

113 年至 115 年美感與設計課程創新計畫
114 學年度第 1 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：新北市立中平國民中學

執行教師：陳昱螢 教師

輔導單位：北區 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

(可帶入原有計畫書內容，如有修改請以紅字另註)

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 (如有可放)

參、同意書

一、成果報告授權同意書

二、著作權及肖像權使用授權書 (如有請附上)

壹、課程計畫概述 (可複製原有計畫書表單，依實際授課情形修正內容)

一、課程實施對象

申請學校	新北市立中平國民中學		
授課教師	陳昱瑩		
申請類別	<input checked="" type="checkbox"/> 設計教育課程 (至少 6 小時) <input type="checkbox"/> 基本設計 (18 小時)		
課程執行類別	<input checked="" type="checkbox"/> 國民中學 <input type="checkbox"/> 普通型高中 <input type="checkbox"/> 技術型高中 <input type="checkbox"/> 綜合型高中		
授課年級	<input checked="" type="checkbox"/> 國一 <input type="checkbox"/> 國二 <input type="checkbox"/> 國三 <input type="checkbox"/> 高一 <input type="checkbox"/> 高二 <input type="checkbox"/> 高三		
班級類型	<input checked="" type="checkbox"/> 普通班 <input type="checkbox"/> 美術班		
高中課程類型	<input type="checkbox"/> 多元選修 <input type="checkbox"/> 加深加廣 <input type="checkbox"/> 其他： _ _ _ _ _		
班級數	7班	學生數	224名學生

二、課程綱要與教學進度

課程名稱	小書帶我去旅行-世界美食之旅
操作構面 (可複選)	<input checked="" type="checkbox"/> 色彩 <input type="checkbox"/> 質感 <input checked="" type="checkbox"/> 比例 <input checked="" type="checkbox"/> 構成 <input type="checkbox"/> 結構 <input type="checkbox"/> 構造
重大議題 (勾選一或兩項)	<input checked="" type="checkbox"/> 特別聚焦：A13.國際教育 <input type="checkbox"/> 相關觸及：L.雙語教育、A14.閱讀素養、B12.責任消費及生產
課程主題 選填項目 (填入上方欄位)	<p>【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。</p> <p>【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。</p>

<p>創新課程說明</p>	<p>■ 延續本人課程：</p> <p>_ 110-1學期，課程名稱小書帶我去旅行 - 我的五感小書</p> <p>本次課程設計創意作法：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.結合各國美食的認識與生活經驗的連結。 2.鼓勵學生運用多元素材表現。 3提供各國特色、食物與料理表現形式範例參考，啟發學生多元設計的可能與特色掌握。 4.鼓勵小書設計空間與立體書表現。
<p>一、課綱核心素養 (請勾選符合項目)</p>	
<p>A.自主行動</p>	<p><input type="checkbox"/> A1.身心素質與自我精進 <input type="checkbox"/> A2.系統思考與解決問題 ■ A3.規劃執行與創新應變</p>
<p>B.溝通互動</p>	<p>■ B1.符號運用與溝通表達 ■ B2.科技資訊與媒體素養 <input type="checkbox"/> B3.藝術涵養與美感素養</p>
<p>C.社會參與</p>	<p><input type="checkbox"/> C1.道德實踐與公民意識 <input type="checkbox"/> C2.人際關係與團隊合作 ■ C3.多元文化與國際理解</p>
<p>二、學生先修科目或先備能力 (300字左右)</p>	
<p>* 先修科目：</p> <p><input type="checkbox"/> 曾修美感教育實驗課程：</p> <p>■ 並未修習美感教育課程：無(從第一堂美術課開始)</p> <p>* 先備能力：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.中英文識字與表達書寫能力 2.運用實體或資訊資源蒐集資料的能力 3.中英翻譯的能力 4. 色彩辨識能力 	
<p>三、課程概述 (300字左右)</p>	
<p>本課程由工藝基礎出發，引導學生透過精確測量摺製 8 頁小書，建立視覺框架；隨後進入文化探究，結合雙語教學與地方色彩與異國文化轉譯為設計符碼。</p> <p>課程核心強調設計思考，學生須自主搜尋世界美食脈絡，並與 SDGs (如責任消費、零飢餓) 議題對照，深化內容內涵。實作中，學生運用平板進行視覺轉譯，學習字體基準線 (Baseline) 與圖文主從關係，並大膽嘗試「多維度空間」的手操書設計，打破傳統翻頁限制。最終階段落實社會參與，學生將實體小書轉化為全程英文介紹影片，透過數位媒介與全校性票選活動，達成共學共好。本課程不僅提升了學生的美感素養與數位敘事力，更讓他們在創作中體會跨文化的共融價值，完成一場深刻的藝術、語言與永續發展的跨域探索。</p>	

四、課程目標	
美感觀察	1.從書的表達觀察視覺、聽覺、觸覺、嗅覺、味覺五感的設計。 2.賞析英文繪本學習圖文排版-點線面與色彩元素的運用。 3.觀察書中整體性設計與主題風表現方式。
美感技術	1.學習運用視覺、聽覺、觸覺、嗅覺、味覺五感設計英文小書。 2.學習中英文字體(串)的書寫與設計能夠兼具易讀性與空間美感。 3.學習書封與內頁運用主賓.對稱.對比.律動.立體摺紙進行圖文整體構成。
美感概念	1.引導學生透過一致的設計風格並呼應書籍的內容，創造書的整體美感。 2.學習運用文字色彩的點線面構成與比例表現，展現訊息易讀性與美感。 3.學習分辨主從、對稱、均衡、對比、統一等構成關係，提升多元美感的可能。
其他美感目標	為呼應學校發展國際交流、英語、閱讀及藝術教育特色，邀請全校七年級每位學生製作英文小書，從世界各國生活中增進國際視野並探究世界的多元文化，激發跨文化的觀察力並培養世界觀。視藝課英文小書單元與英文課程跨域合作，養成運用文本思考、解決問題並運用所學之視覺表現與希望學生，結合科技及英文能力，開展多元閱讀素養，自製的英文小書將於校慶進行紙本小書展出；啟發學生對美術、英語、地理及國際交流之興趣，並培養搜尋和閱讀相關資料之能力。

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	9/2	運用文字書寫結合點、線、面構成原理，引導學生將情感轉化為視覺美感，實踐情意表達。	主題(一)名稱： 文繪傳情 -漢字的點線面構成 一、導入活動：情意連結-節慶意義與情感傳遞 1. 情境引導：探討 9 月教師節與敬師意義。 2. 視覺媒介：引導學生理解透過蘋果卡文字布局、字型與色彩的經營，能產生超越言語的感染力。 二、開展活動：構成原理-文字的視覺解構 1. 文字作為點：視單字為視覺上的「基本點」。 2. 文字形成線：說明單字串連後產生的「行氣與流向」。 3. 排列構成面：解說多行文字分布後在卡片上形成的「塊狀視覺感」。 三、綜合活動：實作與美化-空間布局與視覺表現 1. 動勢引導：引導學生依據祝福語長短，選擇文字排列動向(如：穩定橫書、活潑曲線、或包圍式回線)。 2. 參數設計：自主規劃字體比例、字距與行距，練習控制「留白」以產生呼吸感。 3. 創意修飾：引導學生將書寫錯誤處，轉化為修飾性的藝術元素，取代生硬的立可白修正，提升作品完整度。

			
2	9/9	<p>能夠運用點線面與色彩設計文字美感並表達心意感受</p>	<p>單元 2 名稱：色彩傳情</p> <p>一、導入活動：美感回顧-排版與閱讀美感賞析</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 視覺回顧：賞析同儕作品，觀察不同「行距」與「空間分布」對閱讀心理產生的影響。 2. 發現問題：引導學生覺察，除了文字布局，色彩如何決定卡片的第一視覺印象（冷暖、強弱）。 <p>二、開展活動：色彩心理-色彩與感受的連結</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 色彩聯想：邀請學生分享「同色系」與「對比色」帶來的直觀感受（同色系的柔和統一 vs. 對比色的活潑跳躍）。 2. 情意轉譯：賞析範例蘋果卡，探討如何運用特定配色表達抽象情感（暖色調傳遞溫馨、冷色調表現內斂沉穩）。 <p>三、綜合活動：美化與實作-色彩應用與共學分享</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 心意選色：依據欲感謝的對象與欲表達的內容，自選適合的色彩計畫（Color Palette）。 2. 圖文妝點：運用選定色彩進行字體上色或背景裝飾，強化圖文合一的整體美感。 3. 共賞共好：進行班級共賞活動，分享配色邏輯與創作心意，在交流中學習多元的美感表達。
3	9/16	<p>透過繪本賞析與點線面排列遊戲，引導學生掌握書本的整體美感設計</p>	<p>主題(二)名稱：一本書的整體感</p> <p>一、導入活動：校本課程導引與元素探索</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 主題發佈：說明七年級校本英文小書任務目標。 2. 關鍵元素搜尋：引導學生觀察實體書籍，找出構成「整體感」的視覺要素（封面、扉頁、字體風格、色彩調性）。 <p>二、開展活動：視覺實驗-點線面與繪本美學賞析</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 接接排實驗：透過《創意接接排》體驗 2、4、8 頁的排版連續性，理解線條與色塊如何產生動態連結。 2. 繪本經典賞析：

			<p>* 風格化線條：陳姝里作品體會線條粗細與色彩單純化的視覺衝擊。</p> <p>* 構圖邏輯：分析《Mr Left and Mr Right》的對稱美學，及《MONSTER BE GOOD》的主賓關係與滿版配色。</p> <p>三、綜合活動：工藝實踐-結構構思與精準摺製</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 風格提案：學生依據賞析案例，初步構思個人小書的排版動勢（對稱、滿版或簡約）。 2. 精準工藝示範：操作「刀背壓線法」，強調長寬尺寸測量與摺線位置的精確度。 3. 職人叮嚀：引導學生使用鋼尺與美工刀進行預壓摺痕，讓8頁小書精美。  <p>一起玩點線面的配對遊戲 <small>Mini book shows me the world</small></p>
4	9/18	<p>引導學生透過欣賞優秀作品，學會運用八頁小書的結構，分頁呈現世界美食的文化背景與個人觀點。</p>	<p>主題(三)名稱：小書帶我看世界(英文課)</p> <p>一、導入活動：典範移情-優選作品賞析與意象建立</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 情境營造：於英語情境教室展示歷屆優選小書與導覽影片，引導學生觀察圖文配置。 2. 指標建立：透過賞析活動，定義「優選作品」的構成要件：版面整潔、配色和諧、內容深度。 <p>二、開展活動：跨域連結-自學任務與雙語引導</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 任務說明：介紹 "Mini Book Project" 學習單，說明如何將食物美感與飲食文化納入小書架構。 2. 雙語沉浸：由外師進行全英文指令引導，學生在聽取步驟的同時，複習測量與摺製工藝。 <p>三、綜合活動：結構實作-八頁小書工藝再現</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 精準再現：學生運用鋼尺與美工刀，精確執行摺線壓痕，完成8頁小書結構載體。 2. 教師範本示範:P1-8個單元內容呈現方式... 3. 國家主題選定：從遊戲中分配洲群，學生依據興趣選擇「國美食」。

			2. 空間流向規劃：體驗8頁小書的邏輯動線從封面故事、食材來源與關鍵頁面的主從比例。
6	9/30	透過廟街走讀進行五感體驗與色彩採集，探究在地美食與文化發展的連結	<p>主題(四)名稱：在地文化色彩與美食走讀</p> <p>單元 1：咱的新莊知多少？(1節)</p> <p>一、導入活動：情感共鳴-記憶中的新莊味分享 邀請學生分享心中代表新莊的食物，建立個人與土地的情感連結。</p> <p>二、開展活動：文史溯源-時光隧道與信仰食物</p> <p>1. 發展史脈絡：講述大漢溪航運對漢人聚落形成的關鍵影響。</p> <p>2. 祭祀美學：介紹新莊廟宇文化與祭祀食物鹹光餅、糕仔...的關聯。</p> <p>三、綜合活動：踏查準備-專業職能與行前規範</p> <p>1. 據點解說：介紹老順香、阿瑞官等老字號百年店家的文化特色。</p> <p>2. 美感攝影:指導手機「橫式拍攝」構圖與主題取景技巧。</p> <p>3. 任務部署：走讀小冊使用方法、分工角色及巷弄踏查禮儀</p> <p>單元 2：廟街走讀 - 咱的新莊味在地色(3節)</p> <p>一、導入活動：移動教室整裝出發與安全叮嚀-檢查悠遊卡與行動裝置，搭乘大眾運輸前往廟街，轉換學習心態。</p> <p>二、開展活動：巷弄觀察沉浸式的文化採集 步巡體驗：引導學生靠邊慢行，觀察老街建築細節、街坊樣貌，開啟感官雷達。</p> <p>三、綜合活動：五感美學數位整合與色彩萃取</p> <p>1. 主題攝影：捕捉學習單指定的文化物件，進行具敘事感的影像紀錄。</p> <p>2. 色票對應：實地對比食物(豆干、糕餅)顏色，找出具代表性的「新莊色」。</p> <p>3. 五感採集：透過品嚐美食，將口感與口傳故事記錄於走讀手冊。</p> <p>4. 雲端共享：將成果上傳 Padlet 分享區，完成跨時空的數位美學交流。</p>
5	9/23	設計英文字體與版面主從，將素材轉化為具閱讀美感的雙語小書。	<p>主題(五)名稱：世界美食之旅—實作</p> <p>單元 1名稱：文字設計一本書-封面/標題設計</p> <p>一、導入活動：主題確認-選定目標與視覺傳達</p> <p>1.如何讓8頁小書更美?8頁摺起來會不整齊 (1)封面移0.5公分跟隔壁借一些</p>

			<p>(2)鼓勵學生可增加1-2頁立體內容或手抄書的設計</p> <p>2.確認學生已依據學習單選定國家美食，引導思考如何透過封面「一眼辨識」該國文化。</p> <p>二、開展活動：風格構思-繪本美學與資訊圖表應用</p> <p>1. 主題色彩經營：賞析《義大利美食之旅》範例，解析如何運用「義大利國旗」紅、白、綠作為主色調，建立全書的一致視覺風格。</p> <p>2. 配色邏輯：參閱《看得見的滋味》，運用同色系（和諧）或對比色（吸引力）建立美食氛圍。</p> <p>3. 文字圖像化：參考《LOOK》等書，引導學生將插圖穿插於字母間，使「標題與圖像」融為一體，提升趣味性。</p> <p>三、綜合活動：封面字體實作-字體情緒與視覺重心經營</p> <p>1. 感官連結:粗體表現厚重感（漢堡/牛排）；手寫體表現流動感（甜點/麵條）</p> <p>2. 理性地基：運用基準線 (Baseline) 概念，引導學生選擇穩定的「水平結構」或活潑的「波浪起伏」。</p> <p>3. 視覺佈局：確立主副標題的大小對比 (Scale)，並保留適當「留白」讓標題呼吸。</p>
7	10/7.14	<p>透過英文字體設計與版面主從應用，引導學生運用圖文素材，將資料轉化為好閱讀的美感手繪小書。</p>	<p>主題（五）：世界美食之旅—實作</p> <p>單元2名稱：內頁整體性表現—從跨頁到整本</p> <p>一、導入活動：數位賦能-素材整合與數位檢索</p> <p>圖文校準：整合學習單內容，並利用平板搜尋精準的食物形態與文化影像，作為繪畫與排版之輔助素材。</p> <p>二、開展活動：排版邏輯 閱讀節奏與格式規範</p> <p>1. 主從與平衡：回顧點線面關係，參考《Pete the Cat》建立圖文主從，或以《Mr Left and Mr Right》實踐對稱平衡。</p> <p>2. 易讀性：強調對齊、留白與黑白均衡感；檢查全書標題、天地與頁碼的格式統一性，形塑「整體感」。</p> <p>三、綜合活動：空間設計-多維度布局與跨頁美學</p> <p>1. 分頁實作：繪製 P2 創意地圖及 P3-P6 食物文史與做法，導入插圖與資訊圖表。</p> <p>2. 動態空間：依主題選擇動勢——向上伸展（如疊疊樂漢堡）、向下扎根（如剖面圖）或左右流動（如製作流程），打破翻頁限制。</p> <p>3. 跨頁引導：運用橫跨兩頁的插圖與色彩計畫，建立視覺流向 (Flow)，引導讀者翻頁探索。</p>

			<p>4. 層次營造-複合媒材應用：引導學生運用多元素材拼貼創造質感。</p> <p>5. 立體與手操設計賞析實例，鼓勵學生課將「立體書與手動操作書」元素加入小書內頁，體會平面與立體空間的交織美感，增進閱讀的樂趣與視覺感。</p>
8	10/21		<p>單元 2 名稱：視覺收尾與共賞評量</p> <p>一、實作引導：個別指導-主題深耕與末頁繪製 一對一諮詢：與學生個別討論主題深度，引導完成 P6-P8 內容，確保美食故事與個人觀點能具備完整的敘事收尾。</p> <p>二、美學強化：視覺校準-色彩計畫與跨頁連結 色彩統整：分享進階「色彩設計」範例，引導學生檢查跨頁間的色彩流動與主題契合度，強化全書視覺的一致性與整體感。</p> <p>三、綜合活動：價值實現整體表現評量與共賞</p> <p>1. 細節檢核：對照評量準則，檢視上色飽和度、文字易讀性及整體完整度。</p> <p>2. 共賞互評：透過作品觀摩與心得分享，進行同儕互評，在交流中內化美感經驗與文化知識。</p>
9	12/13	透過數位轉譯與公開票選，養成跨媒介溝通素養，建立共學共好態度。	<p>主題（六）：世界美食之旅成果分享</p> <p>單元 1 名稱：優選作品影片製作說明會（1 節+課外實作）</p> <p>一、導入活動：典範移轉影音節奏與視覺美學 影音賞析：放映《排灣族石版屋小書影片》，引導學生觀察靜態小書如何透過運鏡與配樂，產生具節奏感的動態敘事。</p> <p>二、開展活動：工具賦權數位創作工具之應用 技術自主：鼓勵學生依個人習慣選擇小影、Canva 或威力導演等數位工具，賦予數位創作的技術選擇權。</p> <p>三、綜合活動：敘事架構影音規格與執行力訓練</p> <p>1. 腳本構成：8 頁內容循序導覽。</p> <p>2. 雙語整合：全程英文配音，並配置合適背景音樂與中英雙語字幕，強化國際表達力。</p> <p>3. 說明拍攝與上傳期限，訓練學生任務執行力與責任感。</p> <p>單元 2：票選我最欣賞的英文小書（1 節+校慶展示）</p> <p>一、票選活動：雲端線上參與網路評選 結合資訊課引導學生進入校網，觀看入選影片並透過 Google 表單投票，落實藝術鑑賞與正向互評。</p> <p>二、成果展示：實體共賞</p>

實體展覽：校慶日展出全體七年級英文小書實體作品，提供摸彩卷邀請親師生共賞並給予評選回饋。

三、公告票選結果並進行摸彩與優選獎勵，建立自信心，讓美感經驗轉化為成長的驅動力。

六、預期成果

1. 手作藝術品：每位學生完成一本融合文史、美食與美感排版的「8頁世界美食小書」。須配合學校比賽時程所以課程須從9月開始進行，第八週10/24完成英文小書英文小書。
2. 數位策展：學生製作並上傳 114 年中平國中校慶優選影片，形成豐富的校園影音資料庫。
3. 從學生手繪之世界美食地理標記圖，展現對全球空間與文化分布的理解。

七、參考書籍 (請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

1. My Day My Way: Lift-the-Flap Book w/ Poster 536元。
2. Welcome to Our Table: A Celebration of What Children Eat Everywhere。
世界的餐桌歡迎你，By Moira Butterfield & Harriet Lynas/繪 Harriet Lynas，NOSY CROW，2023。
3. 看得見的滋味: Infographic! 世界最受歡迎美食的故事、數據與視覺資訊圖表 Taste: The Infographic Book of Food，作者蘿拉·洛威/譯者鄭百雅，漫遊者文化事業股份有限公司2016。
4. Welcome to Our World: A Celebration of Children Everywhere!
By Moira Butterfield & Harriet Lynas/繪 Harriet Lynas，NOSY CROW，2021。
5. 美食祕境: 用味蕾品嚐全世界!
6. 那些無法測量的事物はかれないものをはかる，工藤步，譯姚愛寧，日盛圖書，2025。
7. 各國美食大博覽，Eten in de wereld，320
8. 好想吃一口：餐桌上的世界地圖 (DAJ GRYZA)，小天下，2022，900元
9. 出發吧！環遊世界國家公園 Którędy do Yellowstone?，小天下，2022，900元
10. 世界的餐桌歡迎你 Welcome to Our Table，勞拉·穆洽/艾德·史密斯，譯彭欣喬，繪哈莉葉·黎納斯，小天下出版，2024。
11. 文字部：造字×用字×排字，Akari Yuki/蔡青雯譯，臉譜出版社，2018。
12. 歐文字體 1：基礎知識與活用方法，小林章/葉忠宜譯，臉譜出版社，2015。
13. 設計師一定要懂的版面設計學：從豐富的範例中學習！不可不知的版面基礎知識，PIE 國際出版編輯部、積木，2019/04/13 356
14. Mr Left and Mr Right (翻翻書)，Daniel Fehr; Celeste Aires
15. I Love My White Shoes，Litwin, Eric/ Dean, James (ILT)，原文出版社 HarperCollins，2010/03/02
16. Look，Woodcock，Fiona，2018/07/10
17. 創意接排 Un mémo / Hervé Tullet's ZaZaZoom!，赫威·托雷，上誼文化公司2017/10/01

17.赫威·托雷美感禮物書：跟孩子玩光影遊戲 / 跟孩子玩線條的遊戲 / 跟孩子玩點·線·面混搭遊戲 The Game of Shadows / The Game of Lines / The Game of Mix-up Art · 赫威·托雷 Hervé Tullet/古瑛芝譯 · 上誼文化公司 · 2018/03/01

18.我們都被字型洗腦了：看字型如何影響衣食住行 · 創造看不見的價值 WHY FONTS MATTER 莎菈 · 海德曼 Sarah Hyndman/馬新嵐譯 · 三采出版社 · 2017

八、教學資源

字體-數千種字體樣式和類型(襯線/無襯線.等寬空間.

<https://elements.envato.com/fonts>

赫威·托雷聽覺的書 <https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=LLnJ-4RnNEs>

赫威·托雷用骰子即興創作 <https://www.youtube.com/watch?v=f3lFOaQM36s>

英文字體排版學

<https://akiraxcc.medium.com/%E8%8B%B1%E6%96%87%E5%AD%97%E9%AB%94%E6%8E%92%E7%89%88%E5%AD%B8-1-design-with-typography-c9be2439b496>

My No No No Day 英文比例設計 <https://www.youtube.com/watch?v=x-Bpoj5fZr0>

一張紙摺出8格小書 <https://www.youtube.com/watch?v=RnO9ubbWDvc>

8折書非滿版排版 <https://www.youtube.com/watch?v=hgQFFhcbRT0>

我的第一本手工書 <https://www.youtube.com/watch?v=Nd1Aj0s7UW8>

貳、課程執行內容

一、核定課程計畫調整情形

1.本學期9月初才確定主題「世界美食之旅」，開始搜尋相關主題繪本與圖案設計與圖書供學生參考...《看得見的滋味: Infographic!》《WELCOME TO OUR WORLD》

《WELCOME TO OUR TABLE 世界的餐桌》《美食祕境: 用味蕾品嚐全世界!》從餐具、主食、糕點、調味到烹煮方法，從法國長棍麵包到印度香米飯，從番茄炒蛋到翻轉蘋果塔，最繽紛、易懂的美食文化入門圖鑑通通放入課程中！

2.增加主題(四)名稱：在地文化色彩與美食走讀，透過廟街走讀進行五感體驗與色彩採集，探究在地美食與文化發展的連結

3. 主題(五)名稱：世界美食之旅—實作

單元1 封面/標題設計

文字設計帶入食物感官連結：粗體表現厚重感（漢堡/牛排）；手寫體表現流動感（甜點/麵條）

單元2 從跨頁到整本

(1)增加如何讓8頁小書更美?8頁摺起來會不整齊

封面移0.5公分跟隔壁借一些

(2)運用本學期英文藝恬老師《義大利美食之旅》因導學生主題色彩經營--如何運用「義大利國旗」紅、白、綠作為主色調，建立全書的一致視覺風格。

(3)層次營造-複合媒材應用：引導學生運用多元素材拼貼創造質感。

(4)立體與手操設計賞析實例，鼓勵學生課將「立體書與手動操作書」元素加入小書內頁，體會平面與立體空間的交織美感，增進閱讀的樂趣與視覺感。

4.增列透過數位轉譯與公開票選，養成跨媒介溝通素養，建立共學共好態度。

二、課程執行紀錄 (請依據課程小時數複製下表，並依課程順序填寫執行內容)

課堂 1

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：文字設計四步驟

1. 情感定稿 (Draft)

寫什麼：在草稿紙上寫下想對老師說的悄悄話或祝福語。

算字數：確認文字總量，這將決定你的設計是「點、線」還是「面」。

2. 佈局規劃 (Layout)

選動線：決定文字要怎麼「走」？(直線、橫式、波浪曲線、或圓形回旋)。

定重心：設定視覺焦點，重要關鍵字可以寫得較大(點)，其餘文字成行(線)。

3. 美感書寫 (Design)

調比例：依據蘋果卡空間，細心分配字距(字與字)與行距(行與行)。

留呼吸：畫面四周與文字行間務必留白，避免視覺擁擠。

4. 修飾完善 (Refine)

零缺點：盡量不使用立可白。

轉化美：若不慎寫錯，將立可白痕跡轉化為雪花、亮點或邊框等裝飾元素。

C 課程關鍵思考：

1.透過「點、線、面」的數位設計思維來重新詮釋漢字書寫

2.決定文字要怎麼「走」？直線、橫式、波浪曲線、或圓形回旋。

課堂2

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

視覺美化三步驟

1. 色彩計畫 (Color Palette)

定調性：決定想傳達的情感。

同色系：選擇鄰近色（如：淺紅、深紅、橘），營造溫潤、和諧的氛圍。

對比色：選擇相對色（如：紅與綠、藍與橙），營造活潑、醒目的張力。

選主色：根據感謝對象的性格或祝福內容，挑選 2-3 個核心色彩。

2. 疊加與上色 (Coloring)

分層次：為標題關鍵字上色以強調重點，背景裝飾則使用較淡的彩度以維持文字易讀性。

圖文融合：運用色彩將「文字」與「背景小圖」串聯（例如：文字邊緣加上與裝飾插畫同色系的陰影）。

3. 檢視與分享 (Refining & Sharing)

檢查平衡：觀察色彩是否過重導致文字模糊，或過淡顯得單調。

美感交流：向同學說明自己的配色邏輯（例如：「因為老師很熱情，所以我選了暖色調」），在分享中優化表達力。

C 課程關鍵思考：

1. 色彩的重量：深色視覺感較重，適合壓陣；淺色輕盈，適合點綴。

2. 色彩的溫度：暖色系（紅黃）主動且溫馨；冷色系（藍綠）被動且冷靜。

3. 你的配色「聽」起來是什麼聲音？

課堂 3

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 元素探索與視覺實驗 (Observation & Experiment)

尋找整體感：觀察實體書，找出封面、字體與色彩如何維持一致的調性。

排版連續性：進行「接接排」實驗，練習讓線條或色塊在 2、4、8 頁之間產生動態連結，打破單頁思考。

2. 繪本風格分析 (Aesthetic Analysis)

線條與構圖：* 學習陳姝里式的風格化線條（粗細與純色運用）。

分析《Mr Left and Mr Right》的對稱平衡，以及《MONSTER BE GOOD》中主角與背景的主賓關係（視覺重心）。

3. 精準工藝實作 (Precision Crafting)

風格提案：決定個人小書要走「對稱平衡」、「大膽滿版」還是「極簡留白」風格。

刀背壓線法 (Scoring)：* 運用鋼尺精確測量長寬尺寸。

使用美工刀背在摺線處輕劃壓痕（不切斷），確保摺疊後的書脊挺直、邊角對齊。

結構完成：摺製出結構紮實、翻閱順暢的 8 頁小書載體。

C 課程關鍵思考：

1.頁面的對話：當你翻開下一頁時，視覺元素是否能產生續接感？

還是每頁都像獨立的？

2.隱形的質感：0.1 公分的測量誤差，會導致小書摺疊後歪斜。

「精準度」即是紙藝品展現專業感的關鍵。

課堂 4

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 典範觀察 (Inspiration)

優選賞析：觀察學長姐作品，找出「吸睛」的關鍵：為什麼這本小書會讓你想要翻開？

建立標準：設定自己的目標——版面整潔、色彩和諧、內容豐富。

2. 雙語工藝 (Bilingual Crafting)

聽令實作：聽取外師的全英文指令 (Total Physical Response)，同步進行測量與標記。

精準摺製：運用鋼尺壓痕，精確摺出 8 頁小書 (8-Page Zine) 結構。

3. 主題選定與規劃 (Topic & Mapping)

國家抽籤：透過遊戲分配洲別，選定目標國家的「代表性美食」。

分頁佈局：規劃 P1 至 P8 的邏輯動線：

P1：封面故事。

P2：地圖位置。

P3-P7：食材、文化、做法與歷史。

P8：封底資訊。

C 課程關鍵思考：

1. 翻閱的節奏：小書的翻閱順序會影響讀者的感受，

你打算把「最誘人的美食大圖」放在哪一頁？

2. 摺痕的精準度決定了小書翻閱時的順暢感。

課堂 6

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

📍 第一階段：行前文史與攝影準備 (1節)

1. 文化定錨：分享記憶中的新莊味（如：鹹光餅、豆干），了解大漢溪航運如何塑造新莊廟街的祭祀與飲食文化。 2. 影像職能：練習**「橫式構圖」**攝影技巧，思考如何透過鏡頭捕捉「有故事」的建築或食物畫面。 3. 任務分工：領取走讀手冊，確認巷弄踏查路徑與分組角色（攝影、文字紀錄、色彩採集）。

📷 第二階段：廟街實地採集實作 (3節)

1. 感官沉浸：步行進入廟街巷弄，觀察百年老店（如老順香、阿瑞官）的建築立面與生活節奏。 2. 數位紀錄與色彩萃取：

主題攝影：依照學習單指示，拍攝具敘事感的文化物件。

色彩對應：實地觀察食物原色（如：鹹光餅的焦糖棕、阿瑞官芋粿巧的紫灰），定義出專屬的**「新莊在地色票」**。 3. 五感紀錄：品嚐美食並訪談/聆聽故事，將口感、香氣與歷史溫度記錄於手冊。

📁 第三階段：雲端整合與共賞 (課後/同步)

1. 成果上傳：將拍攝的最佳影像與色票紀錄上傳至 Padlet 分享區。 2. 跨時空交流：觀摩同學採集的色彩與視角，共同建構新莊美學地圖。

C 課程關鍵思考：

1. 環境色與食物色：廟宇的紅牆、糕餅的暖黃，這些顏色如何相互呼應？

2. 文化轉譯：將「鹹光餅」轉化為色票時，

那個顏色代表的是「美味感」還是「神明保佑」的安心感？

課堂 5

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 視覺定位 (Visual Identity)

主題連結：依據學習單選定的國家，找出具代表性的美食圖像（如：披薩之於義大利、壽司之於日本）。

風格設定：參考《WELCOME TO OUR TABLE》，決定封面要走「寫實資訊圖表」還是「手繪插畫」風格。

2. 字體情緒實驗 (Typography & Emotion)

選定字型特徵：* 份量感：使用粗體、塊狀字表現漢堡或牛排的飽足與力量。

流動感：使用纖細、流暢手寫體表現甜點或義大利麵的優雅。

文字圖案化：讓文字與插圖穿插，例如將字母「O」設計成甜甜圈，或讓字母變成裝滿食材的容器。

3. 版面構成實作 (Layout Construction)

建立地基 (Baseline)：* 穩定感：沿著水平基準線書寫，呈現專業、整潔的版面。

節奏感：讓基準線起伏，創造跳動、活潑的視覺節奏。

比例與層次 (Scale)：* 拉大聲量：主標題（書名）必須顯著大於副標題，創造視覺層次感。

呼吸空間：刻意留白，調整字距與行距，確保標題在插圖中清晰易讀、不擁擠。

C 課程關鍵思考：

1.0 思考如何透過封面與主標題傳達主題國家特色美食。

2. 色彩的直覺：你的配色是否能喚起食物的聯想？

3. 文字的聲量：如果把封面比喻成說話，你的主標題在「大聲宣告」還是「小聲呢喃」

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

運用版面設計原則進行實作...

- 1.手繪標題、內文、頁碼與「天地」(邊距)的格式加入統一性。
- 2.參考繪本風格運用點線面關係，建立跨頁的平衡、對稱與節奏感。
- 3.創意空間表現進行書本結構的構思：

向上伸展：適用長型食物(法棍、疊疊漢堡)，突破頁面天地限制。

向下扎根：表現剖面層次(起司絲、根莖類)。

左右流動：適用歷史時間軸或食譜步驟(Recipe)。

4.實作進度：

P2：創意地圖繪製。

P3-P6：美食歷史、成分與做法的插畫表現。

加入色彩計畫：以食物主色或國家色彩貫穿全書，並運用多元素材增加畫面層次。

C 課程關鍵思考：

- 1.如何讓小書「好讀」？
- 2.主從關係：頁面中最重要的資訊(大圖或標題)是否第一眼就被看見？
- 3.視覺節奏：每一頁的排版是否有變化(有些滿版、有些簡約)，讓讀者在翻閱時不感到疲勞？
- 4.易讀性：字距與行距是否適中，讓英文內文讀起來輕鬆順暢？

課堂 9

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 典範學習：觀摩專業小書影片（如石版屋範例），理解影像節奏、配音與視覺呈現的結合。

2. 數位創作實務：

工具自主：自由選用 Canva、CapCut 或威力導演等數位工具。

敘事結構：腳本須包含自我介紹、主題理念及 8 頁內頁的循序展示。

雙語素養：全程由學生進行英文語音導覽，並後製中英雙語字幕與情境背景音樂。

練習在截止日期前完成拍攝與上傳，培養任務執行力。

📁 單元 2：跨媒介票選與實體展示 (1 節 + 校慶活動)

結合資訊課數位票選：

藝術參與：透過校網連結觀看入選影片。

線上互評：利用 Google 表單進行全校性票選，落實數位公民素養。

實體美感成果（校慶期間）：

於校內佈置實體展區，展示所有同學的手繪小書原稿，供親師生近距離翻閱欣賞。

正向回饋機制：

公告票選結果並進行摸彩活動，透過獎勵肯定學生的創作與跨領域表達能力。

C 課程關鍵思考：

1. 將靜態小書轉化為動態影音敘事。

2. 透過社會互動與互評，建立共學共好的美感經驗。

三、教學觀察與反思

1. 教學設計：從精準工藝到感官採集

英文小書為校本課程將持續推展，在雙語教學環境中，可再增加比例圖卡等「視覺標示」輔助，有效降低語言障礙，確保學生能精準跟隨指令，深刻體現「美感作為溝通媒介」的核心價值。在摺書工藝實踐上，課程由基礎結構出發，建議於外師指導摺書階段時，可提供長鋼尺與美工刀，協助學生在測量與壓痕中追求極致的「精準美感」。此外，我們將學習場域延伸至在地生活圈（新莊廟街），引導學生進行深度的生活體驗與「色票採集」；透過將在地文化與五感觀察轉化為色彩符碼的過程，增進學生對食物價值與家鄉情感的深刻連結。

2. 跨域整合：SDGs 與 SEL 的深度交織

在跨學科的探究中，我們不滿足於表層的繪畫，而是引導學生透過 P7「場合與意義」深入討論食物在團聚、祭祀中的社會功能，落實了 SEL（社會情緒學習）的社會覺察。同時，課程自然融入 SDGs（如 SDG 2 零飢餓、SDG 12 責任消費）議題，讓學生在自主搜尋圖文素材的過程中，思考餐桌背後的公平性與生態永續。這種「吃也是一種學習」的觀念，讓小書的內容從美學表現提升到了公民意識的高度。

3. 實作引導：數位工具與視覺流動的結合

在長達數周的實作期中，教師透過個別討論與平板輔助，解決了學生繪圖細節的難題。我們特別引導學生突破傳統翻頁限制，思考「空間動勢」——例如義大利麵的垂直垂墜感或世界地圖的橫向延展。透過強調「跨頁 (Spread)」的視覺延續性與「基準線」的結構美，學生學會了在創意與閱讀易讀性之間取得平衡，賦予小書「手操書」的感官特質。

4. 典範學習與協作力量

本次課程的成功，得益於教師群的專業協作。英文老師提供的「瑪格麗特披薩」範本，完美展現了色彩計畫（紅、白、綠）與複合素材拼貼的魅力，成為學生的最佳典範。而在藝術科與英文科老師的全體動員下，七年級學生的作品在視覺美感、排版巧思與內容深度上皆有顯著進步。這種跨學科的共同指導，讓課程不再是單一學科的負擔，而是校本課程中一段豐美的文化理解歷程。

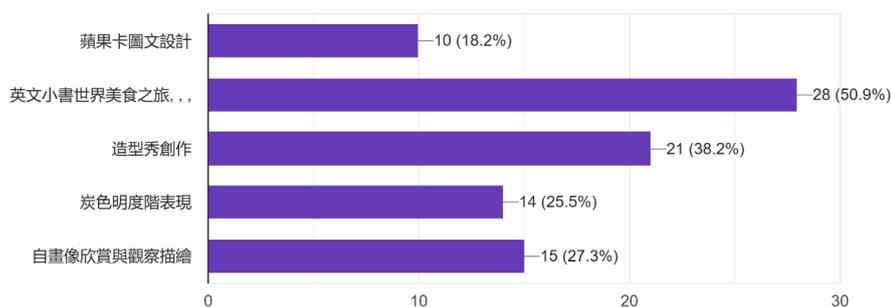
5. 未來展望：順其自然的自由探究

我們深知學習是一個「順其自然」的歷程。在 1-2 周的資料搜尋與探究中，每位孩子體會到的文化廣度各異，但這正是跨域學習最珍貴的「多元面向」。未來，我們將持續優化這種「以美感為核心，以議題為內涵」的教學模式，讓學生在手繪與數位轉譯的過程中，真正實踐共學共好的教育願景。

四、學生學習心得與成果

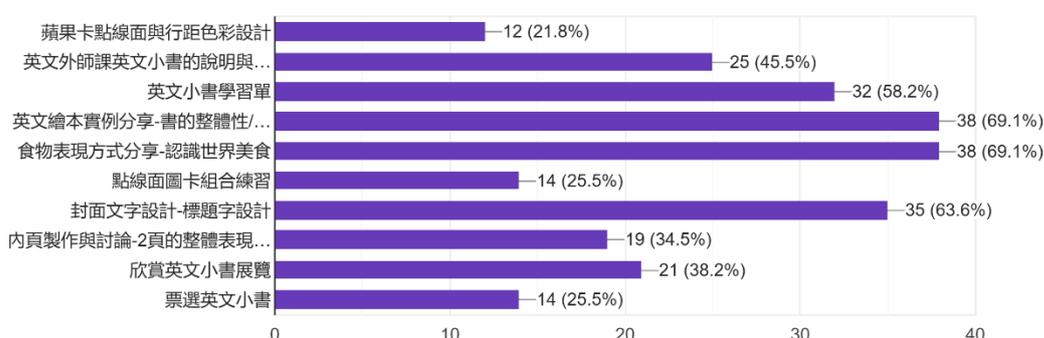
本學期喜歡課程 (可複選)

55 則回應



下列那些單元對英文小書設計是有幫助的 (可複選) ?

55 則回應



一、學生喜愛課程的核心原因 (Why They Love It)

大部分學生對課程抱持高度正面評價，核心吸引力來自於：

1. 創意發揮與成就感：學生喜愛「能自由創作、無硬性規則」的環境，從無到有設計封面、字體與排版，讓他們感受到「發揮能力」的快樂與完稿後的成就感。
2. 知識與文化的廣度：課程滿足了學生的好奇心。學生提到透過課程才了解如「土耳其冰淇淋起源」等暖心故事，讓食物不再只是食物，而是歷史與文化的載體。
3. 跨學科結合的魅力：同時喜歡英文與美術的學生，對於能將兩者結合感到興奮；而原本對英文或美術較無自信的學生，則在老師引導下發現了學科整合的魅力。

二、跨領域學習成效 (Interdisciplinary Impact)

1. 視覺藝術視角：

美感實踐：學生表示學會了「字體大小安排」、「主題與次題的視覺變化」以及「對齊與留白的節奏」。

範例導向學習：學生高度肯定老師提供的「歷屆作品」、「繪本實例」與「字體範本」，這些視覺引導讓他們在創作時更有方向。

2. 雙語與外師視角：

語言應用：學生感謝英文老師與外師在「文法修正」、「單字翻譯」與「簡單詞彙」上的即時協助。

3.國際視野：透過搜尋與書寫，學生認識了非洲、美國等不同國家的傳統飲食，並學會用英文描述文化特色。

三、給視藝老師與英文老師的具體建議 (Future Improvements)

針對未來的課程規劃，學生提出了以下具體的優化方向：

類別	學生具體建議內容
時間管理	許多學生反映「實作時間略趕」，希望能在截止日前預留更多課堂製作時間。
難易度調整	對英文基礎較弱的學生而言，8頁小書與繁重的學習單挑戰極大，建議可簡化學習單內容或縮減頁數。
數位工具	學生強烈希望能「增加平板使用時間」，以進行更精準的資訊查詢與影像參考。
教學資源	建議增加「Google Map 實景看美食」的環節，並提供更多「學長姐優異作品」作為靈感來源。
溝通引導	希望外師講話速度能再放慢一點，並增加更多互動遊戲或簡單的異國口頭介紹。

四、教師省思亮點 (擷取自學生感言)

1.最感人的回饋：「在做小書前我覺得我做不完，但在做時我感受到了英文跟視藝的魅力。」這證明了跨域整合能克服學生的學習焦慮。

2.教學價值的轉化：學生提到「這些設計觀念對於別的作品也是有幫助的」，顯示美感教育的影響力已成功遷移至其他生活領域。

五、蘋果敬師卡學生作品



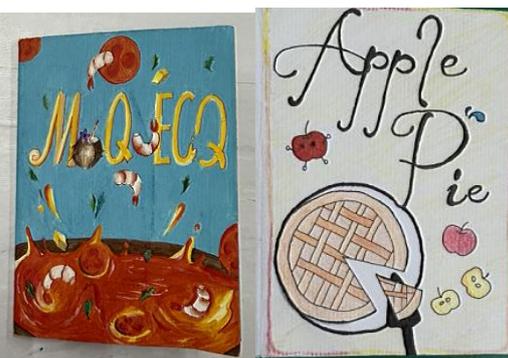


六、英文小書學生成果

114年中平國中校慶【世界美食之旅】優選作品影片連結：

<https://drive.google.com/drive/folders/1OWWhOdGg1yktRsrPTaviUyu0-ogLPLmAm>





**英文小書內頁
地圖歷史設計
實作歷程**

Pani Puri is



A popular from the Mahabharata says Draupadi invented pani puri when Kunti challenged her to make a meal using just leftover potatoes and dough. She created stuffed puris - possibly the first.

from INDIA

▼ READ MORE

Europe



Tiramisu

Ado Campeol

History: Tiramisu was created in the 1930s or '40s. The name means 'pick me up' in Italian. During World War II, an Italian soldier's wife made tiramisù with their last ingredients to comfort him at the front.

This food is from Egypt, Africa.

Ful medames is from Ancient Egypt, and it is one of the most iconic traditional dishes of Egypt.



It is very popular, with people in Egypt, and it has been a staple food in Egypt, and the Middle East.

the USA

New York

This food is from the USA, North America.

The history of America pizza began with Italian immigrants in the late 19th and 20th centuries, someone brought pizza to the USA and opened the first pizzerias in the cities like New York and Boston, primarily catering to Italian communities.

Italian immigrants brought pizza traditions to the USA opening the first pizzeria in New York in 1905.

英文小書內頁作品 2頁-4頁空間設計 實作歷程



Recipes!!

It is made with... chatqui, onions, garlic, potatoes, and local spices.

Materials: chatqui, onions, garlic, potatoes, and local spices.

It's a hearty, warming soup with a tangy and savory flavor, perfect for cold, southern Chilean days.

1. Soak the dried beef to soften it, then shred it in to pieces.
2. Sauté onions, garlic and spices in a pot, then add the beef and water.
3. Simmer with potatoes, until everything is tender and flavorful.

I ♥ ICE CREAM

Material: Milk, sugar, Vanilla, Orchid-stem, Frankincense.

Step 1: First, add milk, sugar & Orchid powder in.

STEP 2: Then, add Frankincense, vanilla extract and mix well.

Step 3: Finally, let the mixture cool slightly and pour into an ice-cream maker.



1 The meat is marinated with spices like rosemary and garlic.

2 It is grilled and served with peanut sauce, rice cakes, and vegetables.

Spanish Omelette

I chose Spanish Omelette as the subject because I have heard of baked eggs before and this opportunity allows me to learn more about them. My favorite part is the thick slices.

Europe

10.6K good

ROC

Valdiviano from Chile

WOW

The Valdiviano as shown Chilean history through my favorite food. Simply taste and how it varies you from the inside out.

Spanish Omelette

soft
crispy

light yellow or golden yellow

- Spanish Omelette has a fresh and fragrant egg aroma and a golden and tender taste after baking or frying.
- Spanish Omelette is light yellow or golden yellow. The egg liquid is heated during baking and it becomes fluffy and soft.

Spanish Omelette

How to Make?

- Whip cream with sugar
- Add mascarpone
- Mix brandy with espresso
- Soak ladyfingers
- Layer the mix cure and ladyfingers
- Refrigerate overnight

Tiramisu

People eat this food as a dessert after family or friends gatherings.

Feyjoada

FROM PORTUGAL - stew tradition

FROM AFRICA - local flavor

RICH IN FLAVOR

Ingredients: black beans, pork, beef, onions, garlic, and spices.

Features: rich and hearty flavor, usually served with rice, orange slices, and farofa.

Corn meal

water

salt

Arepa have a crispy crust and a soft interior.

Arepa is round in shape.

Arepa's color is yellowish.

- Dough a pizza base, a variety of cheese, a tomato sause base, and a variety of toppings, such as sausage, bacon, mushrooms, onions.
- It's hallmark lies in its diverse flavors and styles, ranging from the thin-crust New York pizza to the rich.

bacon
basil leaves
cheese
onion

Industrial Revolution

During the Industrial Revolution, the demand for food increased significantly. This led to the development of new food processing techniques and the invention of the potato chip.



Ingredients:

- cod
- beer batter
- potato
- oil

Feature: Crispy on the outside and tender on the inside. It is often eaten with sea sauce. British, Celtic, national food.

Recipe:

- To make the food, you need cod, flour, oil, potato and beer.
- First, cut potato into the fingers, add flour and prepare it for cooking.
- Then, coat the chips and cod with batter.
- Finally, fry the chips and cod at high temperature.

History: The subject became so popular that it was only a matter of time before it was also included in the school curriculum. It was first introduced in the 19th century.



It means family gathering and leisure time when people eat it. It is also a special occasion for many people. It is a popular food in many countries and is often eaten with ketchup.

Okonomiyaki

My favorite food is Okonomiyaki. It is a delicious Japanese street food. It is made with a pancake-like base and topped with various ingredients like cabbage, beef, and seafood. It is often eaten with a special sauce and a dash of bonito flakes.

This food is from Japan Asia.

The history of Okonomiyaki dates back to Japan's Edo period. It became a common street food after World War II, due to food shortages.



Regions: Hokkaido, Tohoku, Kanto, Chubu, Kansai, Kyushu.



Bubble Milk Tea

It is made from tea, milk, and tapioca pearls. It is a popular beverage in many countries, especially in Asia. It is often topped with whipped cream and various fruits.

Ingredients: tea, milk, tapioca pearls, whipped cream, fruits.

How to make it:

- Boil the tea and milk.
- Add the tapioca pearls and cook until they are soft.
- Strain the mixture and add the whipped cream and fruits.

It is the best!

It is a very popular drink in many countries. It is often sold in plastic cups with a straw. It is a great way to enjoy a hot or cold beverage.

