

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 / 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		
課程類型	□ 多元選修 □ 加深加廣 ■ 其他：彈性課程—美感教育		
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
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 □ 相關觸及：A17、B11
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	■ 本人過去沒有施作的課程設計。 ■ 本人了解其他教師沒有相同課程設計。 ■ 課程設計創意理念： 1.了解東、西方傳統節慶食物的意義與由來。 2.了解台灣重要節慶與傳統食物之間的關聯性。 3.利用不同傳統食物的獨特質感與比例大小，做出模型以利進行翻模。 4.讓學生從生活中發現問題進而解決問題。
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：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.了解傳統節慶食物的意義與由來 2.比較東西方傳統節慶食物的異同
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.能運用黏土，進行傳統食物的模型製作。
美感概念	1.質感及比例的認識

	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	2/18	食物與節慶的關係	1. 了解一個國家的食物文化，往往是掌握風俗習慣的捷徑。 2. 節慶食物背後的涵義。 3. 為什麼節慶時一定要吃這些料理呢？
2	2/25	西方傳統節慶食物	1. 美國的重要節慶與食物：感恩、萬聖跟聖誕節 2. 阿根廷獨立紀念日—油炸餅乾 3. 印度屠妖節—杏仁糕 4. 墨西哥亡靈節—亡靈麵包
3	3/4	亞洲傳統節慶食物	1. 日本—五節看日本料理 2. 韓國—四大傳統節日
4	3/11	台灣傳統節慶食物	1. 台灣五大傳統節日與食物的關聯。 2. 春節、元宵、清明、端午及中秋。 3. 台灣與日本、韓國五大傳統節日的異同。
5	3/18	澎湖傳統節慶食物	1. 澎湖五大傳統節日與食物的關聯。 2. 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）。
6	3/25	節慶食物 基本型製作	1. 了解不同節慶食物的質感與特徵。 2. 利用紙黏土捏塑出節慶食物的模型。
7	4/1	節慶食物 基本型製作	1. 了解不同節慶食物的質感與特徵。 2. 利用紙黏土捏塑出節慶食物的模型。
8	4/8	節慶食物 模型製作	利用矽膠進行節慶食物模具翻模。
9	4/15	節慶食物 模型製作	利用矽膠進行節慶食物模具翻模。
10	4/22	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.學生能區辨台灣傳統節慶食物與國外的不同之處。
- 3.能運用所採集的傳統節慶食物質感及比例的搭配，呈現出傳統節慶食物的特色。
- 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

八、教學資源

- 1.世界各地的食物傳統節慶

<https://www.experia.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&srsId=AfmBOorEqiOIImHQ-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	2/18	食物與節慶的關係	1. 了解一個國家的食物文化，往往是掌握風俗習慣的捷徑。 2. 節慶食物背後的涵義。 3. 為什麼節慶時一定要吃這些料理呢？
2	2/25	西方傳統節慶食物	1. 美國的重要節慶與食物：感恩、萬聖跟聖誕節 2. 阿根廷獨立紀念日--油炸餅乾 3. 印度屠妖節 -杏仁糕 4. 墨西哥亡靈節 -亡靈麵包
3	3/4	亞洲傳統節慶食物	1. 日本—五節看日本料理 2. 韓國—四大傳統節日
4	3/11	台灣傳統節慶食物	1. 台灣五大傳統節日與食物的關聯。 2. 春節、元宵、清明、端午及中秋。 3. 台灣與日本、韓國五大傳統節日的異同。
5	3/18	澎湖傳統節慶食物	1. 澎湖五大傳統節日與食物的關聯。 2. 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）。
6	3/25	節慶食物 基本型製作	1. 了解不同節慶食物的質感與特徵。 2. 利用紙黏土捏塑出節慶食物的模型。
7	4/1	節慶食物 基本型製作	1. 了解不同節慶食物的質感與特徵。 2. 利用紙黏土捏塑出節慶食物的模型。
8	4/8	節慶食物 模型製作	利用矽膠進行節慶食物模具翻模。
9	4/15	節慶食物 模型製作	利用矽膠進行節慶食物模具翻模。
10	4/22	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

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 食物與節慶的關係。了解一個國家的食物文化，往往是掌握風俗習慣的捷徑。
2. 西方傳統節慶食物。美國、阿根廷、印度及墨西哥節慶食物介紹

3. 亞洲傳統節慶食物介紹：日本與韓國
4. 台灣傳統節慶食物。台灣五大傳統節日與食物的關聯。台灣與日本、韓國五大傳統節日的異同。
5. 澎湖五大傳統節日與食物的關聯。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）。
6. 節慶食物基本型製作：利用紙黏土捏塑出節慶食物的模型。
7. 節慶食物模型製作：利用矽膠進行節慶食物模具翻模。

C 課程關鍵思考：

1. 從澎湖傳統節慶食物中了解文化傳承的意義。
2. 藉由中西方各國傳統節慶食物的介紹，增進世界國際觀。
3. 生活中的色彩美學。

三、教學觀察與反思

真實食物的五感觀察後，學生頭一次嘗試立體空間的創作，相較於以往的平面繪圖，有不同的難度與障礙。模型大小比例的拿捏與黏土的特性都不是很熟練，學生不斷重複的努力施作，也同時體會到矽膠翻模的樂趣，期待之後的延續課程。