

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： 高雄市立蚵寮國民中學

執行教師： 呂景雯 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	高雄市立蚵寮國民中學
授課教師	呂景雯
教師主授科目	國文
實際授課班級數	實際授課 1 班
實際教授學生總數	實際教授 18 名學生

二、課程概要與目標

課程名稱	世界流動中的臺灣				
報紙使用 期數及頁數	第 24 期，第 3、5-9 頁		文章標題	1.前世今生大揭密 2.當歷史開始流動 3.臺味 Fusion 4.臺式異國料理 VS.異國臺式料理 5.來自地球村的在地食物	
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 ☐ 科技教育 ☐ 法治教育 ☐ 國際教育				
施作課堂	國文	施作總節數	8	教學 對象	☐ 國民小學_____年級 ☒ 國民中學 七 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《安妮新聞》第 24 期「食物文化」專題為核心，選讀〈前世今生大揭密〉、〈當歷史開始流動〉、〈臺味 Fusion〉、〈臺式異國料理 VS.異國臺式料理〉及〈來自地球村的在地食物〉五篇文章，帶領學生從日常飲食出發，理解食物如何隨海洋航行、人口遷徙、貿易往來與歷史發展而流動，並在不同地區形成在地化與文化融合。

課程透過文本提問、圖表整理、比較分析及口頭發表，引導學生掌握文章主旨、統整資訊。最後，學生結合生活經驗，探究常見料理的文化來源，並設計具有臺灣特色的 Fusion 料理。透過閱讀、蒐集資料、口頭分享與討論，能培養閱讀理解及資訊統整能力，也能看見飲食背

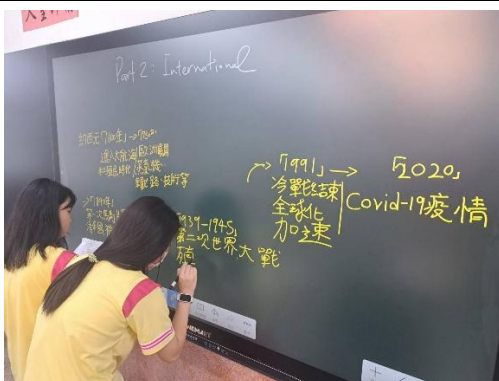
後的歷史脈絡，理解臺灣文化多元交流與再創造的特質，進而建立尊重差異及連結全球與在地的素養。

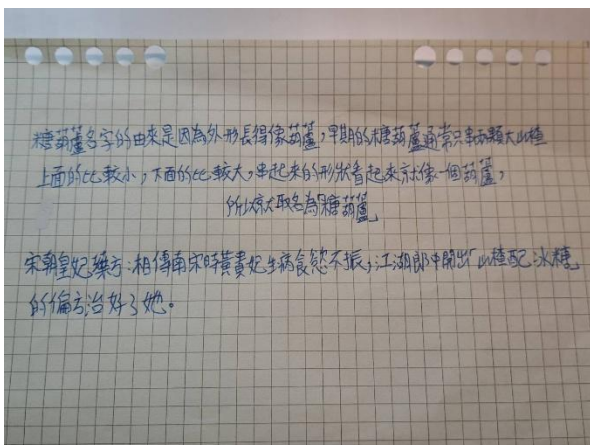
2. 課程目標

- (1) 能閱讀報刊文章，掌握各篇文本的主旨、重要訊息及內容脈絡。
- (2) 能運用圖表、關鍵詞及比較分析等方式，統整不同文章中的相關資訊。
- (3) 能認識食物隨著航海、貿易、移民及文化交流而傳播與演變的歷程。
- (4) 能比較「臺式異國料理」與「異國臺式料理」，理解飲食在地化與文化融合的現象。
- (5) 能主動蒐集常見料理的起源、食材與文化背景，並判讀及整理相關資料。
- (6) 能透過口頭發表與課堂討論，清楚表達個人觀點，並尊重、回應他人的想法。
- (7) 能結合臺灣飲食特色與異國料理元素，發揮創意設計 Fusion 料理。
- (8) 能從飲食文化理解臺灣社會多元交流與文化再創造的特質，培養尊重不同文化的態度及全球視野。

三、執行內容與反思

1. 課程實施照片與成果





時間	事件	影響
1624	建熱蘭 進城	殖民統治
1662	建立日月潭 堤	
1683	清軍佔領 台灣	納入帝國 版圖
1895	推行現代化 政務基礎建 設	日本治理 時期
1945	二戰	重回中華民國 統治
1996	總統直選	民主制度 成熟

2. 課堂流程說明

本課程以「食物的流動、融合與在地化」為主軸，依序透過引起動機、文本閱讀、比較分析、資料蒐集及口頭分享等活動，引導學生逐步建構對飲食文化的理解。

一、引起動機與經驗連結

教師先展示學生日常生活中常見的異國料理或融合料理圖片，如咖哩飯、珍珠奶茶、臺式義大利麵及泡菜臭豆腐等，請學生分享曾經品嚐過的料理及其可能的來源，思考「一道料理究竟屬於哪一個國家」及「食物為什麼會改變」等問題，藉此連結生活經驗並引發閱讀動機。

二、文本閱讀與重點理解

學生依序閱讀〈前世今生大揭密〉及〈當歷史開始流動〉，透過教師提問、關鍵詞圈選、段落重點整理及圖表判讀，學生先設計並繪製歷史事件圖表並與同儕相互討論，提出各項圖表繪製的優缺點。接著，認識食材與料理如何受到航海、貿易、戰爭、殖民及人口遷徙等因素影響，透過教師解說大航海時代，了解其不同地區傳播與演變。

三、比較分析與概念建立

閱讀〈臺味 Fusion〉及〈臺式異國料理 VS.異國臺式料理〉後，教師引導學生從食材、調味、烹調方式、命名及消費習慣等面向進行比較，辨識「臺式異國料理」與「異國臺式料理」的差異。學生透過咖哩香料史的影片、沙茶/沙嗲醬料製作的影片，比較其中異同，理解文化融合並非單純模仿，而是因應在地環境與飲食習慣所產生的再創造。

四、延伸閱讀與資料蒐集

學生閱讀〈來自地球村的在地食物〉，從熟悉的日常食物中探究其跨國流動與在地發展歷程。教師安排學生選擇一道常見料理，利用課堂資料或網路資源，蒐集其起源、主要食材、傳播歷程及在臺灣的變化，並將資料整理成簡要紀錄。

五、口頭發表與課堂統整

學生進行個人口頭發表分享主題：芒果、提拉米蘇、糖葫蘆、壽司等等料理，可針對料理特色、文化來源及感官經驗進行分享，師生共同提出回饋。最後總結課程，讓學生理解食物不只是日常生活中的飲食，也承載著歷史移動、文化交流與地方認同，並鼓勵學生以開放、尊重的態度看待不同飲食文化。

3. 教學觀察與反思

本課程以學生熟悉的飲食經驗切入，圖片、影片及料理分享能有效提升參與意願，也幫助學理解食物背後的歷史流動與文化融合。然而，教學過程中發現，部分學生較難從文章中擷取重點，或將文字轉化為歷史事件圖表；進行同儕回饋時，也容易停留在「好看」、「清楚」等表面描述。未來可先示範關鍵訊息的整理方式，提供半完成圖表，並訂定資訊完整性、時間順序及版面清楚度等評析標準。

在資料蒐集與口頭發表方面，部分學生有直接複製網路內容、資料過於零散，或僅介紹料理特色而未呈現文化背景的情形。教師可提供資料蒐集架構及可信網站，並要求學生以自己的語言統整。未來亦可加入料理地圖、家庭飲食訪談或食物流動路線圖等活動，並與歷史、地理、家政等領域合作，使讀報課程更貼近生活，提升學生的閱讀、表達與文化理解能力。