

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： 台中市立向上國民中學

執行教師： 陳淑萍 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	臺中市立向上國民中學
授課教師	陳淑萍
教師主授科目	數學
班級數	一年四班
學生總數	31 名學生

二、課程概要與目標

課程名稱		從飲食文化看在地創意與全球交流			
報紙使用期數及頁數		第 24 期，第 8、9 頁	文章標題	異國臺式料理、臺式異國料理	
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 ☐ 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		輔導活動課	施作總節數	3	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
課程活動簡介					
活動一：料理分類挑戰					
將料理圖片投影出來		學生將料理進行分類		教師引導提問	
1. 臺式義大利肉醬麵 2. 珍珠奶茶披薩 3. 鹽酥雞塔可 4. 滷肉飯燉飯 5. 臺式咖哩飯 6. 刈包漢堡 7. 三杯雞義大利麵		● 異國臺式料理 ● 臺式異國料理 ● 兩者皆有融合特徵		這道料理原本屬於哪一種飲食文化？ 它加入了哪些臺灣元素？ 它保留了哪些異國元素？	

8. 夜市牛排 9. 抹茶鳳梨酥 10. 臭豆腐漢堡	● 無法明確分類，需補充說明	它是「外國料理臺灣化」，還是「臺灣料理國際化」？
----------------------------------	----------------	--------------------------

活動二：小組創意料理設計

活動目的：培養學生創意思考、文化理解與設計表達能力。

活動任務：每組設計一道融合料理，並決定它屬於~~「異國臺式料理」或「臺式異國料理」

設計要求~~每道料理需包含：

1. 料理名稱	2. 料理類型	3. 主要食材	4. 臺灣元素
5. 異國元素	6. 料理特色	7. 目標客群	8. 推廣標語
9. 簡易製作流程或擺盤構想		10. 完成廣告宣傳單	

範例引導~~料理名稱：鹽酥雞塔可~~

項目	內容
料理類型	臺式異國料理
臺灣元素	鹽酥雞、九層塔、胡椒鹽
異國元素	墨西哥塔可餅皮、莎莎醬
特色	將臺灣夜市小吃包入墨西哥塔可，兼具酥脆、香辣與方便食用特色
目標客群	年輕人、觀光客、夜市消費者
推廣標語	一口咬下臺灣夜市與墨西哥街頭的相遇

活動三：料理發表會

活動目的：訓練學生表達、說服與互評能力。

發表形式：每組進行 3 至 5 分鐘發表，可選擇以下方式：

*海報發表 *簡報發表 *菜單設計 *料理模型 *實際料理成品展示 *短影音介紹

發表重點～～學生需說明：

- 1.為什麼設計這道料理？
- 2.它的臺灣元素是什麼？
- 3.它的異國元素是什麼？
- 4.它如何展現文化融合？
- 5.它的市場吸引力在哪裡？

三、執行內容與反思

1. 課程實施照片與成果



「安妮新聞」讀報～閱讀第 24 期 8、9 頁



「安妮新聞」讀報～閱讀第 24 期 8、9 頁



進行料理分類挑戰完成學習單



進行料理分類挑戰完成學習單



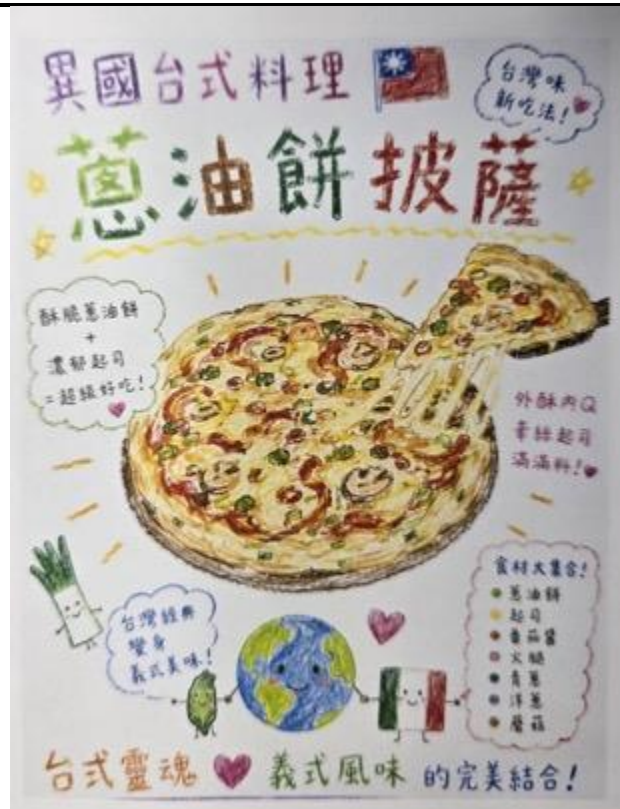
小組進行討論、設計料理



小組進行討論、設計料理



一口咬下創“辛”的“奇”妙『異國臺式料理』



台中平價美食嚐到義大利的風味
『異國臺式料理』



杜巧美食『異國臺式料理』
杜拜巧克力與台灣地瓜球的絕妙組合



車輪餅漢堡『異國臺式料理』



QQ 咩咩珍奶拉麵『臺式異國料理』



珍奶拉麵在口，整天開心都有



生魚片滷肉飯『異國臺式料理』



2. 課堂流程說明

第一節：認識料理融合

時間	課程內容	教師活動	學生活動
25 分鐘	課程導入	發下安妮新聞第 24 期	閱讀第 8、9 頁
5 分鐘	概念說明	說明「異國臺式料理」與「臺式異國料理」差異	觀察並自由發表
10 分鐘	料理分類挑戰	播放融合料理圖片，引發興趣	進行分類完成學習單第一部分
5 分鐘	分享與小結	邀請同學說明分類理由 統整分類判斷原則	發表與回應

第二節：小組創意料理設計

時間	課程內容	教師活動	學生活動
15 分鐘	範例說明	說明活動目的、任務及設計要求	完成分組
20 分鐘	創意料理設計	引導小組設計料理	討論料理名稱、元素與理念
5 分鐘	初步分享	邀請部分小組說明構想	發表初步想法
5 分鐘	教師回饋	提醒文化尊重與設計完整性	修正設計方向

第三節：成果發表與反思

時間	課程內容	教師活動	學生活動
5 分鐘	發表準備	說明發表規則與評分標準	整理作品
30 分鐘	小組發表	主持發表與提問	發表料理設計
5 分鐘	同儕互評	引導學生完成互評表	評選最具創意作品
5 分鐘	課程總結	統整飲食文化融合意義	完成反思學習單

3. 評量方式

小組作品評量		學習表現規準	
評量項目	說明	等級	表現描述
概念正確性 20%	能正確區分異國臺式料理與 臺式異國料理	優良	能清楚分析料理文化來源，創意 設計完整且具可行性
學習單完成 度 20%	完整性、豐富度	良好	能說明主要臺灣與異國元素，設 計內容大致完整
創意設計 25%	料理構想具創意且合理	尚可	能完成基本分類與說明，但文化 分析較簡略
發表表達與 團隊合作 25%	報告清楚、有條理 成員分工明確、合作良好	待加強	概念混淆，料理設計缺乏明確臺 灣或異國元素

班級投票 10%	依投票數高低給予得分	創意料理評分表										
		組別	創意料理	台灣元素	異國元素	投票	概念正確性 推廣標語 (20)	學習單完成 度書寫 (20)	創意設計 宣傳海報 (25)	發表表演 上台報告 (25)	異議投票 投票嘗試 (10)	總分
		第1組	新奇太陽餅	臺中大陽餅	芋奇(泡芙)		18	17	25	22	8	90
		第2組	QQ呼呼珍奶拉麵	珍珠奶茶	拉麵		20	15	20	18	6	79
		第3組	臺中蔥油餅捲餅	蔥油餅皮+ 氣皇辣蝦醬	乾麵麵料	第1、 2-4組	20	18	25	20	10	93
		第4組	幸福餅漢堡	幸福餅	漢堡		16	16	20	18	7	77
		第5組	杜巧美食	地瓜球	開心果+巧克力		16	20	22	20	7	85
		第6組	抹茶蛋黃酥	蛋黃酥	抹茶粉	第5組	15	12	20	20	7	74
第7組	生魚片滷肉飯	滷肉飯	生魚片	第3組	12	0	20	18	5	55		

4.學生省思：老師講解後才發現製作創意料理，除了發揮創意之外，更要注意食品衛生安全，其中的「生魚片滷肉飯」將需冰冷保鮮的食材放置在熱的滷肉飯上，可能造成食安問題。

5.老師回饋：同學透過讀報引導學生留意到身邊常見的異國料理，也對身邊這塊食物與土地有深一層的看法。學生透過分組發揮創意、設計廣告單、廣告標語並上台發表，除了發表自己創意也能看到其他同學在創新料理設計上的創意，也許未來市面上會看到同學們的創意。