

106 年度臺南市原住民族教育資源中心年度計畫

[原是美學-美感教育]

原民圖騰美學與設計工作坊成果報告書

學校名稱	安順國小		
學校網址	http://www.asps.tn.edu.tw/		
帶隊負責人	陳小玲		
參訪單位	六年一班		
參訪時間	6 月 9 日	07:30~12:00	
參與人數	學生 27 人 教師 1 人	參加年級	六年級
成果描述 (校方心得)	<p>感謝主辦單位設計了如此好玩、有趣的課程，讓我們從講師的介紹中得知原住民的一些文化、習俗和藝術特色。之後讓小朋友設計圖案，以原住民的圖騰設計理念，利用線條構成簡單圖案，使用羊毛氈的技法作成杯墊；小朋友在操作的過程中手忙腳亂，卻又樂在其中，尤其不知道成果成什麼樣時更加期待。雖然有些小朋友的成品和當初設計圖不同，也體會到計畫永遠趕不上變化，隨時調整作法才能在短時間內完成，有些小朋友的作品頗讓人驚豔呢！</p>		
建議	<p>講師在一開始講原住民文化時，較為單向、枯燥，學生聽了有些疲累，或許可以增加一些比較生活化的故事或生動的影片，讓學生能提高專注度與吸收更多想傳達的知識。</p>		

[原是美學-美感教育]
原民圖騰美學與設計工作坊成果照片

活動地點：德高國小

活動時間：106 年 6 月 9 日

請貼入 8 張照片，並簡述照片內容。



說明：
大家認真的聽講。



說明：
設計杯墊圖案。



說明：
看老師示範、講解。



說明：
自己動手做做看。

[原是美學-美感教育]
原民圖騰美學與設計工作坊成果照片

活動地點：德高國小

活動時間：106 年 6 月 9 日

請貼入 8 張照片，並簡述照片內容。



說明：
成果展示。



說明：
分享創作心得。



說明：
老師頒獎。



說明：
和自己的作品拍一張吧！

[原是美學-美感教育]

原民圖騰美學與設計工作坊成果報告

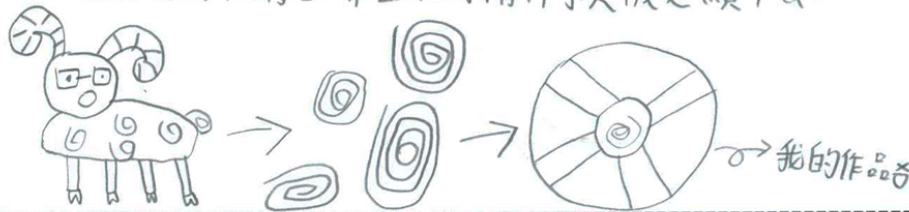
單位	安順國小	姓名	李紓嫻
時間	106 年 6 月 9 日	地點	德高國小

內容 [原是美學-美感教育] 原民圖騰美學與設計工作

1. 原民圖騰美學介紹
2. 羊毛氈—小杯墊

【我的心得或感想】

本來看老師做起來好簡單,很有自信的說~沒想到從一開始固定形狀的時候就漸漸「走鐘」了...後來的成品被我拿來當枕頭用了,因為本來預估它會慢慢縮小,結果就停在一個大小不動了,唉!真的覺得有點可惜,一塊好好的羊毛就浪費在我手上!不過這終究還是我的作品,還是要對它負一點責任。那個老師真的很厲害,希望她的精神可以被延續下去。



單位	安順國小	姓名	黃子晉
時間	106 年 6 月 9 日	地點	德高國小


內容 [原是美學-美感教育] 原民圖騰美學與設計工作

1. 原民圖騰美學介紹
2. 羊毛氈—小杯墊

【我的心得或感想】

原來的6/13
黃子晉

剛開始我覺得做這個杯墊可能又會像平常做手工藝一樣又是一桶糊塗的作品,但後來覺得其實自己做的來,反正有心總是做的到啦。不過我發現原住民族的圖騰還挺簡單的,不過有基礎的線條和圖圈,而且代表的意義很大,也很多,介紹也讓我更瞭解文化,要尊重與包容的態度看待他們,讓習俗文化傳下去!



106 年度臺南市原住民族教育資源中心年度計畫

[原汁原味—食育教育]

原住民族美食饗宴成果報告書

學校名稱	安順國小		
學校網址	http://www.asps.tn.edu.tw/		
帶隊負責人	陳小玲		
參訪單位	六年一班		
參訪時間	6 月 9 日	12:00~16:00	
參與人數	學生 27 人 教師 1 人	參加年級	六年級
成果描述 (校方心得)	<p>這一家美食原住民餐廳雖小，但是非常道地，從沒來過的小朋友們，特別興奮，可能也是因為肚子餓了，更加期待！桌上滿滿的菜餚，令人垂涎三尺，透過老闆娘的介紹，知道這些原住民餐使用的食材及基本烹調法，大家迫不及待的大快朵頤。之後，老闆娘準備的糯米、香菇、肉、花生等，要小朋友用海苔包料，再用月桃葉像包肉粽一樣包起來送入蒸籠，小朋友吃得不亦樂乎！透過這些活動讓小朋友更加了解原住民文化，也期待小朋友能發自內心尊重每個不同的族群。</p>		
建議			

[原汁原味—食育教育]

原住民族美食饗宴成果照片

活動地點：德高國小

活動時間：106 年 6 月 9 日

請貼入 8 張照片，並簡述照片內容。



說明：
老闆娘介紹原住民美食。



說明：
一桌美味佳餚。



說明：
大家大快朵頤。



說明：
好孩子就是飯菜吃光光。

[原汁原味—食育教育]

原住民族美食饗宴成果照片

活動地點：德高國小

活動時間：106 年 6 月 9 日

請貼入 8 張照片，並簡述照片內容。



說明：
大家一起包原住民「肉粽」。



說明：
拿著自己的「粽子」。



說明：
自己包的特別好吃。



說明：
店裡的大哥哥介紹店內布置。

[原汁原味—食育教育]

原住民族美食饗宴成果報告

單位	安順國小	姓名	李紓嫻
時間	106 年 6 月 9 日	地點	德高國小
<p>內容 [原汁原味—食育教育] 原住民族美食饗宴</p> <p>1. 原住民族食材認識與了解 2. 原住民族食材烹飪方式與食材處理 3. 餐桌禮儀學習與享用</p> <p>【我的心得或感想】</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p>剛下車走進餐廳，就有一種說不出來的人情味，感覺就是在自己家吃飯，老闆準備了香腸、山豬肉等還有很多當地的菜色招待我們，之後還教我們一道原住民料理，先把香菇、肉、花生包進米飯裡，再用月桃葉捲起，拿子捆住，最後放進機器裡蒸就好了，跟現在的粽子有點類似。今天來這裡玩，不只會吃，也學到很多東西，學到了很多關於原住民的事，我很佩服那個老師，拼命想留下原住民文化的精神，希望有更多人可以像她一樣，把這種精神延續下去，大家一起守護原住民文化！</p> </div>			
單位	安順國小	姓名	黃子晉
時間	106 年 6 月 9 日	地點	德高國小
<p>內容 [原汁原味—食育教育] 原住民族美食饗宴</p> <p>1. 原住民族食材認識與了解 2. 原住民族食材烹飪方式與食材處理 3. 餐桌禮儀學習與享用</p> <p>【我的心得或感想】</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p>光是外表就很有風格的餐廳就夠厲害了，大廚的手藝也很好，飛魚香腸最好吃了，很下飯。製做原住民的食物時，我覺得製做方法很簡單，在家也可以自己做，先把小米、肉、香菇和花生包進海苔，然後拿葉子包好綁起來，拿去蒸就完成了，吃這的感覺有點像吃肉粽，我覺得加醬料說不定也很好吃，我媽的祖先是排灣族，所以我有吃過這類的食物，我記得他們說這種食物叫「秦那姆」什麼的，今天我吃到「原住民的大餐」不只簡單，也很好吃。</p> </div>			

