草圖，運用合作學習實作製備食彩沙拉，並發現美的原則，進行發表作品設計理念。

核心概念：

1. 認識色彩要素，增進美感知能。
2. 以味覺、觸覺、視覺體會色彩與生活的關聯，以展現美感意識。
3. 探索美感的過程，運用思考邏輯與方法尋求解決方案。

核心概念：

4. 認識色彩要素，增進美感知能。
- 1 以味覺、觸覺、視覺體會色彩與生活的關聯，以展現美感意識。
- 2 探索美感的過程，運用思考邏輯與方法尋求解決方案。

學生將知道/知識：

色彩的三要素，瞭解色彩傳遞的感情。
製備流程運用點線面元素，表現天然食彩的美感。
認識食物色彩、營養與化學變化的知識，考量天然蔬果該如何搭配設計提升飲食美感。
欣賞生活中或藝術史上，關於色彩作或配色的案例。

學生將知道/知識：

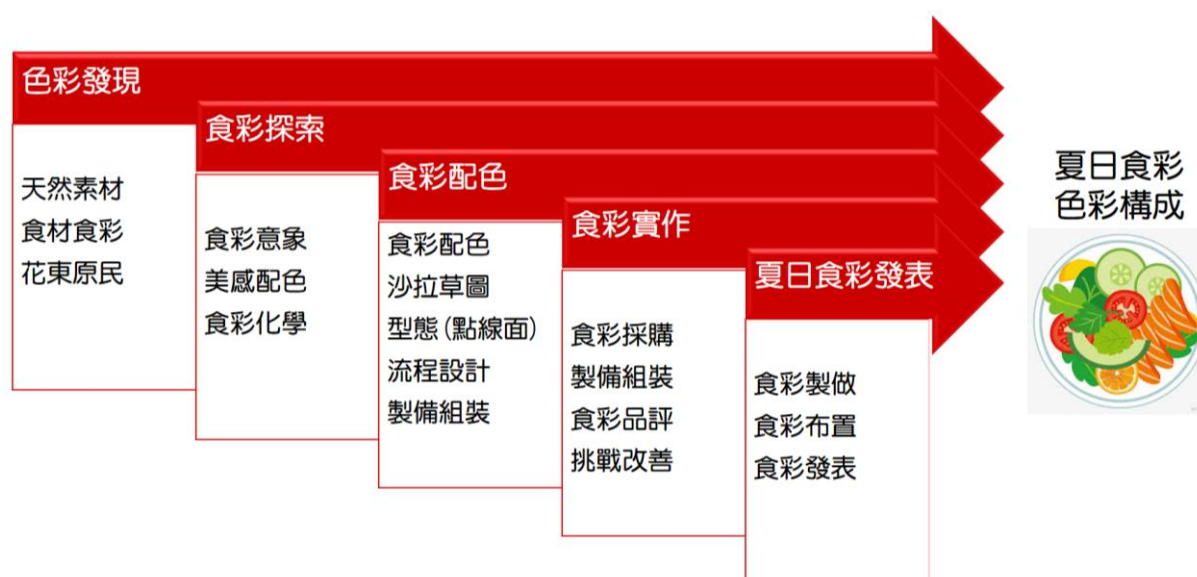
色彩的三要素，瞭解色彩傳遞的感情。
製備流程運用點線面元素，表現天然食彩的美感。
認識食物色彩、營養與化學變化的知識，考量天然蔬果該如何搭配設計提升飲食美感。
欣賞生活中或藝術史上，關於色彩作或配色的案例。

三、教學策略：

3 課程意圖



4 六堂課的階段步驟簡列：



5 Show & Tell 提問與反思：

- 5.1 回憶舊經驗：我們在生活中，看到那些食物是具備有豐富的色彩？你在上學路上、家裡的蔬果園或餐桌上有沒有屬於花東特有的食物色彩呢？
- 5.2 花東傳統農耕與產業的地區，保有獨特的色彩，例如花東縱谷森林鄉間一路延伸的黃橘金針花田、綠色平原裡的水稻田，都是令人印象深刻的畫面，還有沒有讓你印象深刻的自然色彩或食彩？
- 5.3 色環上有三種最基本的顏色，紅色、黃色和藍色，為「原色」。原色為不能經由其他色彩混色而成的色彩，反之，其他色彩則可以由這三種原色混合而得，我們如何設計沙拉醬，決定三原色要使用何種天然食彩代表？
- 5.4 主動思考色彩名稱與觀看到色相的具體心理感覺與抽象的心理感覺。並經由配色調色練習讓學生拼貼或繪出沙拉設計草圖。
- 5.5 天然食材造型設計，考量點線面等不同造型型態，如何排列組合成立體或平面？

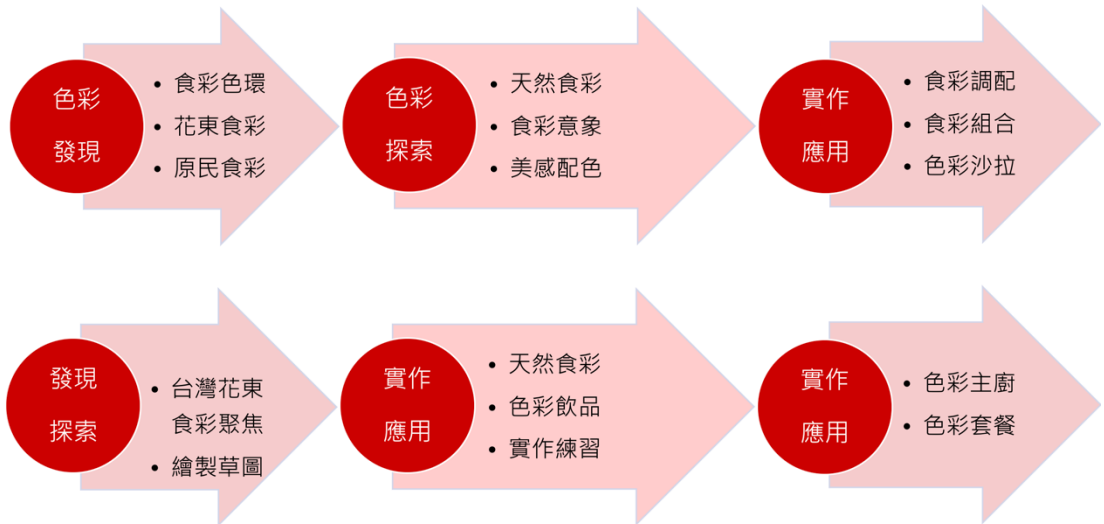
- 5.6 我們選擇中三原色象徵與多元文化族群中民族的色彩？又是那些族群？
- 5.7 在製備天然食材或色彩沙拉醬有與到什麼挑戰？又如何面對？
- 5.8 關於天然食材或色彩沙拉醬不同比例數量控制對於美感的影響有哪些？
- 5.9 分享為什麼選擇這些天然食材顏色？選擇這些天然食材希望呈現什麼感受？
- 5.10 天然食材沙拉品評後這是我們期待的夏日料理嗎？我們使用那些感官能力能分享你的感受或想法嗎？
- 5.11 如果想要上市成為販售商品時，你覺得那些色彩比例需要調整？
- 5.12 你覺得消費者會因為美感商品設計而飲食驚喜感、生活質感或提升購買意願嗎？

教學進度表

週次	上課日期	課程進度、內容、主題
1	4/16-4/20	主題：食彩色環 以自然、生活、飲食文化中食物色彩色環，引導學生思考討論我們生活中食物的色彩美感，並探究花東區域的食彩焦點。
2	4/23-4/27	主題：食彩探索 藉由生活中食材(彩)採集並針對學生採集食物色彩進行討論顏色的味道與人的五感體驗，觀察食物原型、加工不同色彩變化。食物色彩對於人們的感受、意涵與代表意義影響，認識食物色彩、營養與化學變化的知識，考量天然蔬果該如何搭配設計提升飲食美感。
3	4/30-5/4	主題：食彩配色 練習食彩配色與夏日沙拉設計草圖，討論選用食材和食材製備流程，食彩呈現的點、線、面搭配，思考組裝製備流程與時間分工安排。
4	5/7-5/11	主題：食彩配色 練習食彩配色與夏日沙拉設計草圖，討論選用食材和食材製備流程，食彩呈現的點、線、面搭配，思考組裝製備流程與時間分工安排。
5	5/14-5/18	主題：食彩實作 運用設計的沙拉草圖，組裝製備天然食彩沙拉，各組藉由官能品評經驗，討論食彩沙拉實作的挑戰與困難並提出改善方案。

實驗課程執行內容

一、 核定實驗課程計畫調整情形

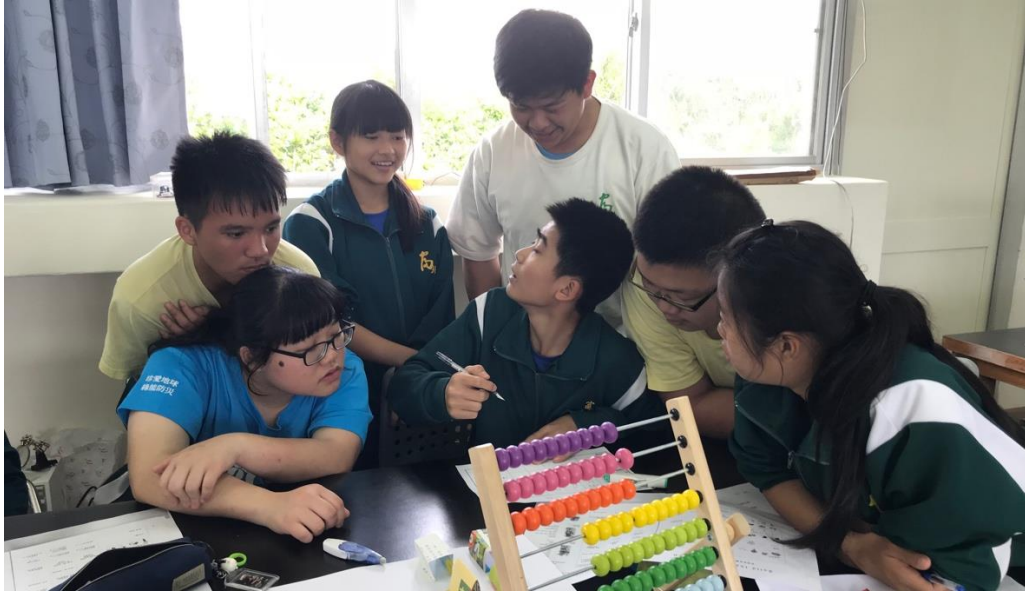


因應學生喜愛藉由實作練習中獲得靈感與思索自己的設計與搭配，將調整課程為實作課練習製作沙拉（固體媒材），具備實際操作經驗後，再重新思索與探索食材色彩，逕而練習實作色彩飲品（液體媒材），最後學生可以重新思考色彩套餐設計，並決定主題與食彩，可以再延伸運用色彩的應用領域發想，並保有彈性修正與自主練習時間。

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：

食彩色環探索:各小組運用網路資源與生活經驗，將所知的食材填入食彩色彩大探索學習單，依據每個顏色進行快問快答遊戲。

	Red	Yellow	Orange	White	Green	Purple/Black
食彩探索						
目的						
意義						
主要						
內容						
時間						
地點						
器材						
評估						
備註						

顏色	食材
紅	
黃	
橙	
白	
綠	
紫/黑	

C 課程關鍵思考：

- 依據色彩引導學生思考討論我們生活中食物的色彩美感，並探究花東區域的食彩有哪些，並能思考時間與季節對於色彩的影響。

課堂 2

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

主題：食彩探索

藉由生活中食材(彩)採集並針對學生採集食物色彩進行討論顏色的味道與人的五感體驗，觀察食物原型、加工不同色彩變化。食物色彩對於人們的感受、意涵與代表意義影響，認識食物色彩，考量天然蔬果該如何搭配設計提升飲食美感。

C 課程關鍵思考：

- 學生採集食物色彩進行討論顏色的味道與人的五感體驗，觀察食物原型、加工不同色彩變化。
- 思考食物色彩對於人們的感受、意涵與代表意義影響。
- 練習食彩配色與夏日沙拉設計草圖

課堂 3

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

食彩配色

練習食彩配色與夏日沙拉設計草圖，討論選用食材和食材製備流程，食彩呈現的點、線、面搭配，思考組裝製備流程與時間分工安排。

C 課程關鍵思考：

- 討論選用食材和食材製備流程，食彩呈現的點、線、面搭配，思考組裝製備流程與時間分工安排。
- 運用 3-5 種蔬果原料測試色彩搭配，實際練習簡易排列與設計。

課堂 4

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

準備學生提案的食材材料，討論選用食材和食材製備流程，食彩呈現的點、線、面搭配，思考組裝製備流程與時間分工安排，飲料製備練習。食彩實作運用設計的沙拉套餐草圖，組裝製備天然食彩飲品，各組藉由官能品評經驗，討論食彩飲品實作的挑戰與困難並提出改善方案。

C 課程關鍵思考：

- 探究花東區域的食彩焦點，選擇食物色彩。
- 調整設計食彩設計圖中，確認食材季節及菜園市場訊息。
- 飲料製作配色練習與加工方式選擇。

課堂 5

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

主題：食彩設計方案修正

運用設計的沙拉套餐草圖，組裝製備天然食彩飲品，各組藉由官能品評經驗，討論食彩飲品實作的挑戰與困難並提出改善方案。

C 課程關鍵思考：

- 討論食彩飲品與沙拉實作的挑戰並提出改善方案，寫下遇到問題與解決方式。
- 使用溫美玉五卡板引導學生書寫課堂情緒、性格與人物行動，並完成設計師觀點與心得。

課堂 6

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

主題：夏日食彩發表會

食彩沙拉發表會，分享色彩設計概念與製作經驗分享，欣賞各組視覺美感創作，依作品說明內容與特色。

C 課程關鍵思考：

運用蔬果、色彩搭配，實際練習食彩沙拉套餐組。

分享色彩設計概念與製作經驗分享，依作品說明創作內容與特色。

三、教學觀察與反思

- **探究花東的食彩焦點：**

調整發想食物色彩為食材來源時，可以運用當季與真實食材，讓學生感受食物外型與色彩，引發聯想生活經驗飲食過程所接觸過的食材蔬果，更能即時聚焦。若有充分時間一起去逛逛傳統菜市場，感受市場色彩一定能夠有滿滿的視覺色彩經驗。

- **練習夏日沙拉設計草圖：**

學生直接繪製整顆西瓜或鳳梨等，建議可運用公視節目「NHK啊！設計」節目中蔬果拆解概念，能夠讓學生理解，與學生討論希望進行實作課練習重中獲取靈感，利用做中學累積學生色彩與造型經驗值。

- **教學規劃：**

擴散發想食物色彩時，學生常聯想的是國外進口食材或者是糖果零食餅乾，建議提供真實食材讓學生感受食物外型與色彩，引發聯想生活經驗飲食過程所接觸過的食材蔬果，更能即時聚焦生活經驗。課程規劃時，可以調整為引發思考、實作、問題解決、調整再實作，更能讓學生樂在其中努力創造體驗美感就在生活點滴中。

- **學習策略運用：**

可以運用設計思考或心智圖等學習策略，引導更聚焦思考設計想法與理念，引導學生記錄下學習歷程與感受。

- **課堂時間運用調整：**

建議第一堂課發想時能夠給予學生，充分時間聯想食物色彩，建議調整為兩堂課，運用快問快答遊戲，前兩週可依據色彩不同重複進行。

- **色彩的滋味：**

改變創作工具，在接觸食材時學生在製作過程中，無關繪畫技巧，而感受滿滿的創意、熱情與專注，提升學生在視覺藝術課程的自學觀察、發現與探索應用，將色彩滋味留在心裡。

三、 學生學習心得與成果



富園漫步探索 採集校園食彩



食物色彩練習：提煉月桃紅與蝶豆花的萃取液



不同的攪拌方式，練習觀察番茄顏色的變化



不同乾燥程度金針色彩的變化



繪製食彩沙拉套餐圖



探索與挑選配色食彩





專注細膩調製的神情



夥伴間合作無間



快樂、放鬆、平靜：
因為可以吃很多的水果，又有益健康。

事實：我原本做的草圖沙拉跟實際做完全不同。

想像：我想像我的沙拉做的很美。

感受：我感受到事實與想象差很多，我很深刻。

勤奮、專注、創意：

1. 我發覺食材有缺時，我會臨時的用新點子來補起來。

2. 我做食材會用100%的心來做沙拉。

隨緣：

我會用現有的食材來做食材，而且遇到有缺的，我會用新食材來做新的來補我的沙拉。



快樂：和同組的同學一起合作，做的過程中
 有發生很多有趣的事，所以感到快樂。製作
 （櫻桃切的很好笑~一直切錯~一直吃掉~果汁順手錯誤~
 形狀 比例怪XD）

欣賞：每組的作品都不同~都有各自的美感~
 作品都很特別~

事實：我完成的沙拉並不像設計圖
 一樣~在大小、顏色、形狀都不大相同。

想像：覺得作品會和設計圖一樣~好像有點想太多~

感受：雖然作品和設計圖有點差別~但在做的過程還是很有趣~

專注：和同組的同學都很專注在製作的過程~

溫和：沒有和同組的人發生衝突~大家都很有合作~

等待：等待同學取食材 休息：作品完成後~休息一起和同學吃沙拉



溫老師讀寫板

姓名：劉思佳

事件背景	食彩沙拉課程。
問題衝突	設計圖上的食材沒有。
解決歷程	情緒感受 緊張、無奈、不安
	人物性格 謹慎、專注。
	解決行動 尋找類似的食材，並且即性發揮。
結果迴響	成品結果出來自己非常的滿意。
讀者觀點	這一次的課程活動，我認為大家的成品都很值得欣賞，因為每個人都盡力去完成。

讀者觀點

我認為，因為... 我預測，因為... 結果很成功，大家都很讚我，因為... 剩餘的食材去哪？
 我喜歡，因為... 製作沙拉，可以發揮創意。我期待，因為... 學校之後繼續上這個課我不同意，因為... 廚餘有誰可...
 我同意，因為... 我推斷，因為... 程，想專研身性也學到。我的結論是，因為... 活動很簡單，大家都很認真。



溫老師讚賞板	天翹	姓名: 徐子晴
事件背景	自然色彩沙拉課程(山谷沙拉)*配有自然擺的風格配合中	
問題衝突	製作沙拉時與設計圖不同	
情緒感受	緊張、無奈、煩悶	
解決歷程	人物性格	堅持、專注
	解決行動	尋找相似色彩相同的食材來做搭配
結果追響	製作出的成品比設計圖上的好	
讀者觀點	這次的活動,大家的成品都非常有藝術性,表現出是普通人也能巧色。	

情緒:
 滿足: 成品是自己覺得做的非常好(山谷沙拉)
 自豪: 做出的成品能受老師的讚賞

性格:
 熱情: 在(山谷沙拉)中使用了許多的紅色、黃色的食材

創意: 這次的沙拉想到自己身於茶葉組合中,所以以養生茶該為山谷背景,水果形卷茶葉捲有許多佳餚。



溫老師讀寫板		姓名: 林蔚蔚
事件背景	夏日繽紛色彩沙拉	
問題衝突	專用的食材被別組用完了	
解決歷程	情緒感受	失望、尷尬、平靜
	人物性格	勇敢、冷靜專注
	解決行動	隨緣、等待 當地食材
結果迴響	我的作為大部份都選擇條狀的比如說黃瓜金針，金針盛產期是在夏天，所以希望藉由金針能讓大家吃到夏天	
讀者觀點	我認同包材應該要分配好，因為到取便利很多食材，於不同意包材沒用完因為很浪費錢 和別組	
讀者觀點	我認為，因為...	我預測，因為...
	我喜歡，因為...	我期待，因為...
	我同意，因為...	我推斷，因為...
	我質疑，因為...	我不同意，因為...
		我的結論是，因為...













105 至 108 美感教育課程推廣計畫
106 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： 花蓮縣立玉東國民中學
執行教師： 呂郁芬 教師
輔導單位： 東區 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

經費使用情形

- 一、 收支結算表

附件

- 一、 成果報告授權同意書
- 二、 著作權及肖像權使用授權書

實驗計畫概述

一、實驗課程實施對象

申請學校	花蓮縣立玉東國民中學
授課教師	呂郁芬
實施年級	7 年級、8 年級、9 年級
班級數	2 班
班級類型	<input checked="" type="checkbox"/> 普通班 <input type="checkbox"/> 美術班 <input type="checkbox"/> 其他_____
學生人數	70 名學生

二、課程綱要與教學進度

課程名稱：多元食彩					
課程設定	<input checked="" type="checkbox"/> 發現為主的初階歷程 色彩構面	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 7、8、9 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：					
<input checked="" type="checkbox"/> 並未修習美感教育課程					
* 先備能力：					
(1) 視覺經驗：具有基本概念的色彩學知識。					
(2) 藝術創作：具備基本構圖、點線面構成的能力。					
一、課程活動簡介：					
本課程設計以「色彩」為教學核心主軸，課程藉由生活經驗中所接觸天然蔬果色彩經驗，引導學生觀察探索豐富的天然食彩、營養與化學知識。以點、線、面是幾何學的基本概念，運用天然蔬果美學的表達形式，將此設計要素展現於夏日食彩沙拉製備中。					
同學可以在家中菜園或市場生活環境中，認識與採集天然的蔬果，運用色彩學和點、線、面是幾何學概念，繪製出食彩沙拉設計圖，練習製作食彩蔬果沙拉，選擇適合搭配的比例色彩搭配，進行官能品評，檢討改善方案決定製作條件與流程規劃。最後進行食彩沙拉發表會，色彩美感與營養酵素的完美搭配，減輕負擔的爽口佳餚，由同學們分享色彩設計概念與製作體驗心得。					

二、教學目標

既有目標/能力指標：

1. 辨識色相環色彩的基本概念。
2. 食物色彩對於人們的感受、意涵與代表意義影響，認識食物色彩、營養與化學變化的知識，考量天然蔬果該如何搭配設計提升飲食美感。
3. 分組合作學習經驗，與簡單表達色彩印象和感受力。

學生將會：

1. 透過食物色彩的配色練習，由大自然界配色靈感找到獲發想出融合美感的方法
2. 利用色彩原理於夏日沙拉製備實務，能正確使用天然蔬果，進行配色與造型練習。
3. 繪製出夏日食彩沙拉草圖，運用合作學習實作製備食彩沙拉，並發現美的原則，進行發表作品設計理念。

核心概念：

1. 認識色彩要素，增進美感知能。
2. 以味覺、觸覺、視覺體會色彩與生活的關聯，以展現美感意識。
3. 探索美感的過程，運用思考邏輯與方法尋求解決方案。

關鍵問題：

花東多元民族的食物色彩運用與理解象徵意義。
運用設計的沙拉草圖，組裝製備天然食彩沙拉，各組藉由官能品評經驗，討論食彩沙拉實作的挑戰與困難並提出改善方案。

學生將知道/知識：

色彩的三要素，瞭解色彩傳遞的感情。
製備流程運用點線面元素，表現天然食彩的美感。
認識食物色彩、營養與化學變化的知識，考量天然蔬果該如何搭配設計提升飲食美感。
欣賞生活中或藝術史上，關於色彩作或配色的案例。

學生將能夠/技能：

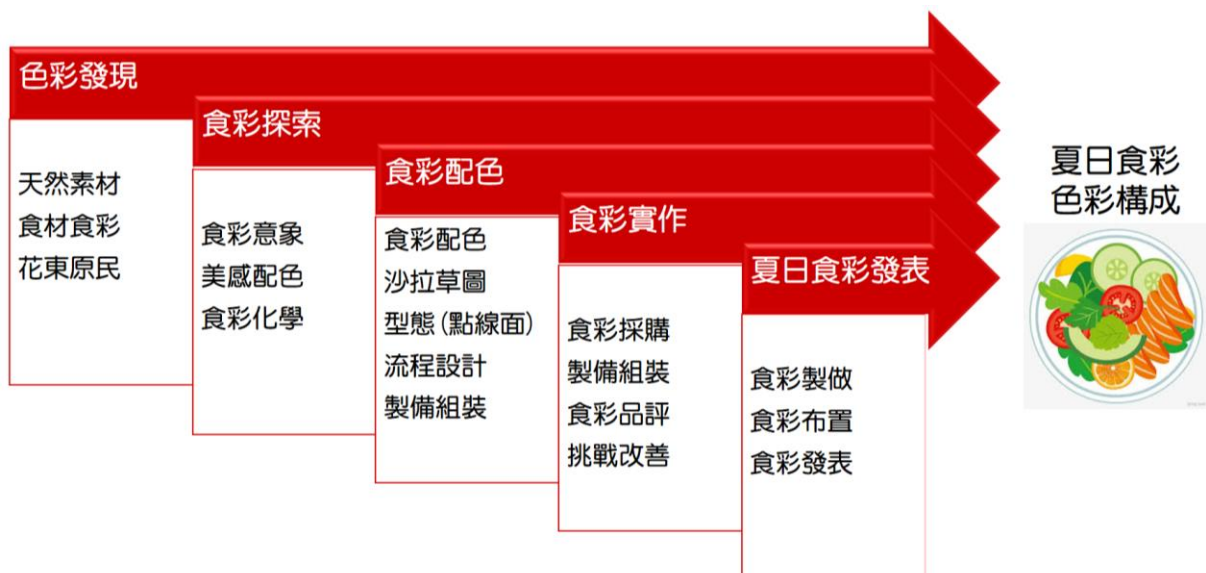
利用色彩原理於夏日沙拉製備實務，能正確使用天然蔬果，進行配色與造型練習。
繪製出夏日食彩沙拉草圖，運用合作學習實作製備，並發現美的原則。

三、教學策略：

1 課程意圖



2 六堂課的階段步驟簡列：



3 Show & Tell 提問與反思：

- 3.1 回憶舊經驗：我們在生活中，看到那些食物是具備有豐富的色彩？你在上學路上、家裡的蔬果園或餐桌上有沒有屬於花東特有的食物色彩呢？
- 3.2 花東傳統農耕與產業的地區，保有獨特的色彩，例如花東縱谷森林鄉間一路延伸的黃橘金針花田、綠色平原裡的水稻田，都是令人印象深刻的畫面，還有沒有讓你印象深刻的自然色彩或食彩？
- 3.3 色環上有三種最基本的顏色，紅色、黃色和藍色，為「原色」。原色為不能經由其他色彩混色而成的色彩，反之，其他色彩則可以由這三種原色混合而得，我們如何設計沙拉醬，決定三原色要使用何種天然食彩代表？
- 3.4 主動思考色彩名稱與觀看到色相的具體心理感覺與抽象的心理感覺。並經由配色調色練習讓學生拼貼或繪出沙拉設計草圖。

- 3.5 天然食材造型設計，考量點線面等不同造型型態，如何排列組合成立體或平面？
- 3.6 我們選擇中三原色象徵與多元文化族群中民族的色彩？又是那些族群？
- 3.7 在製備天然食材或色彩沙拉醬有與到什麼挑戰？又如何面對？
- 3.8 關於天然食材或色彩沙拉醬不同比例數量控制對於美感的影響有哪些？
- 3.9 分享為什麼選擇這些天然食材顏色？選擇這些天然食材希望呈現什麼感受？
- 3.10 天然食材沙拉品評後這是我們期待的夏日料理嗎？我們使用那些感官能力能分享你的感受或想法嗎？
- 3.11 如果想要上市成為販售商品時，你覺得那些色彩比例需要調整？
- 3.12 你覺得消費者會因為美感商品設計而飲食驚喜感、生活質感或提升購買意願嗎？

四、預期成果：

- 1 學會仔細觀察色彩生活中觀察技巧。
- 2 認識天然食材色彩，並嘗試探索美感與食感搭配方法。
- 3 色彩透過生活色彩美感實作，建立合群的知能，培養團隊合作與溝通協調的能力。
- 4 課程中練習「思考取向教學法」是以學生的經驗為基礎，上課時由老師提出問題，由學生運用思想去理解、分析、推論、判斷、綜合，以「舉一反三」、「腦力激蕩」的擴散思維來求解答並解決面對的美感食材組合設計主題，使思想靈活進而豐富色彩生活與品味飲食。

參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

馮珮琳(2016)：華德福教師美感素養養成與教學體現之研究。台北市：國立臺灣師範大學。

伊卉(2015)：好色計：用對色彩，改善形象運勢、開創事業價值。台灣：時報出版。

福田里香(2014)：自然味蔬果風味水：自己調製 37 款清爽無負擔の美味水調飲。台灣：養沛文化。

村井林檎 (2014)：曬過太陽的美味：蔬菜水果乾健康料理食譜。台灣：時報出版。

結城壽美江(2014)：創意玻璃罐沙拉：輕鬆完成！滿滿蔬菜與色彩的饗宴！。台灣：樂活文化。

金姣桎(2017)：花朵盛開罐沙拉！從花園到餐桌，讓人 Wow 的 40 道輕沙拉與花料理。台灣：麥浩斯。

梁文珍(2009)：布農族的生態智慧與美感經驗：以民族植物為例。花蓮：國立東華大學。

漢寶德 (2007)。談美感。臺北市：聯經。

鄭玉馨(1981)：淺談食品色素。科學月刊，0144，10-20。

教學資源：

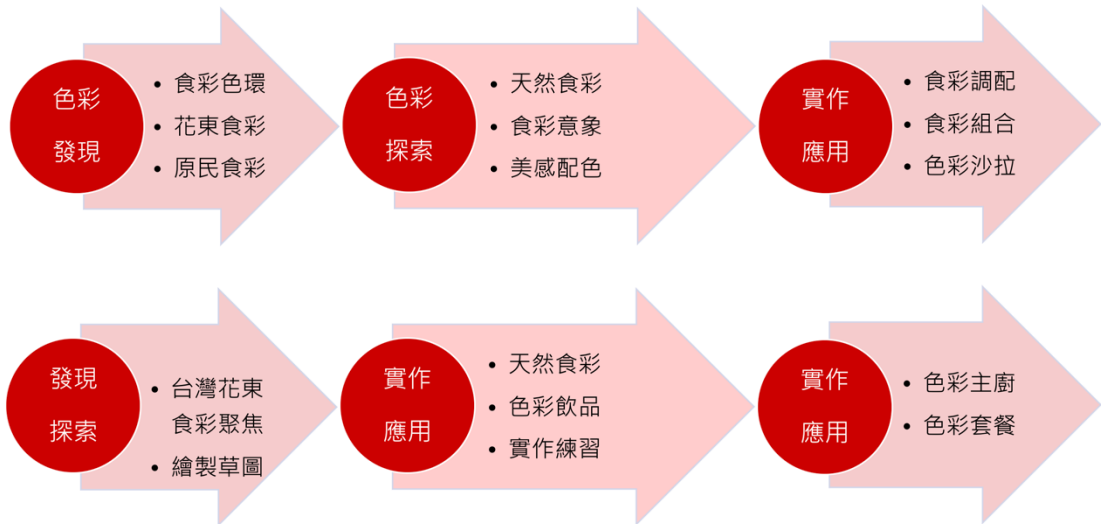
每組一台電腦、投影機、白板、照相機、紙本色彩食物學習單

教學進度表

週次	上課日期	課程進度、內容、主題
1	4/16-4/20	主題：食彩色環 以自然、生活、飲食文化中食物色彩色環，引導學生思考討論我們生活中食物的色彩美感，並探究花東區域的食彩焦點。
2	4/23-4/27	主題：食彩探索 藉由生活中食材(彩)採集並針對學生採集食物色彩進行討論顏色的味道與人的五感體驗，觀察食物原型、加工不同色彩變化。食物色彩對於人們的感受、意涵與代表意義影響，認識食物色彩、營養與化學變化的知識，考量天然蔬果該如何搭配設計提升飲食美感
3	4/30-5/4	主題：食彩配色 練習食彩配色與夏日沙拉設計草圖，討論選用食材和食材製備流程，食彩呈現的點、線、面搭配，思考組裝製備流程與時間分工安排。
4	5/7-5/11	主題：食彩配色 練習食彩配色與夏日沙拉設計草圖，討論選用食材和食材製備流程，食彩呈現的點、線、面搭配，思考組裝製備流程與時間分工安排。
5	5/14-5/18	主題：食彩實作 運用設計的沙拉草圖，組裝製備天然食彩沙拉，各組藉由官能品評經驗，討論食彩沙拉實作的挑戰與困難並提出改善方案。
6	5/21-5/25	主題：夏日食彩發表會 食彩沙拉發表會，分享色彩設計概念與製作經驗分享，欣賞各組視覺美感創作，依作品說明內容與特色。

實驗課程執行內容

一、 核定實驗課程計畫調整情形



因應學生喜愛藉由實作練習中獲得靈感與思索自己的設計與搭配，將調整課程為實作課練習製作沙拉（固體媒材），具備實際操作經驗後，再重新思索與探索食材色彩，逕而練習實作色彩飲品（液體媒材），最後學生可以重新思考色彩套餐設計，並決定主題與食彩。

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：

食彩色環探索:各小組運用網路資源與生活經驗，將所知的食材填入食彩色彩大探索學習單，依據每個顏色進行快問快答遊戲。

食彩基本功 食彩色彩大探索	Red	Yellow	Orange	White	Green	Purple/black
綠色蔬菜						
豆類						
水果						
肉類海鮮海產蛋奶						
放在上面的蔬菜						
放在底部的蔬菜						
食材清單						

食彩	Red	Yellow	Orange	White	Green	Purple/black
蔬菜						
水果						
蛋類						
肉類						
海鮮						
其他						

C 課程關鍵思考：

- 依據色彩引導學生思考討論我們生活中食物的色彩美感，並探究花東區域的食彩有哪些，並能思考時間與季節對於色彩的影響。

課堂 2

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

主題：食彩探索

藉由生活中食材(彩)採集並針對學生採集食物色彩進行討論顏色的味道與人的五感體驗，觀察食物原型、加工不同色彩變化。食物色彩對於人們的感受、意涵與代表意義影響，認識食物色彩，考量天然蔬果該如何搭配設計提升飲食美感。

C 課程關鍵思考：

- 學生採集食物色彩進行討論顏色的味道與人的五感體驗，觀察食物原型、加工不同色彩變化。
- 思考食物色彩對於人們的感受、意涵與代表意義影響。
- 練習食彩配色與夏日沙拉設計草圖

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

食彩配色

練習食彩配色與夏日沙拉設計草圖，討論選用食材和食材製備流程，食彩呈現的點、線、面搭配，思考組裝製備流程與時間分工安排。

C 課程關鍵思考：

- 討論選用食材和食材製備流程，食彩呈現的點、線、面搭配，思考組裝製備流程與時間分工安排。
- 運用 3-5 種蔬果原料測試色彩搭配，實際練習簡易排列與設計。

A 課程實施照片：



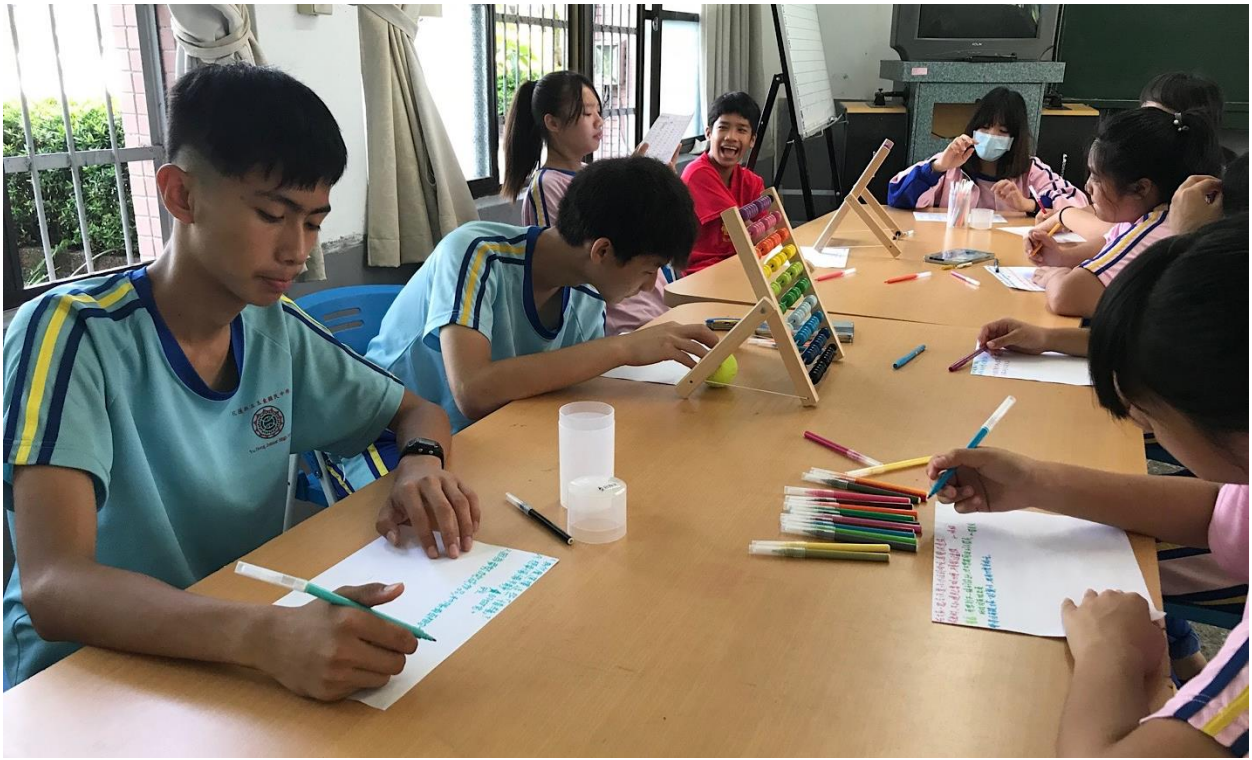
B 學生操作流程：

準備學生提案的食材材料，討論選用食材和食材製備流程，食彩呈現的點、線、面搭配，思考組裝製備流程與時間分工安排。

C 課程關鍵思考：

- 探究花東區域的食彩焦點，選擇食物色彩。
- 調整設計食彩設計圖中，確認食材季節及菜園市場訊息。

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

主題：食彩實作

運用設計的沙拉套餐草圖，組裝製備天然食彩飲品，各組藉由官能品評經驗，討論食彩飲品實作的挑戰與困難並提出改善方案。

C 課程關鍵思考：

- 討論食彩飲品與沙拉實作的挑戰並提出改善方案，寫下遇到問題與解決方式。
- 使用溫美玉五卡板引導學生書寫課堂情緒、性格與人物行動，並完成設計師觀點與心得。

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

主題：夏日食彩發表會

食彩沙拉發表會，分享色彩設計概念與製作經驗分享，欣賞各組視覺美感創作，依作品說明內容與特色。

C 課程關鍵思考：

分享色彩設計概念與製作經驗分享，依作品說明創作內容與特色。

三、教學觀察與反思

- **探究花東的食彩焦點：**

調整發想食物色彩為食材來源時，可以運用當季與真實食材，讓學生感受食物外型與色彩，引發聯想生活經驗飲食過程所接觸過的食材蔬果，更能即時聚焦。若有充分時間一起去逛逛傳統菜市場，感受市場色彩一定能夠有滿滿的視覺色彩經驗。
- **練習夏日沙拉設計草圖：**

學生直接繪製整顆西瓜或鳳梨等，建議可運用公視節目「NHK啊！設計」節目中蔬果拆解概念，能夠讓學生理解，，與學生討論希望進行實作課練習重中獲取靈感，利用做中學累積學生色彩與造型經驗值。
- **教學規劃：**

擴散發想食物色彩時，學生常聯想的是國外進口食材或者是糖果零食餅乾，建議提供真實食材讓學生感受食物外型與色彩，引發聯想生活經驗飲食過程所接觸過的食材蔬果，更能即時聚焦生活經驗。課程規劃時，可以調整為引發思考、實作、問題解決、調整再實作，更能讓學生樂在其中努力創造體驗美感就在生活點滴中。
- **學習策略運用：**

可以運用設計思考或心智圖等學習策略，引導更聚焦思考設計想法與理念，引導學生記錄下學習歷程與感受。
- **課堂時間運用調整：**

建議第一堂課發想時能夠給給予學生，充分時間聯想食物色彩，建議調整為兩堂課，運用快問快答遊戲，前兩週可依據色彩不同重複進行。
- **色彩的滋味：**

改變創作工具，在接觸食材時學生在製作過程中，無關繪畫技巧，而感受滿滿的創意、熱情與專注，提升學生在視覺藝術課程的自學觀察、發現與探索應用，將色彩滋味留在心裡。

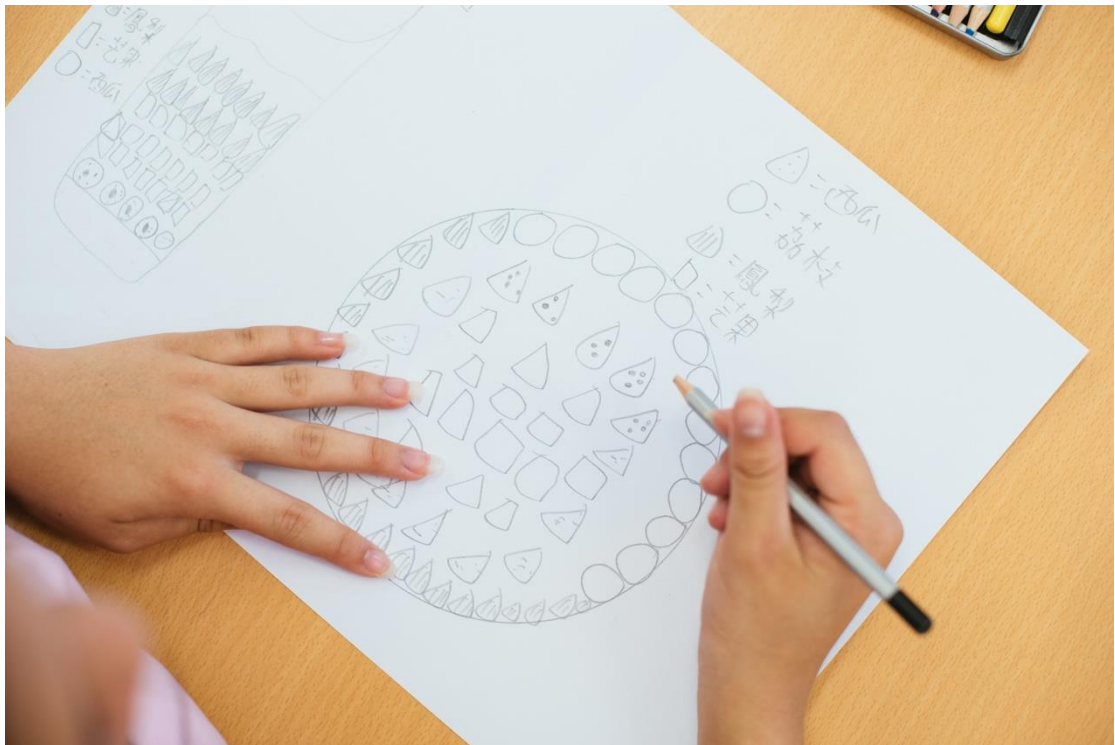
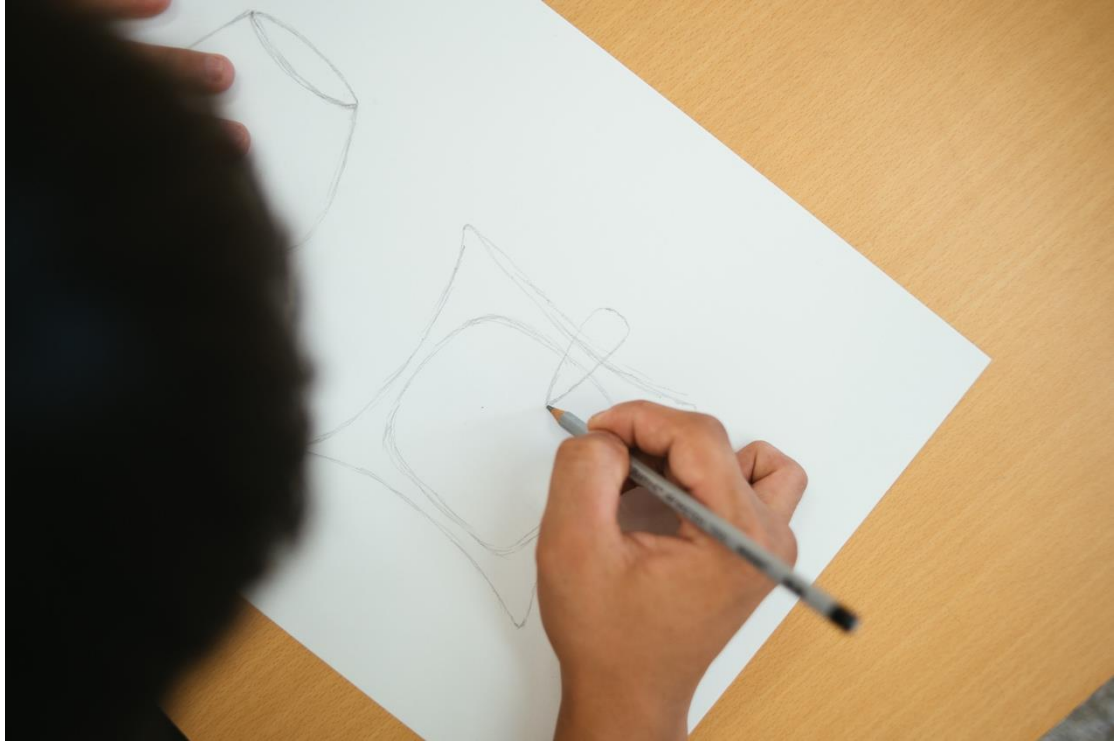
三、 學生學習心得與成果



食物色彩雜貨店開張



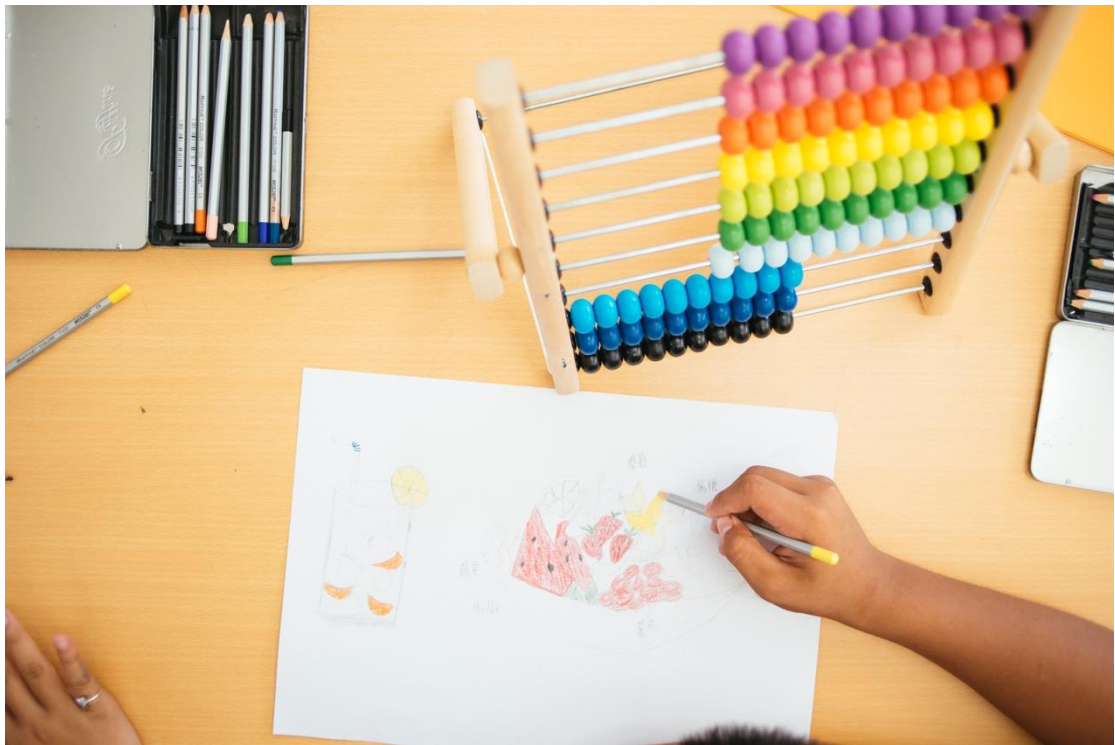
食物色彩設計發表



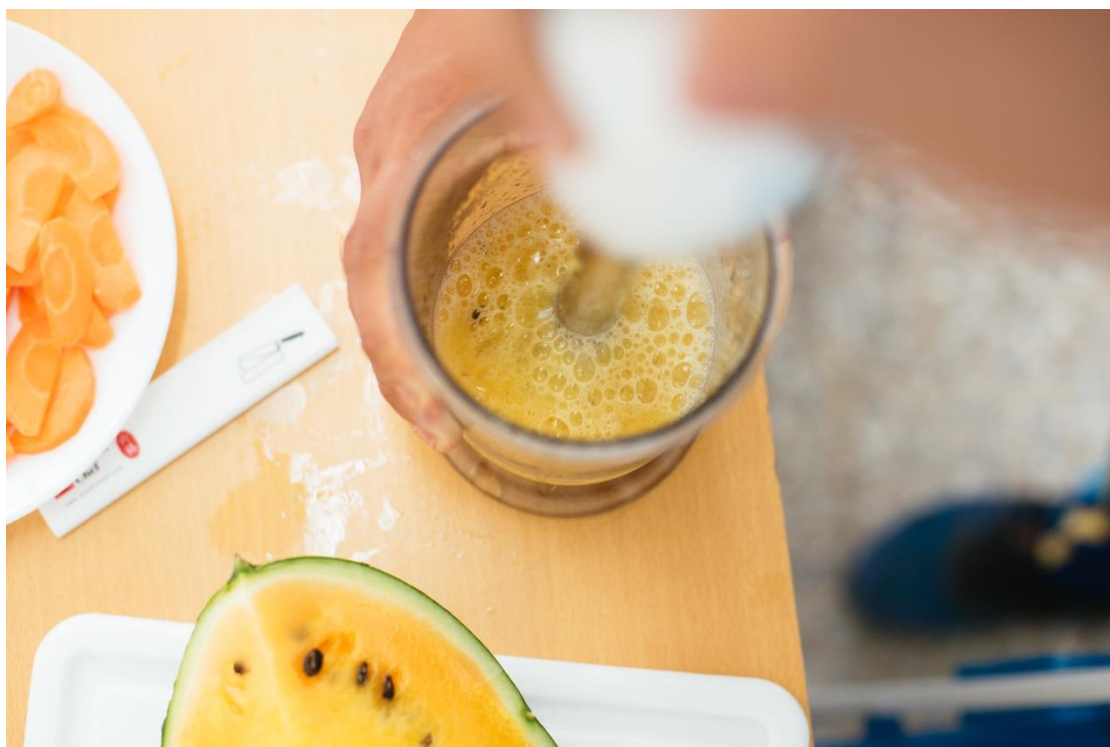
設計夏日色彩套餐草圖



化身食物設計師，繪製食彩套餐。



化身食物設計師，繪製食彩套餐。



操作蔬果攪拌，變身營養熱情夏日果汁。



我們一起來觀察食物色彩的變化



拍攝美味宣傳照，享受吉蒸牧場牛奶白的好滋味





拌一拌食物色彩滋味，層次更豐富



蔬果切切看，挑戰不同的造型



阿美公主的夏日慶典



快樂分享餐













」





快樂:能夠親手製作料理,讓我感到很快樂,因為我喜歡料理
 放鬆:與夥伴一起做料理使我感到放鬆,因為一起分工合作
 期待:很期待每一個同學做的料理,因為都很漂亮,好看
 無奈:無奈自己的料理出了差錯,所以很無奈

專注:我會專注在要達成的目標上,心裡所期待可以完成的目標
 謙虛:我會謙虛別人的意見,再綜合自己的想法去做料理

溫和:對於做料理通常我都很溫和(?)
 洞察:我會試著觀察其他人的作品,從中找到一些靈感。
 求助:遇到困難或問題時我會去向別人求助

那次做的沙拉採用紫洋蔥、番茄、小黃瓜和特調醬汁,這想法是來自我媽的一個朋友來家做客,親自做了沙拉給我們吃,讓我印象深刻,雖然少了幾樣食材,但我依舊很開心能做出差不多的沙拉!

時間過得好快,剩不到一節課的時間可以上視覺,不捨也很感謝😊





1. 為什麼選擇這些「情緒」?

A: 因為我喜歡藝術類的東西。

2. A: 因為是藝術，所以需要專注和創意，
才能有更好的作品。

1. 洞察: 需要看或觀察別人的作品，
於「美」。

2. 求助: 別人的幫忙讓作品更美更完美。

1. 快樂: 因為我愛藝術的美。

2. 舒服: 享受在美的當中。

3. 滿意: 對我的作品感到非常滿意。

4. 陶醉: 有時會陶醉於美。

1. 熱情: 很參與活動。

2. 勤奮: 想趕快完成作品。

3. 創意: 想畫出很有創意的作品。

1. 鳳梨: 是圍牆。*黃色: 警告的訊息。

芒果(地): 心裡的大煩惱、小心事。*~~藍色~~棕色: 因為心事都很重，如果想的越多就越深。

小黃瓜: 是外面的事物。*綠色: 外面鮮綠光彩的世界。

鳳梨是圍牆外的界線。*白色: 因為表面常是白色。



* 心里的圍牆:

我心里有很多很多心事，很多寂寞。

但也因為這個寂寞，讓我害怕他人去觸碰到它，或去越界。

但它的好處是有的，它使我的心更堅強，更堅定。

* 寂寞不想被他人看見，害怕自己受傷。



以暖色系為主的配色，代表著夏日阿美族豐年祭，洋溢著族人的樂情與祭典歡愉，愛心代表著族人們用心準備著慶典而龍鬚菜連接著族人回家團聚。

很味樂，因為看到朋友一起做出很美的作品
 很滿意，因為我們~~一起~~一起做出很滿意的作品
 很欣賞，看到其他組的作品很讚賞。(很有立體感)
 很興奮，因為想在那過程中盡快的完成作品。
 很專注，在做的時候很專注在作品上。
 很有創意，看其他組別的作品很有創意
 挑戰高难度的程度還有曾美娟的製作
 省思尋找方式，做出最好的作品。

跟隊友一起感覺心情很放鬆，而且作品也很滿意而且看起來更漂亮我很舒服小見習的學子們。
 大家的本上情很看起來很熱情，而且從隊友眼中還看到出專法，讓我覺得很認真很有自信
 大家 動作
 因為隊友都很開心
 因為看著隊友能一起做出的作品，讓我心中感到自信
 我很喜歡切菜，所以我一直擔負著為作品做出漂亮的樣子
 我非常專注在切菜，幾秒鐘無以跟別人互動。

20
1314
2024



之組 林恩慈

在這次各種花子有喜功所以想設計有漸層和清新的感覺
 在環境這食材可能是因為習慣了家裡可乘而感覺甜甜的
 的很有幸福的感覺
 各種花是仔細斟酌的，很開心能夠和大家分享

跟隊友一起做作品很快樂，做完的作品很滿意，可以反省我們的生活

對這個作品的態度很勤奮，專注在製作，堅持自己的設計

做事就像世界沒任何聲音一樣，不受任何干擾直到作品完成

挑戰不同擺盤方式，創造更多美好的感觀

遇到相同難題，慢慢省思尋找方法

ALIX
 HIO
 藍



在大家一起合作,製作沙拉的時候,感覺很邊緣,
很無耐,不知道自己要做什么,不喜歡這堂課 ← 情緒

靈感:有想到不一樣的設計,但不想跟同組的人發表 ← 發表後
所以沒有做出來

覺得沒有跟大家一起製作,我有什麼資格吃,我也沒說什麼,
← 性格

就看他們製作

我認為各組的人都很團結,因為都分配好自己該做的工作 人物行動 ↓

我喜歡各組的做事態度,因為環境都很整潔

并同意

遇到困難 都要勇敢突破

不要退縮 要面對

什麼難關 都要去挑戰

用芒果來點出對整盤沙拉的熱情。在整個擺盤上其實想了
很久,在配色上想了很久該怎麼配才會是最鮮豔最搶眼
但在最後,我選擇了用熱情來裝飾這個盤子用暖色的亮
來選擇以及用當季的水果食材