

113 年至 115 年美感與設計課程創新計畫  
114 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 / 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

## 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

## 壹、課程計畫概述

### 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	■ 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		
高中課程類型	□ 多元選修 □ 加深加廣 □ 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	時慶有食之餅藝皂趣
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：A13.國際教育 □ 相關觸及：A17.多元文化、B11.永續城鄉
課程主題 選填項目 (填入上方欄位)	<p><b>【A】教育部 108 課綱之 19 項重大議題</b> 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> 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.分析出澎湖五種傳統節慶食物的文化代表色。</li> <li>3.在圖案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。</li> <li>4.讓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	□ 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）	
<p>* 先修科目：社會</p> <p>* 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。</p>	
三、課程概述（300字左右）	
<p>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。</p> <p>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，希望藉此次色彩與文化的採集，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。</p> <p>餅乾皂隨著使用時間的不斷縮小，就如同瀕臨消失的傳統節慶食物一樣，我們應從生活周遭開始做起，為每一塊具有意義的手工皂，留一個美好的回憶，與文化傳承使命。</p>	
四、課程目標	
美感觀察	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.了解澎湖傳統節慶食物的意義與由來。</li> <li>2.了解各傳統節慶食物的代表色及圖案意義。</li> </ol>

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。 2.設計出符合澎湖傳統節慶食物特色的圖案。
美感概念	1.色彩及構成的認識。 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	3/3	形色精彩	1.分析澎湖傳統節慶食物的文化代表色。 2.了解澎湖傳統節慶食物的特徵。
2	3/10	圖案大解密	1.澎湖傳統節慶食物觀察與分組討論。 2.討論澎湖傳統節慶食物圖案的繪製。
3	3/17	圖案大解密	1.繪製澎湖傳統節慶食物圖案原樣。 2.簡化澎湖傳統節慶食物圖案並保留其特徵。
4	3/24	創皂力	1.餅乾手工皂製作說明。 2.餅乾手工皂調色練習。
5	3/31	創皂力	1.餅乾手工皂調色練習。 2.利用 3D 模具製作餅乾手工皂。
6	4/7	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色彩及圖案的搭配，呈現出澎湖傳統節慶食物的特色。
- 3.能運用色彩與構成的原理創作出澎湖傳統節慶食物的餅乾皂。
- 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.瑞胡菀·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.吳宛珍(2017)。《超萌又可愛！立體造型手工皂》。臺北：教育之友

#### 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&srsltid=AfmBOorEqiOImHQ-O1ZceZtzcWLIMl8jA1dyoUatmCmdt08rdwmJOUlB>

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	3/3	形色精彩	1.分析澎湖傳統節慶食物的文化代表色。 2.了解澎湖傳統節慶食物的特徵。
2	3/10	圖案大解密	1. 澎湖傳統節慶食物觀察與分組討論。 2.討論澎湖傳統節慶食物圖案的繪製。
3	3/17	圖案大解密	1.繪製澎湖傳統節慶食物圖案原樣。 2. 簡化澎湖傳統節慶食物圖案並保留其特徵。
4	3/24	創皂力	1.餅乾手工皂製作說明。 2.餅乾手工皂調色練習。
5	3/31	創皂力	1. 餅乾手工皂調色練習。 2.利用 3D 模貝製作餅乾手工皂。
6	4/7	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. 形色精彩：分析澎湖傳統節慶食物的文化代表色及了解澎湖傳統節慶食物的特徵。
2. 圖案大解密：討論澎湖傳統節慶食物圖案的繪製及簡化澎湖傳統節慶食物圖案並保留其特徵。
3. 創皂力：餅乾手工皂調色練習及利用 3D 模具製作餅乾手工皂。

#### 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

本課程成功地將抽象的「節慶飲食文化」轉化為具體的「餅乾皂」手作體驗。課程不僅止於技術層面的操作，探究澎湖物產與閩南飲食文化的差異。學生在實作中，將對故鄉的情感化作色彩與圖案，賦予了手工皂「記錄文化縮影」的功能，使美術課不再只是技能訓練，而是文化保存的載體。

從學生的反思中可以觀察到，跨學科的知識聯結（理化科的皂化反應、自然科的溫度控制與美術科的色彩原理）極大地提升了學習動機。學生發現原本課本上的「皂化反應」能實際應用在藝術創作中，這種「學以致用」的體悟是教學中最珍貴的時刻。雖然學生在調色與麵糰搓揉過程中面臨挫折，但正是這些「不確定性」引發了他們主動解決問題、細心觀察與耐心嘗試的態度。

媒材精確度與耐心考驗：學生普遍反映三原色滴劑的力道與次數難以精準掌握。這顯示出「精細動作」與「色彩計畫」在實作中的斷層，卻也是訓練學生美感敏銳度的絕佳機會。

時效性與操作邏輯：皂液降溫導致麵糰乾散、壓模力道不均導致沾黏，反映出學生在面對「具有時效性」的媒材時，尚需建立更嚴謹的操作程序。這部分的挫折感，正是培養其工程思維與工藝精神的必經過程。

未來教學調整建議：既然課程核心在於「文化傳承」，未來可進一步引導學生將完成的餅乾皂，搭配其背後的節慶故事卡進行展覽或分享，強化其作為「文化外交官」的自我認同感。