

112 學年度高雄市藝術與美感深耕計畫

「生活美感永續講座」-「永續餐盤-讓食物說一個美麗故事」實施計畫

壹、依據

- 一、教育部「美感教育中長程計畫-第二期五年計畫(108-112年)」。
- 二、112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：高雄市國民教育輔導團、高雄市左營區新莊國民小學。

肆、參加對象

- 一、高雄市公私立國民中小學教師(包括:校長、主任、組長、教師與兼代課教師)皆可報名；如有餘額，開放其他公私立高中及代理代課教師參加，預計錄取 15 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

112 年 12 月 8 日(星期五)下午 1 時 30 分至 4 時 40 分，木葉粗食餐廳(高雄市鼓山區鼓南街 30 號)。

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。
- 三、以系統性認識氣候變遷現況與影響，透過學員過往經驗，理解美感素養的核心價值。
- 四、透過深入了解全球飲食系統問題現況，並帶領展開行動，珍惜地球資源，實踐永續的生活習慣。
- 五、透過生活美感意識之切入，啟發更多創意教學方式。

柒、報名方式

- 一、112 年 11 月 22 日(星期三)起至 112 年 12 月 1 日(星期五)止，於教育部全國教師在職進修資訊網報名，課程代碼：4014705。
- 二、相關業務聯繫請洽詢高雄市國民教育輔導團藝術領域輔導小組鐘曼綾專任輔導員(moneychung64@gmail.com)，聯絡電話：07-3590116 分機 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、承辦本項培訓活動人員，承辦本項培訓研習之人員依「高雄市立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。另響應環保愛地球理念，請與會教師與學

員自備環保餐具，並建議共程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。

112 學年度高雄市藝術與美感深耕計畫

「生活美感永續講座」-「永續餐盤-讓食物說一個美麗故事」實施計畫

課程表

日期	時間	課程內容	講師	研習地點
112 年 12 月 8 日 (星期五) 課程代碼： 4014705	1320-1330	簽到/準備	輔導團人員	木葉粗食餐廳(高雄市鼓山區鼓南街 30 號)
	1330-1400	SDGs 概論- 1. 探究現階段地球的最大危機-人類過度消費的飲食觀 2. 大自然裡的模式-移除隔離，重新改變宇宙觀，找回與自然的連結	講師：余佩芸講師/聯合國地球憲章永續發展教育教師認證、美國 Matthew Kenny 廚藝學院 高階裸食廚師	
	1400-1500	永續發展教育實踐- 1. 零廢棄發酵-達到生活資源永續 2. 剩食再利用-食物之於人的關係		
	1500-1510	中場休息		
	1510-1640	1. 零開火低碳裸食-降低土地的資源耗損，翻轉食材的料理哲學 2. 擺盤美學實作-美感營造	講師：余佩芸講師	
	賦歸			

課程理念：

近年來，因氣候變遷所帶來破紀錄的高溫，都能夠讓我們明顯感受到，氣候危機，不是未來式，而是現在進行式。

而氣候變遷主因，除了來自於當代飲食習慣、生活習慣。然而，最底層的原因，還是來自於人與自然的隔離，唯有當我們重新改變宇宙觀，看見自然的美，我們才能夠找回與大自然的連結。

身為教育第一現場的人員，如何將自己重新與自然連結的內化素養，傳遞給學生並增進其之思考及行動，是此永續教育課程的重要目的。

透過引導、啟發與實作，讓我們用不同的視野看待食物，從一個小小的餐盤，能夠看到翻轉整個地球現狀的可能性。