

113 至 115 年美感與設計課程創新計畫
114 學年度第二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： 新北市林口區麗園國小

執行教師： 李明澄 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

二、 同意書

1. 成果報告授權同意書
2. 著作權及肖像權使用授權書 (如有請附上)

美感智能閱讀概述

一、基本資料

辦理學校	新北市林口區麗園國小
授課教師	李明澄
教師主授科目	校訂課程
實際授課班級數	9 班
實際教授學生總數	207 人

二、課程概要與目標

課程名稱	世界味，在地魂				
報紙使用 期數及頁數	第 24 期，第 4.8 頁		文章標題	《全球在地化？外國人眼中的臺灣》 《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	☐ 性別平等教育 ☐ 閱讀素養教育 ☐ 能源教育 ☒ 資訊教育 ☐ 無特定議題 ☐ 原住民族教育 ☐ 人權教育 ☐ 家庭教育 ☐ 安全教育 ☐ 其他_____ ☐ 生涯規劃教育 ☐ 環境教育 ☐ 品德教育 ☐ 防災教育 ☒ 多元文化教育 ☐ 海洋教育 ☐ 生命教育 ☐ 戶外教育 ☐ 科技教育 ☐ 法治教育 ☒ 國際教育				
施作課堂	2	施作總節數	4	教學對象	☒ 國民小學 6 年級 ☐ 國民中學 _____ 年級 ☐ 高級中學 _____ 年級 ☐ 職業學校 _____ 年級

1. 課程活動簡介

本課程以「全球化下的文化流動與在地再創造」為核心，透過《安妮新聞》中與臺灣文化交流、臺式異國料理及世界流動相關的文章，引導學生從生活經驗出發，思考全球化如何影響我們的飲食、文化與地方認同。第一節課透過案例閱讀、分類討論與價值思辨，讓學生理解外來文化進入臺灣後，可能造成同化與誤解，也可能經由在地生活經驗轉化為新的文化樣貌。第二節課則進一步將理解轉化為實作，學生善用網路資源查找異國料理特色，再結合臺灣食材、調味、吃法或生活情境，設計一道具有「台灣味」的台式異國料理，並為其命名與撰寫設計理念。整體課程不僅培養學生資料蒐整、分析判斷、合作表達與創意設計的能

力，也希望學生理解文化並非一成不變，而是在交流中持續發展。透過料理設計，學生能以貼近生活的方式體會：守護在地文化，不只是保存過去，更是理解其價值後，運用創意讓它被看見、被延續。

2. 課程目標

- 能理解全球化對在地文化所帶來的影響。
- 能認識文化融合與在地化的概念，並藉由閱讀案例分辨文化融合與在地化。
- 能說明全球化的優點及缺點，並反思在地文化保存的重要性。

三、執行內容與反思

1. 課程實施照片與成果 (請提供 5-8 張，如有學生學習回饋可附上。)



世界味，在地魂：主廚上線

兩種文化的碰撞與火花

請你發揮創意，想一想，你有沒有哪一道你喜愛的料理料理？
請選一道你喜愛的料理料理，融合你認為的「台灣味」，
創造出一道屬於你自己的「台式異國料理」吧！

step1：請先選擇一道西方（外來）料理	step2：請選擇一道具有代表性的「台灣味」

step3：畫出圖片，發揮創意，畫出你認為可以融合上的料理建議吧！（請寫在）

step4：請大膽命名你的這道料理 取一個有創意的名稱，並說明命名原因	step5：簡單說明食譜 並思考這道料理是文化融合還是在地化？
媽炸歐 2XL巨大草蛋 方塊 (送金門土產券)	☐ 文化融合 ☐ 在地化

[illegible]

2. 課堂流程說明

第一節課

一、引起動機

*情境導入：詢問學生有沒有『世界越來越像？』的感受

—播放各地城市景象、人們的穿著、食物品牌等照片，帶領學生討論並感受『世界越來越相似』的現象。

—提出問題：如果每個城市都有一樣的商店、飲料、音樂，你覺得有什麼好處？又有什麼需要擔心的地方？

*引導複習全球化的概念與成因

—提問：是什麼造成世界越來越像呢？

—複習全球化定義

—提問：全球化又會帶來哪一些改變？

二、發展活動

1. 說明及舉例：文化融合與在地化

*說明全球化下，不同地區和文化會因為快速交流而加速一些改變與影響，並說明文化融合和在地化的概念。

*舉出文化融合與在地化的例子，使學生更加了解這兩個現象。

2. 分析案例：閱讀文本，並分析案例。

*閱讀《安妮新聞》與網路資料，帶領學生分析台南鹽水天主聖神堂的文化融合案例。

*請學生閱讀《安妮新聞》中的其他指定文本，並自行分析案例中的文化，並判斷案例為文化融合或是在地化，再完成學習單。

—追問：再思考一下，生活中有沒有文化融合或在地化的例子？

三、綜合活動

1. 問題討論：

(1) 這堂課一開始說的『世界越來越像』的現象，和『文化融合』或『在地化』有什麼差別？

(2) 你覺得文化融合或在地化對當地文化有什麼好處？又有什麼隱憂？為什麼？

(3) 在全球化下，在地文化/特色重要嗎？為什麼？

2. 分享結論：不論文化融合或是全球在地化，我們多少都還可以從中找到自己所屬文化的影子。只是若一直無意識的接受外來文化，我們自己的文化可能就會漸漸式微、消失不見。因此珍視自己所擁有的文化，並傳承下去是很重要的。

第二節課

一、 引起動機

*回顧第一節：文化會流動，也會變形

教師回顧：全球化讓料理、食材、調味方式跨越國界，但進入台灣後，常常會被改造成更符合台灣口味的樣子。

二、 發展活動

*任務說明：設計一道台灣味異國料理

選一種異國料理，加入台灣食材、調味、吃法或文化元素，設計成一道新料理。

*網路資料搜尋

教師提供搜尋方向與關鍵字，例如：「墨西哥 tacos 特色」、「日本拉麵特色」、「印度咖哩食材」、「義大利披薩由來」。提醒學生至少查兩種資料來源。

*台灣味改造設計

教師板書「台灣味四種改造法」：①食材改造 ②調味改造 ③吃法改造 ④文化情境改造。

三、 綜合活動

*命名與設計理念書寫

教師提醒：名字要讓人看得出台灣味，理念要說明「為什麼這樣改」。

3. 教學觀察與反思

這次的課程能以大量圖片與生活化案例作為引起動機，幫助學生快速進入「全球化與台灣味」的情境，並透過《安妮新聞》案例分辨同化、融合與在地再創造，觀察學生概念理解狀況。教學過程中，當學生概念模糊時，我能即時補充與引導，使討論逐漸聚焦。不過，課程核心仍需再收束，讓學生更明確掌握「文化在理解與尊重中被重新創造」的重點。此外，平板使用規範需更清楚，避免查資料時分心；學習單版面也應重新調整，減少顛倒或混淆情形，使探究與創作流程更順暢。