

113 年至 115 年美感與設計課程創新計畫
113 學年度第 2 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：南投縣立集集國民中學

執行教師：陳惠珊 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

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

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

壹、課程計畫概述

一、課程實施對象

申請學校	南投縣立集集國民中學		
授課教師	陳惠珊		
申請類別	■ 設計教育課程 (至少 6 小時) □ 基本設計 (18 小時)		
課程執行類別	■ 國民中學 □ 普通型高中 □ 技術型高中 □ 綜合型高中		
授課年級	□ 國一 □ 國二 ■ 國三 □ 高一 □ 高二 □ 高三		
班級類型	■ 普通班 □ 美術班		
課程類型	□ 多元選修 ■ 加深加廣 □ 其他： _ _ _ _ _		
班級數	1班	學生數	25名學生

二、課程綱要與教學進度

課程名稱	「艾」美綠生活
操作構面 (可複選)	□ 色彩 □ 質感 □ 比例 ■ 構成 ■ 結構 □ 構造
重大議題 (勾選一或兩項)	■ 特別聚焦：A3.環境 (若有，請填寫 1 項) ■ 相關觸及：B2.消除飢餓、B12.責任消費及生產(若有，請填最多 3 項)
課程主題 選填項目 (填入上方欄位)	【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。 【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。

全新課程說明	課程設計創意作法： 1. 認識構成概念與實踐環保綠工藝。 2. 了解艾草價值並實踐「植物染」、從「剩食」到「續食」的淨零目標。 3. 透過美感課程改善餐桌風景與飲食習慣。
一、課綱核心素養 (請勾選符合項目)	
A.自主行動	■ A1.身心素質與自我精進 □ A2.系統思考與解決問題 □ A3.規劃執行與創新應變
B.溝通互動	□ B1.符號運用與溝通表達 □ B2.科技資訊與媒體素養 ■ B3.藝術涵養與美感素養
C.社會參與	■ C1.道德實踐與公民意識 □ C2.人際關係與團隊合作 □ 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)	
* 先修科目： ■ 曾修美感教育實驗課程：學生曾上過四期美感課程，七年級上學期「<u>質感好物</u>」認識質感構面。七年級下學期「美力包裝」與八年級上學期「多元食彩」探討色彩構面。九年級上學期「蕉織創藝」了解比例與構成構面。 □ 並未修習美感教育課程： * 先備能力： 1. 學生對色彩、質感探索有基本認識與瞭解，包含色彩的主從關係、相近色與對比色、線上色票軟體應用、攝影等美感知能。 2. 八年級已上過校園植物染課程，對植物染有基礎認識。 3. 具有縫紉基礎與使用拷克機、縫紉機的能力。	

三、課程概述 (300字左右)

本計畫希望學生能將美感教育落實在生活中，在美的基礎上改變觀看事情的角度與態度，深入探索校園的植物應用，尋找更多的可能性，並與食農教育結合，實踐從產地到餐桌的減碳行動，期許達到淨零綠生活的目標。本次計畫以學校開心農場中種植的「艾草」為主題，讓學生了解它的食用、染色用等多元價值。本期以「構成」構面結合進階植物染，探討花葉移印染(Eco Print)的特色及其應用。它是一種將植物與纖維透過加壓、高溫的天然染色方式，能培養學生圖像構成的概念，除了認識校園植物的造型與色彩變化，還能發現每種植物呈現的效果各不相同。

九年級上學期學生已到集集添興窯親手製作集集燒茶碗，本次完成的移印布最後會加工做成柿子造型的「茶碗收納包」與上學期「香蕉絲杯墊」一起當作畢業禮物。以往校園植物染後的植物殘渣作為綠肥，但艾草具有食用價值，因此將艾草葉續用加工製成健康食品。為了培養學生「零剩食」的惜食觀念，落實從產地到餐桌的永續美感新生活，讓學生親手採收開心農場種植的蔬菜與採購在地小農的 NG 蔬菜，做成學生喜愛的蔬菜天婦羅，從造型與口感上改變學生對蔬菜的不良印象，進而願意多食用蔬菜，透過實作了解自然資源的永續管理及應用。

四、課程目標

美感觀察	1. 探索食器的結構與承重力。 2. 認識構成的主從關係概念。 3. 了解移印染布的生活應用。
美感技術	1. 知道天然食器的盛裝組合方式。 2. 探索構成的圖像表現與空間感。 3. 學會植物移印染與布藝的結合。
美感概念	1. 發現材料結構的相互關聯性。 2. 認識造型三要素的空間構成。 3. 創新綠工藝在生活上的應用。
其他美感目標	1. 將美感教育融入食農教育。 2. 透過綠工藝實踐淨零生活。

五、課程大綱、教學進度 (課程週次請依課程需求增減)			
週次 / 序	上課日期	課程目標	內容綱要/操作描述
1 - 2	3/4	植物食器 (2節課)	一、 認識植物食器：可承載食物的葉子容器。 【生多所-新食器時代影片】 https://www.facebook.com/share/v/Z8NiiF5tjUeSSXVX/ 1.「葉」食器：竹葉、月桃葉、金蓮花葉、香蕉葉、野薑花葉、芋葉、黃槿、假酸漿葉、檳榔葉鞘、麵包樹葉、荷葉、班蘭葉...等。 2.「花」食器：荷花瓣、香蕉花、玫瑰...等。 3.「果」食器：南瓜、彩椒、青椒、鳳梨、柿子、西瓜、哈密瓜、柳丁、酪梨、火龍果、百香果...等。 二、 食器的功能性： 1.包覆性-防止湯汁外流或食材外溢。 2.隔熱/保溫。 3.隔絕食材。 4.方便食用/使用。 5.無毒/健康。 三、 天然食器的結構 1. 原型：利用葉子造型進行盛裝。如：桃花心木心皮、火焰樹果莢。 2. 熱壓成型：集集鎮廣明社區透過農村再生計畫，將當地檳榔、香蕉等棄置大型樹葉，透過自行設計的熱壓機器，製作成環保碗盤餐具。 https://www.youtube.com/watch?v=qGz4sER7P6Y 3. 包覆成型：粽子、阿拜等以葉子包覆，用繩子固定。 4. 折葉固定：將四邊折起，用牙籤固定。

			蕉葉盒子影片 https://www.youtube.com/watch?v=mX3DBcG3-HI 5. 編織成型：竹編、香蕉織、藤編、月桃編、蘭草編...等。 6. 挖空成形：瓜果具有較厚的外皮，挖空果肉，可盛裝食物不變形、不滲漏。 四、動手做看看 教師準備校園採集的月桃葉、蕉葉與牙籤，請學生做出可盛裝以下食品的容器： 1.小番茄10顆-採集開心農場小番茄，選擇易滾動的食材，可考驗承重性與不變形的食盒結構。 2.養樂多(100CC)-可裝液體不會溢出或滲漏。 ※乾燥葉材不易折，可泡（噴）水或火烤保持韌性，較容易伸展、塑形。
3 - 4	3/11	豆汁濃染	一、教師上課前處理布料： 1.布料前處理：購買回來的棉布需要去漿與去除雜質。在精煉步驟中，將布放入水中煮滾降溫，然後取出漂洗到水變得完全清澈。 2.裁布並拷克布邊。 3.黃豆泡水一晚備用，學生課堂使用果

			汁機搾取生豆汁。 二、分組使用豆漿布過濾生豆汁。 三、組間再分2人一組，分別將2片棉布(染布、蓋布)泡水後擰乾，放入豆汁中進行濃染25分鐘，擰乾後晾曬。	
5 - 7	3/18	艾草移印染 Eco Print (3節課)	【課前準備1】學生上課前到開心農場採集艾草。請學生自行攜帶移印用花葉，帶到課堂使用。 【課前準備2】老師事先調查學生喜歡的色調(鐵媒染/銅媒染)並先調好媒染劑。 一、 艾草染布 1.分組將艾草切碎後放入染鍋中，加水煮滾後轉小火持溫25 分鐘。 2.過濾艾草汁，將萃取的艾草染液倒回染鍋中。 3.將豆汁布泡水，擰乾放入染鍋，開大火煮滾後轉小火持溫 25 分。 4.取出染布，待布料降至常溫後擰乾。 二、蓋步媒染 煮染布的同時將另一塊豆汁布泡濕並擰乾，浸泡在媒染液中，需反覆按摩讓布料均勻吸收媒染劑，浸泡30分鐘後取出擰乾備用。 三、植物移印染	

			1.桌上鋪一層保鮮膜，將艾草染布攤開平鋪在桌上，將花葉等植物放在布料上，可依照造型、色彩、比例、聚散等分配位置(重疊需考慮葉片的厚薄程度)。 2.將蓋布取出抖平整後蓋在染布上，稍大的蓋布可如折紙般依比例折出線條，染布碰到含媒染劑的蓋布會呈現墨綠色或草綠色，使用不同的媒染劑會有不同色彩效果。 ※聚斂構成：染布與蓋布可放葉子，但葉子不重疊。 ※發散構成：染布與蓋布都放葉子，局部可重疊。 3.將蓋布上方加一層保鮮膜，用擀麵棍捲緊實，用繩子固定，別上姓名牌後放入蒸籠蒸煮2小時後熄火。 4.取出移印布，待降至常溫後將布拆開，取下葉子後將布晾曬在陰涼處。
8 - 1 0	4/12	植感小餅乾 (3節課)	【零剩食1】植感小餅乾 艾草葉富含維生素 A、B1、B2、C 及微量元素等，能抗氧化，具保健肝膽的效用。讓學生了解艾草的食用價值，推廣從產地到餐桌的概念，引領學生惜福愛物的觀念。本單元使用在地特產「蕉皮粉」與「青蕉粉」替代部分麵粉，其抗性澱粉停留在腸道中的時間長，讓人會有飽足感，不容易餓，就不致於吃過量。而且抗性澱粉被消化的速度很慢，血糖就不會像坐雲霄飛車般快速升降而受影響，得以避免血糖轉換為脂肪堆積，因而較不會發胖。 一、認識並採集校園開心農場香草植物：芳香萬壽菊(花)、艾草、甜菊葉、雷公根(積雪草)、柳橙薄荷、檸檬香蜂草、百里香、檸檬馬鞭草、桂花。根據自己喜歡的香氣採摘適量。



二、 材料：

全班異質性分四組，製作原味、抹茶、草莓、巧克力等四種口味。每組材料如下：

【植感小餅乾】	【杏仁瓦片】
低筋麵粉：300克	蛋白：6 - 7 顆
青蕉粉：240克	糖粉：120克
糖粉：300克	低筋麵粉：90克
冰無鹽奶油：360克	融化無鹽奶油：390克
蛋黃：6 - 7 顆	杏仁片：390克
抹茶粉：35克	
草莓粉：30克	
巧克力粉：70克	
鹽：一小匙	
鈕扣巧克力：適量	
鳥型模具：1人1個	

二、 餅乾製作步驟：

- 1.摘取新鮮草葉，清洗備用。取蛋黃6到7顆，蛋白保留做杏仁片。
- 2.將麵粉、青蕉粉混和過篩，除了原味以外分別加入抹茶粉、草莓粉、巧克力粉；巧克力口味將青蕉粉比例替換成蕉皮粉，加入一小匙鹽。使用攪拌器從低速到高速打均勻糖粉

與奶油，加入蛋黃攪拌均勻。加入粉料翻拌至三光（粉光、手光、盆光）。

3.將麵團取出，使用擀麵棍桿至5mm厚度。

4.【植感拓印】平鋪上香草植物，使用擀麵棍壓平至3mm，植物會拓印在麵團上。不喜歡香草的氣味或口感，可在桿出紋理後取出植物。

5.用鳥型模具切割形狀，加上鈕扣巧克力做裝飾，修整邊緣放入烤盤。

6.預熱烤箱180度，放入切割好的植物麵團，烤20分鐘。



三、杏仁瓦片製作步驟：

為了減少剩食，將剩餘的蛋白再利用做成杏仁瓦片。

1.使用攪拌器將蛋白和糖粉打到變白，加入粉料切拌均勻(不能讓低筋麵粉起筋)，加入杏仁片拌勻。

2.將調好的杏仁麵糊平鋪在烤盤紙上，鋪得愈薄烤完愈酥脆。

3.預熱烤箱180度，放入杏仁瓦片烤盤，烤13分鐘。



【零剩食2】救救醜蔬菜

「NG 蔬果」指的是賣相差、奇形怪狀、表皮坑疤或色澤不亮的「規格外農產品」，由於長相不符合市場期待，只能賤賣或製成果醬及肥料。台灣約有1/3的蔬果被列為 NG 品，遭到浪費丟棄，造成高達468萬噸的溫室氣體排放，因此 NG 蔬果議題值得重視。

另外，為了倡導從產地到餐桌的概念，本次課程蔬果一部分採摘自校園的開心農場，讓學生體驗採蔬菜的樂趣，並且認識友善農作的蔬果，其長相不影響其營養價值；另一部分向在地小農購買 NG 蔬菜，有助推廣有機栽種，也能改善小農生計。



一、開心農場採收新鮮蔬菜：茄子、艾草、彩虹胡蘿蔔...等。



1
1
-
1
3

4/15

醜食風尚~
NG 蔬菜
天婦羅
擺盤設計
(3節課)

二、從開心農場及在地小農生產的蔬菜中找出 NG 蔬菜，並討論不受歡迎蔬菜的原因：

- 1.造型 NG：S/C 型茄子、發育不良的小黃瓜可能是變種。身上咖啡色的斑可能是有蟲或爛掉。
- 2.口感 NG：茄子吃起來軟軟的。
- 3.香氣 NG：青椒有很重的青草味道、不喜歡臭臭的菇味。
- 4.烹調 NG：沒味道。
- 5.個人飲食習慣

三、天婦羅製作：麵衣部分使用含抗性澱粉的青蕉粉，增加脆皮口感。

【天婦羅影片】<https://icook.tw/recipes/330898>

1.客家天婦羅「婆菜」，猜猜看名稱的由來？

A.阿婆做的菜 B.老婆做的菜 C.油炸的菜

2.正解：C.油炸的菜，炸的客家話接近「婆」這個音。大多使用水分含量少的紅蘿蔔、芋頭、南瓜等蔬菜，刨絲後裹上麵衣炸成蔬菜餅，吃起來酥脆甜香。

※小撇步~天婦羅麵衣加入冰塊降溫，炸起來更酥脆。

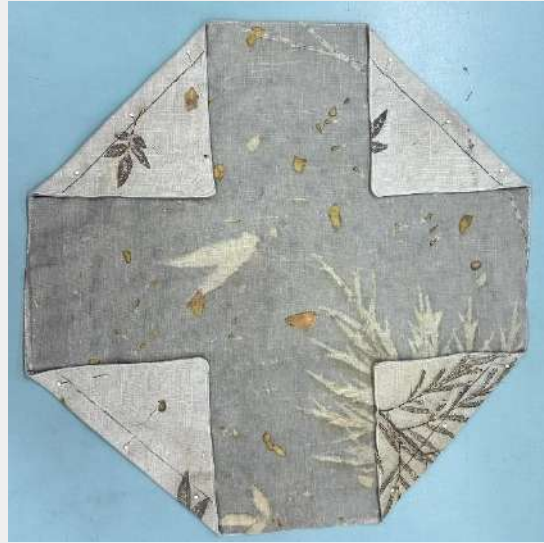
四、擺盤設計

各組將炸物放在自己設計的陶盤上進行擺盤設計，探討構成之美。



1 4 - 1 8			【成套的設計】 最後一個單元「好柿成雙」，將艾草移印染布與蓋布依個人喜好做為茶碗收納包的表布與裡布，與雙繩結合做成柿子包，取其諧音「好事成雙」，作為學生的畢業禮物，祝賀九年級會考高中與畢業快樂的含意。內含今年度上學期自己親手做的二件美感小物：一件是學生在添興窯親手捏製的「集集燒茶碗」，碗身是集集大山造型，提醒學生飲水思源；另一件是上學期設計教育的成品「宅地圖香蕉織杯墊」，提醒學生不忘本。 [手作教學 - 台灣羽織 x 羅靜文老師] https://www.youtube.com/watch?v=JCKIb0vhF-0 一、 依版型裁布(表布、裡布、鋪棉)。  二、 車縫裡布和鋪棉。 三、 將表布和裡布正面對正面，縫份位置用珠針固定，留返口約12 ~ 15公分，依縫份位置車縫表布和裡布，從返口翻到正面壓縫2mm。 ★不壓縫的可用藏針縫收返口。  (裡布)  (表布)
-----------------------	--	--	---

四、 表布依版型畫記號，沿記號位置將四個角向內燙平，沿斜邊向內畫 1 5 mm縫份線並車縫。



五、 從對邊分別穿入二條 1 1 0 c m棉繩，打結固定。



(圖 / 吳禹萱設計)

六、預期成果

筆者自學生七年級開始上美感課程(現為設計教育課程)，採螺旋式加深加廣的美感體驗與實作，逐漸融合家政與食農教育，讓學生從做中學，探討不同構面對美的應用，培養觀察力與創造力，了解在地文化特色與產業創新。本期著重健康的美感餐桌五感體驗，從改變視覺與味覺的刻板印象，建立健康飲食概念；以環保綠工藝出發，成套的設計概念作為畢業賀禮，期待學生能了解淨零綠生活的重要性，並落實在未來的美感生活中。

七、參考書籍 (請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

[里見真三](#), [早乙女哲哉](#) (2024) 。和食雙神套書(一套兩冊)：1小野二郎的世界：壽司之神終極手藝與精神 2天婦羅之神：和食巨匠的職人信念。出色文化。

八、教學資源

平板、簡報、互動白板、學習單、食器、黃豆、豆漿布、果汁機、鍋具、當季食材、植物移印染工具、染料、媒染劑、棉布、棉線、縫紉機、校園植物、拷克機、燙布、熨斗、布襯、針線、曬衣架、曬衣夾、泰國 Plantoys 小主廚-醃蔬果切切樂教具、天婦羅食材、烹飪器材、鳥型模具。

貳、課程執行內容

一、核定課程計畫調整情形

「艾草小餅乾」單元原本以植物移印煮後的艾草渣做為剩食再利用，與環境教育講師劉秀真老師共備討論，發現這種作法時間需要更長或修正上課內容，而且間隔上課時間較長，冷凍食材較不新鮮，因此調整為以新鮮香草植物的葉子作為質感表現，並添加使用在地特產--集元果研發的青蕉粉(白色)與蕉皮粉(黑色)，可取代部分麵粉並增加色彩、香氣、口感等變化。為了推廣「零剩食」概念，將餅乾課程中剩下的蛋白加工做成杏仁瓦片，讓學生了解全食物應用的重要性。為了讓學生有充裕的時間製作，因此上課時間調整為三節課。

「救救醃蔬菜」單元原本以校園開心農場生產的有機蔬菜為主，但產量與種類不多，因此向在地小農購買 NG 蔬菜，讓學生了解有機蔬菜的營養價值不會因外型而打折扣，同時能增進農家收益。原本設計以第一單元的天然食器盛裝天婦羅，但因上課時間有限因此改以學生八年級時創作的植感陶盤作為食器，同樣能讓學生練習擺盤之美。

「好柿成雙」單元為了增加柿子包的承重與包覆能力，增加內袋鋪棉設計。學生的手作能力與速度差異大，指導完成速度快的學生在繩頭增加花苞收繩設計。

二、課程執行紀錄

課堂 1 【植物食器】

A.課程實施照片：



B.學生操作流程：簡報教學後，學生分組到開心農場採收小番茄與圍牆邊的月桃葉，清洗乾淨後用餐巾紙擦乾。第一堂請學生使用月桃葉和牙籤、棉繩等材料做出可容納10顆以上小番茄的容器；第二堂挑戰能裝液體的容器，測試成功後試著倒入養樂多喝看看。

C.課程關鍵思考：明確地分組合作讓戶外課程能更有效率完成採集與清洗材料。本單元挑戰學生對結構的認知，教師可提示節點固定。烤葉須注意用火安全與準備滅火工具。

課堂 2【豆汁濃染】

A.課程實施照片：



B.學生操作流程：教師在上課前一晚將黃豆泡水。

- 1.學生分二組，一組拷克棉布布邊；另一組用果汁機打生豆汁，並過濾豆渣。
- 2.將棉布放入豆汁中，小組學生輪流揉洗約25分鐘，擰乾後抖平晾曬。

C.課程關鍵思考：豆汁濃染是為讓布料增加植物性蛋白質，以便植物染吸附染料色素，是傳統的植物染前處理方式。每組挑選會拷克的學生操作器材。建議可使用冰水或添加冰塊以免豆汁酸化。

課堂 3【艾草移印染】

A.課程實施照片：



B.學生操作流程：學生到開心農場採收艾草葉，清洗乾淨後切碎煮染25分鐘後過濾染汁。將豆汁布放入染汁煮滾轉小火25分鐘取出。教師依學生選擇色系調配媒染劑，將蓋布浸泡媒染劑中泡25分後取出擰乾。將艾草染布平鋪在保鮮膜上，依喜好放上葉子，上方覆上蓋布後，再覆上一層保鮮膜。用擀麵棍將布捲緊，用彈性繩固定後放蒸籠中煮2小時。取出待涼後打開染布，將葉子清除乾淨後陰乾後放入夾鏈袋保存，色素穩定約一至二週後再取出漂洗。

C.課程關鍵思考：移印染工序繁雜需調課才能完成。為了節省時間，本單元煮艾草及過濾染汁部分由教師處理。本單元讓學生認識構成概念，利用植物的造型與造型三要素(點、線、面)設計構圖，植物鋪排時可選擇葉面、葉背等不同擺放面向，也可局部重疊產生疊影效果。由於擀麵棍比布料短，透過折布方式讓布料能完全包覆，同時也能產生色塊的效果。

課堂 4【植感小餅乾】

A.課程實施照片：





B.學生操作流程：學生分組到開心農場採收香草植物並清洗乾淨。

1.學生異質性分四組，分別調原味、抹茶、草莓、巧克力等四種口味麵團。

2.將麵團取出，用擀麵棍擀平約5MM 厚度，用鳥型餅乾模取型並放上植物與鈕扣巧克力裝飾。放在烤盤紙上入烤箱烤20分鐘。

3.蛋白、糖、粉料等拌勻，平鋪在烤盤紙上入烤箱烤13分鐘。

C.課程關鍵思考：

1.本單元讓學生了解艾草與校園中香草植物的應用，探討食農教育與剩食議題，本次使用青蕉粉與蕉皮粉取代部分麵粉，讓學生瞭解地產地消的概念。

2.每組以技藝班烘焙職群學生擔任小組長，能協助小組製作更有效率。本單元使用鳥型模具除了呼應校園生態特色，另一方面能聚焦在植感探索表現，以免少部分學生拿到麵團後隨興發揮，有時候會忽略課程主題。

課堂 5【NG 蔬菜天婦羅擺盤設計】

A.課程實施照片：





B.學生操作流程：上課前請學生到開心農場採收彩虹胡蘿蔔、茄子、香菜等作物。

- 1.教師介紹食材、示範教學、工具使用方法後，各組小組長挑選食材與器具，分工清洗食材後用餐巾紙擦乾或瀝乾。
- 2.小組分工調製麵糊與處理食材，將食材裹粉或上粉漿，炸完天婦羅後進行擺盤設計。

C.課程關鍵思考：

本單元挑戰學生小組合作默契，上課前教師在 Loilonote 準備天婦羅教學參考影片與分工任務說明。課程提醒注意用刀與用火安全。提醒學生食材多元選擇不浪費，可自行增添食材與調味料，增加風味與口感變化。擺盤可根據盤飾調整炸物位置與用量。

課堂6【移印染柿型茶碗收納包】

A.課程實施照片：





B.學生操作流程：上課前將移印染布漂洗乾淨並燙平整備用。

- 1.依個人喜好選擇選擇移印布(表布和裡布各一塊)，依版型畫線並裁布(表布、裡布、鋪棉)。
車縫裡布和鋪棉。
- 2.將表布和裡布正面對正面，車縫縫份並留返口位置，翻到正面壓縫或縫合返口處。
- 3.表布依照版型位置畫出四角抽繩記號線並車縫固定，將棉線穿入車縫位置(左右對邊各穿入一條棉線)，在線頭處打結固定即完成柿子包。

C.課程關鍵思考：

本單元讓學生認識布包的結構與製作。教師課前準備版型，提醒學生畫線與裁布時站起來操作以減少誤差。縫紉機不足的話可手縫，使用熨斗須注意安全，並移除版型以免燙壞版型。棉線色彩可根據個人喜好選擇，手作能力優秀的同學可加花苞收繩頭。

三、教學觀察與反思

本次課程建立在美感教育、里山教育的基礎之上融入食農教育，讓美感概念實際應用在生活的不同層面，並且與在地文化特色緊密結合，因此在實施過程中適時調整並滾動式修正計畫內容，相較於前幾期的美感計畫，本期的計畫內容活動關連性高且與社區有更多的互動，是筆者多年擔任美感種子教師以來最滿意的課程設計！

這一次特別邀請環境教育講師入校指導小餅乾的烘焙活動，發現成效甚佳！美感老師不需要十項全能，只要做好講師與學生溝通的橋樑，學生也能接受更專業的指導，甚至教師在共備過程中相互增能，未來課程設計可以此做為參考。考量學校開心農場作物時間，以及讓學生體驗採收農作物的樂趣，因此常常需調課，但學生在實作過程中，很享受創作的過程，在分組合作也非常有默契，儘管面臨九年級會考壓力，也能用心且認真投入每一次的體驗活動，並且如期完成移印染柿子包作為畢業禮物，家長對此也有許多正向回饋。

三、 學生學習心得與成果



植物食器 -- 陳 ○ 崑設計



植物食器 -- 楊 ○ 雅設計



植物食器 -- 劉 ○ 寓設計



植感小餅乾(原味/草莓/抹茶/巧克力)、杏仁瓦片 -- 集體創作



植物食器 -- 陳○崑設計



植物食器 -- 楊○雅設計



植物食器 -- 劉○寓設計



植感小餅乾(原味/草莓/抹茶/巧克力)、杏仁瓦片 -- 集體創作



NG 蔬菜天婦羅擺盤 -- 陳○涵.吳○萱.林○荃.蔡○琨創作



NG 蔬菜天婦羅擺盤 -- 郭○汎.劉○寓.楊○雅.陳○巖創作



NG 蔬菜天婦羅擺盤 -- 林○妤.張○綺.張○洲創作



移印染柿子包 -- 吳 O 橙創作



移印染柿子包 -- 吳 O 萱創作



移印染柿子包 -- 林 O 荃創作



移印染柿子包 -- 張 O 綺創作



移印染柿子包 -- 張 O 馨創作



移印染柿子包 – 陳 O 嫺創作



移印染柿子包 -- 楊 O 雅創作



移印染柿子包 -- 蔡 O 琨創作