

113 學年度高雄市藝術與美感深耕計畫

美感講座-生活美感的知與行實施計畫

【永續美學無塑工作坊】

壹、依據

- 一、教育部「美感教育中長程計畫第三期五年計畫(113-117年)」。
- 二、113學年教育部補助直轄市及縣(市)政府辦理藝術與美感深耕計畫。

貳、目的

- 一、透過參加美感講座，藉由觀察、覺察、體察兼具之美感創發體驗，督促學員積極堅持生活美感態度，提升美感生活素養。
- 二、藉由成熟且敏銳的美感知覺，將美潛移默化在食、衣、住、行、育、樂五感體驗中，營造多元豐富的美感生活，反思回校落實課室中，讓學生也於生活中充滿美感。
- 三、經由對美感經驗全方位的提升和啟發，將美感素養落實於自身，進而拓展與延伸美感精神，風行草偃之際，傳達與教授予家庭、親友、學生與校園，延續美感存在價值，激發生活創意，陶冶全人品格與藝術性。

參、辦理單位

- 一、主辦單位：高雄市政府教育局
- 二、承辦單位：高雄市教育局國民教育地方輔導團、高雄市左營區新莊國民小學

肆、參加對象

- 一、本市公私立國民中小學教師(含校長、主任、組長、教師與兼代理教師)皆可報名；如有餘額，開放其他公私立高中及代課教師參加，預計 20 人。
- 二、本系列講座不開放與不接受現場報名，並請勿偕同未經報名審核之同事朋友前來，以尊重講師與現場學員之權益。
- 三、報名後經審核通過之教師學員，敬請務必如期準時出席參加本講座；如實簽到簽退者，將於全國在職進修網核實登錄研習時數。

伍、辦理日期及地點

113 年 11 月 24 日(星期日)，上午 9 時至下午 4 時，國立鳳新高中-松炎樓一樓生活教室。

陸、研習內容

- 一、課程內容以提升生活美感創發動機與美感講究態度，力邀活化美感創發之優質講座與會交流帶領，經由引導與薰陶，強化與奠定學員對生活美感的創造與落實，課程表如【附件一】。
- 二、生活美感講座結合實作與工作坊型態，提升學員觸發多元美感知覺，促進學員感受美、

親近美、實踐美，於生活中落實美的饗宴。引導學員享受多元感官知覺之旅並於潛移默化中實踐美感透過講座間互動交流，提升觀察與區辨生活周遭美好的事物之感知力，鼓勵學員回學校後努力積極將所學之美感課程實踐於課中，達成美感落實生活中的目標。

柒、報名方式

- 一、113 年 11 月 11 日(星期一)下午 1 時起至 113 年 11 月 18 日(星期一)止，至教育部全國教師在職進修資訊網報名，課程代碼：4694622。
- 二、相關業務聯繫請洽詢本市國民教育地方輔導團藝術領域分團莊森雄專任輔導員(tubabear0523@gmail.com)，聯絡電話：07-3590116 分機 231、232。

捌、差假與獎勵

- 一、本案講座及參加人員准予公假登記，惟課務自理，並覈實核發研習時數。
- 二、本案辦理日期適逢例假日，當日工作人員及參加人員於研習結束後，依規定於二年內覈實補休，惟課務自理。
- 三、承辦本項研習工作人員依「高雄市各級學校及幼兒園教職員工獎懲標準補充規定」辦理敘獎。

玖、注意事項

- 一、各場次主題不同，邀請著名專業優質講座親臨現場授課，提供學員實作體驗，請學員依行前通知穿著適切與便利活動衣物。另響應環保理念，請與會教師與學員自備環保餐具，並建議共乘或搭乘大眾交通運輸工具到場研習。
- 二、報名並審核通過之教師學員，敬請如期準時出席，出席狀況列入審核各場次報名資格之參考。
- 三、請避免於講座前夕臨時取消，影響他人報名權益。若需取消請 3 天前主動以郵件或電話告知，承辦人員將會通知候補員依序遞補。另為顧及資源平均，各校錄取名額不得超過 3 位，以公平嘉惠全市教師。
- 四、本講座各場次教材教具依報名審核通過人數份量準備，不接受現場報名。如欲確認是否尚有名額等細部詳情，請洽承辦人員詢問。
- 五、為維護報名學員之權益，各場次皆不開放旁聽，以維護上課之品質。

壹拾、預期成效

- 一、建立對生活事物講究與追求美感的積極態度。
- 二、於生活各個細節中，隨時隨地掌握美感理念，落實核心素養。
- 三、傳遞與深化美感素養的核心價值，激發落實效應，創造全人品格與美感教育。

【附件一】

113 學年度高雄市藝術與美感深耕計畫

美感講座-生活美感的知與行實施計畫

【永續美學無塑工作坊】

課程表

日期	時間	課程內容	講師	研習地點
113 年 11 月 24 日 (星期日)	8:30-9:00	報到	王南琦 /食農教育工作者、台東慢食評鑑評審，曾任主婦聯盟基金會董事、著有「戰鬥媽媽的餐桌與家書」 簡天才 / Restaurant LA ONE 品牌創辦人暨廚藝總監	國立鳳新高中 松炎樓一樓 生活教室
	9:00-9:50	台東慢食節無塑餐桌 案例分享		
	9:50-10:00	休息時間		
	10:00-10:50	高雄在地食材料理示範 前菜：橙蜜香彩虹沙拉 主菜：白玉蘿蔔義式燉飯 湯品：毛豆濃湯		
	10:50-11:00	分組食材準備		
	11:00-12:00	自然食器示範與無塑餐桌 實作課程		
	12:00~13:00	美感午餐與休息		
	13:00~13:50	無塑美感餐桌 融入素養教學		
	13:50-14:00	休息時間		
	14:00-14:50	無塑美感餐桌連結 SDGs		
	14:50-15:40	ORID 討論		
	15:40-16:00	綜合討論		