

113 年至 115 年美感與設計課程創新計畫  
114 學年度第 1 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 / 基本設計 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：澎湖縣立澎南國民中學

執行教師：王姿翔教師

輔導單位：南區 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

(可帶入原有計畫書內容，如有修改請以紅字另註)

## 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 (如有可放)

## 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 (如有請附上)

## 壹、課程計畫概述 (可複製原有計畫書表單，依實際授課情形修正內容)

### 一、課程實施對象

|        |  |     |              |
|--------|--|-----|--------------|
| 申請學校   | 澎湖縣立澎南國民中學   |     |              |
| 授課教師   | 王姿翔  |     |              |
| 申請類別   | <input checked="" type="checkbox"/> 設計教育課程 (至少 6 小時) <input type="checkbox"/> 基本設計 (18 小時)   |     |              |
| 課程執行類別 | <input checked="" type="checkbox"/> 國民中學 <input type="checkbox"/> 普通型高中 <input type="checkbox"/> 技術型高中 <input type="checkbox"/> 綜合型高中  |     |              |
| 授課年級   | <input type="checkbox"/> 國一 <input type="checkbox"/> 國二 <input checked="" type="checkbox"/> 國三 <input type="checkbox"/> 高一 <input type="checkbox"/> 高二 <input type="checkbox"/> 高三 |     |              |
| 班級類型   | <input checked="" type="checkbox"/> 普通班 <input type="checkbox"/> 美術班   |     |              |
| 高中課程類型 | <input type="checkbox"/> 多元選修 <input type="checkbox"/> 加深加廣 <input type="checkbox"/> 其他： _ _ _ _ _   |     |              |
| 班級數    | _ _ 1 _ 班  | 學生數 | _ 12 _ _ 名學生 |

### 二、課程綱要與教學進度

|                          |   |
|--------------------------|---|
| 課程名稱                     | 時慶有食之風華再現   |
| 操作構面<br>(可複選)            | <input checked="" type="checkbox"/> 色彩 <input checked="" type="checkbox"/> 質感 <input checked="" type="checkbox"/> 比例 <input type="checkbox"/> 構成 <input type="checkbox"/> 結構 <input type="checkbox"/> 構造  |
| 重大議題<br>(勾選一或兩項)         | <input type="checkbox"/> 特別聚焦：A13.國際教育<br><input type="checkbox"/> 相關觸及：A17.多元文化、B11.永續城鄉   |
| 課程主題<br>選填項目<br>(填入上方欄位) | <p><b>【A】教育部 108 課綱之 19 項重大議題</b></p> <p>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。</p> <p><b>【B】SDGs 聯合國「2030 永續發展目標」</b></p> <p>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。</p> |

|        |  |
|--------|--|
| 全新課程說明 | <p>課程設計創意理念：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.了解東、西方傳統節慶食物的意義與由來。</li> <li>2.了解台灣重要節慶與傳統食物之間的關聯性。</li> <li>3.接續 113 學年度第 2 學期課程，利用翻模後的模具，讓學生還原傳統節慶食物的原型。</li> <li>4.了解傳統節慶食物保存不易及文化意義。</li> <li>5.學生從生活中發現問題進而解決問題。</li> </ol> |
|--------|--|

一、課綱核心素養 (請勾選符合項目)

|        |   |
|--------|---|
| A.自主行動 | <input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 ■ A2.系統思考與解決問題 <input type="checkbox"/> A3.規劃執行與創新應變            |
| B.溝通互動 | <input checked="" type="checkbox"/> B1.符號運用與溝通表達 <input type="checkbox"/> 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 | <input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> 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：社會

\* 先備能力：學生於國小及七、八年級時，已上過美的原理原則，知道秩序、反覆、對稱等概念，也具備基本的色彩概念。

### 三、課程概述 ( 300 字左右 )

澎湖的節慶，總有一些應景的吃食，不僅美味，背後蘊含的故事與寓意更是有意思，讓我們透過飲食來認識澎湖的歷史吧！談到飲食文化，首先我們必須瞭解二十四節氣。所謂二十四節氣即是春夏秋冬中，每一個月中有兩個節氣，不論是農耕或漁撈，皆與節氣的運行息息相關，進而影響到每個季節的菜餚呈現。澎湖傳統美食獨特且種類眾多，這的飲食文化承自中國閩南地區，但因兩地自然環境、生活型態等因素，使得物產食材與烹調手法產生差異，進而形成澎湖飲食的特殊性。

民以食為天，老祖先的智慧總有他的文化意義與脈絡，面對即將失傳的節慶食物，希望藉此色彩與文化的採集，協助生活在這塊土地的學生，透過文字、符號、構圖、色彩及媒材，來記錄屬於自己故鄉的縮影。以自己的生命地圖為經、生活經驗為緯，透過引導去回溯、紀錄、整理個人的在地生活與文化，集合共同記憶與智慧，轉化成為社會最珍貴的文化資源。

### 四、課程目標

|        |   |
|--------|---|
| 美感觀察   | 1.了解澎湖傳統節慶食物的意義與由來。<br>2. 模擬澎湖傳統節慶食物的原型。                    |
| 美感技術   | 1.藉由傳統節慶與食物意涵，讓學生找到獨特的關聯性。<br>2. 能運用蠟燭這材料去模擬澎湖傳統節慶食物的顏色與質感。 |
| 美感概念   | 1.色彩及質感的認識<br>2.生活中的民間美學                                    |
| 其他美感目標 | 結合學校校本課程彈性課程美感教育課實施。  |

### 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    | 9/2  | 食物與節慶的關係 | 1. 節慶食物背後的涵義。<br>2. 複習澎湖傳統節慶食物：元宵(肪片龜)、清明(大蛤包飯)、中秋(冬瓜糕)、冬至(雞母狗)及喜事(炸棗)。 |
| 2    | 9/9  | 大豆蠟的特性   | 1. 傳統節慶食物不易保存，藉由蠟的再製重現原本的本質。<br>2. 添加不同的色素到蠟燭中，能夠創造出多樣化的視覺效果。           |
| 3    | 9/16 | 節慶食物原型製作 | 1. 了解不同節慶食物的質感與特徵。<br>2. 利用大豆蠟翻出節慶食物的原型。                                |

|   |      |              |  |
|---|------|--------------|--|
| 4 | 9/23 | 節慶食物<br>原型製作 | 1.了解不同節慶食物的質感與特徵。<br>2.利用大豆蠟翻出節慶食物的原型。 |
| 5 | 9/30 | 節慶食物<br>原型製作 | 1.了解不同節慶食物的質感與特徵。<br>2.利用大豆蠟翻出節慶食物的原型。 |
| 6 | 10/7 | 分享與討論        | 同學之間彼此分享製作的成品與討論                       |

## 六、預期成果

- 1.學生能理解並詮釋食物在傳統節慶的意涵。
- 2.能運用所採集的传统節慶食物質感及比例的搭配，呈現出傳統節慶食物的特色。
- 3.能運用色彩與質感及蠟的特性還原出傳統節氣慶食物的本質。
- 4.在設計產出過程中學習觀察與問題解決思考，能用更多不同的角度了解自己與自己的家鄉。
- 5.經歷創作的挑戰後，更能理解發現問題，解決問題的美好過程。

## 七、參考書籍 (請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

- 1.王華南(2007)。《講台語·過好節—台灣傳統節慶與美食》。臺北：序曲文化
- 2.瑞胡菟·依絲文(2023)。《比利時節慶經典烘焙》。臺北：日出出版
- 3.陳玉新(2022)。《16個最具代表性的中國傳統節日》。臺北：新文創文化
- 4.瑪麗亞·巴哈雷娃, 勞拉·穆洽(2024)。《出發吧！環遊世界套書：前進 24 個傳統市場 + 50 個節日慶典，開啟前所未有的文化之旅》。臺北：未來出版
- 5.林薇真(2023)。《療癒系手作蠟燭美學》。臺北：出色文化
- 6.李曾霽(2023)。《擬真食物造型蠟燭》。臺北：麥浩斯
- 7.兼島麻里(2021)。《水果&蔬菜造型蠟燭》。臺北：朱雀

## 八、教學資源

### 1.世界各地的食物傳統節慶

<https://www.expedia.com.hk/stories/%E4%B8%96%E7%95%8C%E5%90%84%E5%9C%B0%E7%9A%84%E9%A3%9F%E7%89%A9%E5%82%B3%E7%B5%B1%E7%AF%80%E6%85%B6/>

2. 世界各國節慶代表性食物搜查 <https://travel.ettoday.net/article/350020.htm>

3. 14 個聖誕傳統美食的故事 <https://www.epochtimes.com/b5/23/11/3/n14109301.htm>

4. 美食記憶-傳統節慶食品介紹

<https://usr.scu.edu.tw/courses/%E7%BE%8E%E9%A3%9F%E8%A8%98%E6%86%B6-%E5%82%B3%E7%B5%B1%E7%AF%80%E6%85%B6%E9%A3%9F%E5%93%81%E4%BB%8B%E7%B4%B9/>

5.台灣年節習俗 <https://www.taiwan.net.tw/m1.aspx?sno=0020552>

6. 台灣十大節日有哪些? <https://www.hobuy.com.tw/blog/index.php?x=portfolio-blog&y=1&tag1=5qiC55Sf5rS7&tag2=5bGF5a6255So5ZOB&srltid=AfmBOOrEqiOImHQ-O1ZceZtzcWLIMl8jA1dyoUatmCmdt08rdwmJOUIB>

7. 傳統節慶與飲食文化 <https://wwwacc.ntl.edu.tw/public/Attachment/42215381082.pdf>

## 貳、課程執行內容

### 一、核定課程計畫調整情形

| 週次/序 | 上課日期 | 課程目標         | 內容綱要/操作描述   |
|------|------|--------------|---|
| 1    | 9/2  | 食物與節慶的關係     | 1. 節慶食物背後的涵義。<br>2. 複習澎湖傳統節慶食物：元宵(肪片龜)、清明(大蛤包飯)、中秋(冬瓜糕)、冬至(雞母狗)及喜事(炸棗)。 |
| 2    | 9/9  | 大豆蠟的特性       | 1. 傳統節慶食物不易保存，藉由蠟的再製重現原本的本質。<br>2. 添加不同的色素到蠟燭中，能夠創造出多樣化的視覺效果。           |
| 3    | 9/16 | 節慶食物<br>原型製作 | 1. 了解不同節慶食物的質感與特徵。<br>2. 利用大豆蠟翻出節慶食物的原型。                                |
| 4    | 9/23 | 節慶食物<br>原型製作 | 1. 了解不同節慶食物的質感與特徵。<br>2. 利用大豆蠟翻出節慶食物的原型。                                |
| 5    | 9/30 | 節慶食物<br>原型製作 | 1. 了解不同節慶食物的質感與特徵。<br>2. 利用大豆蠟翻出節慶食物的原型。                                |
| 6    | 10/7 | 分享與討論        | 同學之間彼此分享製作的成品與討論  |

二、課程執行紀錄

課堂 1

A 課程實施照片：





#### B 學生操作流程：

- 1.食物與節慶的關係：節慶食物背後的涵義及複習澎湖傳統節慶食物
- 2.大豆蠟的特性：傳統節慶食物不易保存，藉由蠟的再製重現原本的本質。
- 3.節慶食物原型製作：利用大豆蠟翻出節慶食物的原型。
- 4.分享與討論：同學之間彼此分享製作的成品與討論

#### C 課程關鍵思考：

- 1.學生能理解並詮釋食物在傳統節慶的意涵。
- 2.能運用色彩與質感及蠟的特性還原出傳統節氣慶食物的本質。
- 3.生活中的色彩美學。

### 三、教學觀察與反思

在本次課程中，我先引導學生透過真實節慶食物進行五感觀察，希望學生能從實際生活經驗出發，仔細感受食物的外觀、色彩與質感，再將觀察到的重點應用於後續的矽膠翻模與蠟燭創作中。然而，在實作過程中我發現，學生普遍在色彩調製與仿真呈現上感到困難，部分學生也因急於完成作品，而忽略了對細節的觀察與修正。

教學過程中，我逐漸意識到僅靠一次示範，對部分學生而言仍不足以理解材料特性與操作技巧，因此在課程中即時調整教學方式，增加分段示範與個別指導的次數，並引導學生彼此觀摩、討論與修正。透過反覆嘗試與同儕交流，學生在作品完成度與學習投入程度上皆有明顯提升。

整體而言，我認為本次課程在結合藝術創作與澎湖傳統節慶食物文化上具有正向成效，學生不僅學習到材料運用與色彩表現的技巧，也在不斷修正的過程中培養耐心與自我檢核的能力。未來教學中，我會預留更多時間進行色彩練習與觀察引導，並透過範例比較與步驟分解，協助學生降低創作挫折感，讓學習歷程更加完整且有成效。