

113 至 115 年美感與設計課程創新計畫
114 學年度第一學期美感智能閱讀計畫

成果報告書

主辦單位： 教育部 師資培育及藝術教育司

執行單位： 臺中市大里區竹仔坑國民小學

執行教師： 洪曉凌 教師

目錄

一、美感智能閱讀概述

1. 基本資料
2. 課程概要與目標
3. 執行內容與反思

美感智能閱讀概述

一、基本資料

辦理學校	臺中市大里區竹仔坑國民小學
授課教師	洪曉凌
教師主授科目	社會
實際授課班級數	1
實際教授學生總數	13

二、課程概要與目標

課程名稱	臺灣進行式-多元族群的共榮				
報紙使用 期數及頁數	第 24 期 · 第 8 頁	文章標題	臺味 Fusion：基隆咖哩沙茶炒麵 臺式異國料理 VS.異國臺式料理		
課程融入 議題	<input type="checkbox"/> 性別平等教育 <input type="checkbox"/> 原住民族教育 <input type="checkbox"/> 生涯規劃教育 <input checked="" type="checkbox"/> 多元文化教育 <input type="checkbox"/> 閱讀素養教育 <input type="checkbox"/> 人權教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 海洋教育 <input type="checkbox"/> 科技教育 <input type="checkbox"/> 能源教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 品德教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 法治教育 <input type="checkbox"/> 資訊教育 <input type="checkbox"/> 安全教育 <input type="checkbox"/> 防災教育 <input type="checkbox"/> 戶外教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 無特定議題 <input type="checkbox"/> 其他_____				
施作課堂	2	施作總節數	2	教學對象	<input checked="" type="checkbox"/> 國民小學 六 年級 <input type="checkbox"/> 國民中學 _____ 年級 <input type="checkbox"/> 高級中學 _____ 年級 <input type="checkbox"/> 職業學校 _____ 年級

1. 課程活動簡介

本課程為課本內容的延伸，以《安妮新聞》為閱讀素材，結合飲食文化與跨文化理解，帶領學生探討「臺味 Fusion」的概念，聚焦於基隆在地特色料理「咖哩沙茶炒麵」，延伸認識臺式異國料理與異國臺式料理之差異與形成背景。課程透過文本閱讀、關鍵資訊擷取與討論，引導學生理解飲食如何反映歷史脈絡、族群交流與在地創新。進一步透過小組合作，分析不同料理案例（如臺式義大利麵、日式臺味拉麵等），比較其文化融合方式，培養學生跨文本整合與批判思考能力。最後以情境任務（設計一道「Fusion 料理」）作為統整評量，讓學生將所學應用於創意發想與表達，提升語文理解與生活連結能力，並深化對臺灣多元文化的認識。

2. 課程目標

- 能理解「臺味 Fusion」及文化融合的基本概念。
- 能閱讀並擷取文本中關於基隆咖哩沙茶炒麵的重點資訊。
- 能比較「臺式異國料理」與「異國臺式料理」的差異。
- 能從飲食文化探討歷史、地理與族群互動的影響。
- 能透過小組討論培養表達、傾聽與合作能力。
- 能運用所學進行創意料理設計與口語發表。

三、執行內容與反思

1. 課程實施照片與成果



閱讀完，師生一起討論，並運用 AI 軟體將文字轉為圖像，進行概念統整。

2. 課堂流程說明

(一) 引起動機 (10 分鐘)

- A. 提問：你吃過哪些「不像原本國家味道」的料理？
- B. 展示圖片（如臺式披薩、咖哩炒麵），引發興趣。

(二) 文本閱讀與理解 (15 分鐘)

- A. 閱讀《安妮報紙》文章。
- B. 教師引導標註關鍵字（地點、食材、文化背景）。

(三) 概念釐清 (10 分鐘)

A. 說明「臺式異國料理」與「異國臺式料理」。

B. 舉例並進行全班分類活動。

(四) 小組探究 (20 分鐘)

A. 各組分析一道料理，完成比較表 (來源、改變、特色)。

B. 討論其背後的文化因素。

(五) 統整與表達 (15 分鐘)

A. 小組發表分析結果。

B. 任務：設計一道 Fusion 料理 (命名 + 特色說明)。

(六) 回饋與總結 (10 分鐘)

A. 教師統整文化融合意義。

B. 學生回饋學習收穫。

3. 教學觀察與反思

(一) 遇到的問題

部分學生對「臺式異國料理」與「異國臺式料理」概念混淆，容易只從名稱判斷，未深入理解文化脈絡。此外，小組討論時，有些學生參與度不均，影響合作品質。

(二) 對策與調整

未來可增加更多具體案例 (圖片或實物)，並設計分類練習單加強辨識能力。同時在小組活動中明確分工 (如記錄者、報告者)，並加入角色任務，提高每位學生的參與度。

(三) 未來教學規劃

A. 可延伸實作課程，如簡易料理設計或校內「Fusion 料理展」，讓學生從紙上概念轉化為具體經驗。亦可結合社會領域，探討移民文化與飲食變遷，深化跨領域學習。此外，透過訪談家長或社區店家，蒐集在地飲食故事，提升學習真實性與在地連結。

B. 學生閱讀量不高，文字理解耗時，嚴重影響教學進度，以至於無法完成實作課程，實在可惜。有鑑於此，將於下學期每次社會課前 5 分鐘，由老師指定單一專欄文章，師生共讀安妮新聞，先引起孩子們閱讀的動機，才有機會讓孩子們愛上這有趣且充滿創意的文本。