

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：臺南市立南新國民中學

執行教師： 陳力豪 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	臺南市立南新國民中學
授課教師	陳力豪
教師主授科目	自然
實際授課班級數	205 班
實際教授學生總數	27 名

二、課程概要與目標

課程名稱	PBL專題探究課程				
報紙使用 期數及頁數	第 23 期，第 ____ 頁	文章標題	土地長出什麼		
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_食農教育_____ ☐ 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 ☐ 科技教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育				
施作課堂	PBL 專 題探究 課程	施作總節數	3	教學對象	☐ 國民小學____年級 ☐ 國民中學 2 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「土地可以釀出什麼？」與「做一罐封存四季美妙的果醬」為發想，引導學生從日常飲食出發，認識土地、季節、物產與食物保存技術之間的關係。課程首先透過客家鹹菜、閩南蘿蔔乾、原住民醃漬食物與魚露等案例，理解不同族群如何運用鹽、糖、酒、發酵與日晒等方法，將在地食材轉化為具有文化記憶的風味。接著，學生觀察四季水果的色彩、氣味與口感，思考盛產、惜食與保存的意義，並以果醬製作作為實作活動，學習食材處理、糖漬、熬煮、裝瓶與標籤設計。透過閱讀、討論、感官觀察與美感創作，學生不僅能理解食物背後的自然科學原理，也能體會土地孕育生活、文化與美感的多重價值。

2. 課程目標

- 一、 認識土地、季節、物產與飲食文化之間的關係，理解食物如何反映地方生活經驗。
- 二、 了解鹽漬、糖漬、日曬、發酵與熬煮等食物保存方式的基本原理。
- 三、 透過客家鹹菜、蘿蔔乾、原住民醃漬食物、魚露與果醬等案例，認識不同族群的飲食智慧與文化特色。
- 四、 培養學生觀察當季水果色彩、氣味、口感與質地的能力，提升感官經驗與美感覺察。
- 五、 藉由果醬製作實作，學習食材處理、比例調配、加熱熬煮、裝瓶保存與安全衛生觀念。
- 六、 引導學生理解「惜食」與「保存」的意義，思考食物剩餘、盛產利用與永續生活的關聯。
- 七、 鼓勵學生設計果醬標籤與命名，培養創意表達、視覺設計與地方故事轉化能力。
- 八、 透過小組合作、討論與成果分享，提升溝通表達、協作學習與反思能力。

三、執行內容與反思

1. 課程實施照片與成果



2. 課堂流程說明

一、課程引起動機：從土地與食物記憶出發

課程開始時，教師先引導學生閱讀「土地可以釀出什麼？」與「做一罐封存四季美妙的果醬」相關文本，帶領學生思考：土地除了長出蔬果，還能孕育出哪些味道、文化與生活智慧？教師可透過提問引導學生回想生活中常見的醃漬或保存食物，例如鹹菜、蘿蔔乾、蜜餞、果醬、泡菜或魚露，讓學生理解人們會依據季節盛產、氣候條件與保存需求，發展出不同的食物加工方式。接著，教師說明本次課程任務：學生將從閱讀與討論出發，認識食物保存原理，並設計一罐屬於自己的四季果醬。

二、文本閱讀與概念建立：認識保存與發酵智慧

學生分組閱讀課程文本與學習單，教師透過投影或口頭說明，補充鹽漬、糖漬、日曬、發酵與加熱熬煮等保存方式的基本概念。學生需在學習單上記錄不同食物保存方式的特色，並思考這些方法與地方物產、族群文化及生活需求之間的關聯。例如：為什麼水果可以做成果醬？為什麼糖能幫助保存？為什麼不同地區會發展出不同的醃漬食物？透過閱讀與討論，學生逐步理解食物不只是日常消費品，也承載著土地、季節與文化記憶。

三、小組討論與果醬構想：設計專屬風味

在理解文本內容後，學生進入小組討論階段。每組依據季節水果、風味搭配、顏色美感與故事主題，設計一款專屬果醬。學生可討論想選用的水果、甜度、酸度、搭配食材及果醬名稱，並在學習單上完成初步構想。教師巡迴各組，協助學生聚焦問題，例如：這款果醬代表哪一個季節？它和土地或地方物產有什麼關係？它想傳達什麼味道或故事？透過小組合作，學生將抽象的土地與季節概念轉化為具體的創作構想。

四、標籤設計與視覺表達：把季節封存在罐子裡

接著，學生進行果醬瓶身標籤設計。學生需根據自己的果醬主題，繪製標籤草圖，內容可包含果醬名稱、主要水果、風味特色、保存概念、季節意象與圖像設計。教師提醒學生，標籤不只是裝飾，也是一種溝通方式，要讓觀看者從文字與圖像中理解這罐果醬的故事。學生可運用色彩、插圖、字體與排版，表現水果的色澤、土地的意象與四季的氛圍。此階段強調美感表達與地方故事轉化，讓學生從食物保存延伸到設計思考。

五、果醬品嘗與感官觀察：從味覺理解食物保存

課程後段安排學生進行果醬品嘗活動。學生以小組方式觀察果醬的顏色、氣味、質地與味道，並搭配吐司或餅乾進行試吃。教師引導學生記錄感官經驗，例如：果醬的酸甜是否平衡？水果香氣是否明顯？口感是濃稠、滑順還是帶有果粒？學生透過實際品嘗，理解糖漬與熬煮如何改變水果的風味與保存狀態，也能進一步體會食物保存並非單純延長期限，而是將季節風味轉化為可被分享的生活記憶。

六、小組分享與課程總結：連結惜食、文化與永續生活

最後，各組分享自己的果醬設計理念、標籤特色與品嘗心得。學生說明自己選擇的水果、命名原因、想表達的季節意象，以及這罐果醬和土地、生活或文化之間的連結。教師統整課程重點，帶領學生回顧食物保存的科學原理、地方飲食文化與惜食觀念，並引導學生思考：當水果盛產或吃不完時，我們可以如何用更友善的方式保存食物、減少浪費？透過本課程，學生不僅學習食物保存與果醬製作的知識，也能從實作、設計與分享中體會土地孕育生活、文化與美感的多重價值。

3. 教學觀察與反思

本次課程以「土地、季節與食物保存」為核心，透過文本閱讀、學習單書寫、果醬標籤設計、感官品嘗與小組分享等活動，引導學生從日常飲食經驗出發，理解食物與土地、文化及生活智慧之間的關聯。從課堂觀察可見，學生對「果醬」此一生活化主題具有高度興趣，能主動連結自身吃過的水果、果醬、醃漬食物或家庭飲食經驗，使課程內容不再停留於知識說明，而能轉化為具體且有感的學習情境。

在文本閱讀階段，部分學生一開始較習慣等待教師說明，對於「土地可以釀出什麼」這類較抽象的提問，需要透過教師追問與生活案例引導，才能逐步理解土地不只是生產食材的空間，也承載著氣候、物產、族群飲食與保存技術。當教師將鹹菜、蘿蔔乾、果醬、魚露等例子帶入後，學生較能進入討論，並開始理解不同食物保存方式背後的生活需求與文化脈絡。

在小組活動與標籤設計過程中，可以看出學生的創意與差異化表現。有些學生著重於水果種類與風味搭配，有些學生則從顏色、圖像、名稱與故事性進行設計。透過繪製果醬標籤，學生能將「季節」、「土地」與「味道」轉化為視覺符號，展現美感表達與設計思考能力。然而，也觀察到部分學生在設計時容易停留於裝飾層面，較少主動說明其圖像與土地、季節或保存概

念的關聯。因此，未來可在活動前提供更多標籤設計範例，或加入「設計理念一句話」的要求，協助學生深化作品內涵。

果醬品嚐活動是本次課程中學生參與度最高的階段。學生透過觀察顏色、聞氣味、品嚐酸甜與描述口感，更具體地理解糖漬與熬煮如何改變水果狀態，也能感受到「保存」不只是延長食物期限，更是封存季節味道與生活記憶的方式。從學生互相分享、討論與試吃的過程可見，感官體驗有助於提升學習動機，也能讓抽象的保存原理與生活經驗產生連結。

整體而言，本課程成功結合閱讀理解、自然科學、飲食文化、美感設計與永續生活議題，學生能在多元活動中學習食物保存的基本概念，並反思盛產利用、惜食與減少浪費的意義。未來若再次實施，可進一步強化三個部分：第一，在文本閱讀前加入更明確的閱讀任務，例如圈出關鍵字、找出保存方法與文化意義；第二，在小組討論時提供更具結構性的引導表格，協助學生從「食材、季節、保存方式、文化故事、設計表現」五個面向發展構想；第三，若時間與設備許可，可增加實際熬煮果醬或比較不同糖量保存效果的實驗活動，使學生更深入理解食物保存的科學原理。

透過本次教學可發現，當課程能從學生熟悉的食物經驗出發，並結合閱讀、討論、創作與品嚐，學生較容易產生學習投入感，也能在活動中看見知識與生活的連結。這樣的課程設計不僅有助於提升學生對土地與飲食文化的理解，也能培養其感官觀察、合作表達、美感創作與永續生活素養。