

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：臺中市立立人國民中學

執行教師： 林韋伶 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	臺中市立立人國民中學
授課教師	林韋伶
教師主授科目	閱讀
實際授課班級數	六個班
實際教授學生總數	168 名學生

二、課程概要與目標

課程名稱	【臺味Fusion新鮮上架】				
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	☐ 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	飛閱立中	施作總節數	2	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

共讀《安妮新聞》第 24 期主題「世界流動中的臺灣」，發現臺灣與世界的交會，包涵歷史、作物、生物、權力、飲食等面向。

接著聚焦在學生特別容易有感的「美食」，從文本閱讀到日常觀察，再請學生發揮想像和經驗融合，設計至少包含兩個國家的元素，形成一道新的料理或流行文化，透過繪圖將融合的美感呈現出來，並為產品命名，可以運用修辭技巧產出吸睛標題，也可以直白淺易懂。再彼此分享創意、交流不同的巧思，期許大家的設計未來有一天成為國際市集中的一項特色產品，作為跨國融合的紀念品。

2. 課程目標

- (1) 在閱讀中，看見文化的融合。
- (2) 在創作中，交融跨國的美感。
- (3) 在分享中，欣賞他人的巧思。

三、執行內容與反思

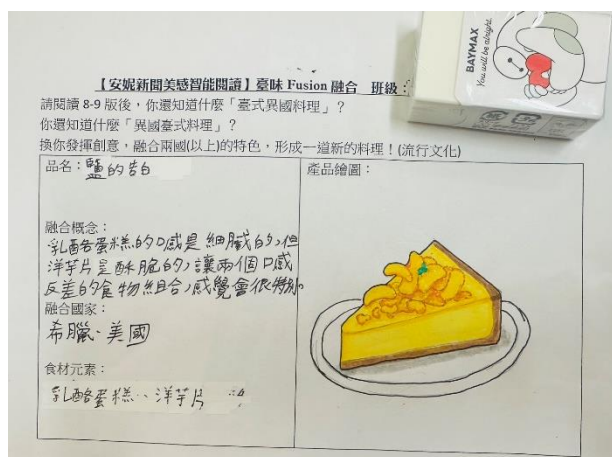
1. 課程實施照片與成果



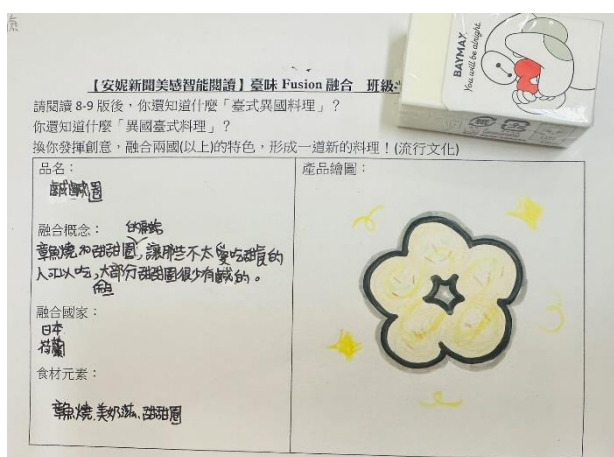
▲ 班級共讀《安妮新聞》第 24 期



▲ 書寫創意融合學習單



▲ 學生作品：創意融合跨國新點子 1



▲ 學生作品：創意融合跨國新點子 2

【安妮新聞美慧智能閱讀】臺味 Fusion 融合 班級：

請閱讀 8-9 版後，你還知道什麼「臺式異國料理」？

你還知道什麼「異國臺式料理」？

換你發揮創意，融合兩國(以上)的特色，形成一道新的料理！(流行文化)

品名：

日月同輝

融合概念：

希臘元素加入繁複的苗族特色

融合國家：

希臘 x 中國苗族

食材元素：

希臘的神元素 x 苗族傳統服飾元素

產品繪圖：



▲學生作品：創意融合跨國新點子 3

【安妮新聞美慧智能閱讀】臺味 Fusion 融合 班級：

請閱讀 8-9 版後，你還知道什麼「臺式異國料理」？

你還知道什麼「異國臺式料理」？

換你發揮創意，融合兩國(以上)的特色，形成一道新的料理！(流行文化)

品名：

生魚冰沙

融合概念：

冰沙的甜 + 生魚片的鮮 + 蔥油的鹹

融合國家：

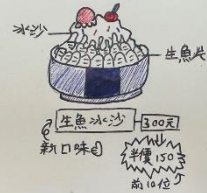
台灣 + 日本

(冰沙) (生魚片)

食材元素：

冰、生魚片、蔥油

產品繪圖：



▲學生作品：創意融合跨國新點子 4

【安妮新聞美慧智能閱讀】臺味 Fusion 融合 班級：

請閱讀 8-9 版後，你還知道什麼「臺式異國料理」？

你還知道什麼「異國臺式料理」？

換你發揮創意，融合兩國(以上)的特色，形成一道新的料理！(流行文化)

品名：

珍珠奶茶拉麵

融合概念：其實只是想設計一個邪教的食物，但應該還是有這方面的受眾。兩種食物都蠻受歡迎的，混在一起就靠了。

融合國家：

臺灣 + 日本

食材元素：

珍珠 + 拉麵 可以加一點蔥花。

產品繪圖：



▲學生作品：創意融合跨國新點子 5

【安妮新聞美慧智能閱讀】臺味 Fusion 融合 班級：

請閱讀 8-9 版後，你還知道什麼「臺式異國料理」？

你還知道什麼「異國臺式料理」？

換你發揮創意，融合兩國(以上)的特色，形成一道新的料理！(流行文化)

品名：

抹茶臭豆腐

融合概念：

喜歡吃臭豆腐和抹茶一定不會錯過!!!

融合國家：

台灣 and 日本

食材元素：

抹茶 + 臭豆腐

產品繪圖：



▲學生作品：創意融合跨國新點子 6

2. 課堂流程說明

《安妮新聞》第 24 期「世界流動中的臺灣」課程共分兩節課進行：

第一節：閱讀安妮&交流跨國融合產物

Part1 閱讀封面，分享自己關注的點，綜合瀏覽《安妮新聞》的印象，猜猜本期的主題。

Part2 說明《安妮新聞》第 24 期主題「世界流動中的臺灣」，發現臺灣與世界的交會，包涵歷史、作物、生物、權力、飲食等面向。

Part3 聚焦閱讀第 8-9 頁，從〈臺味 Fusion：基隆咖哩沙茶炒麵〉討論還有哪些「臺式異國料理」和「異國臺式料理」。

第二節：設計跨國產品&作品分享

Part1 從文本閱讀到日常觀察，再請學生發揮想像和經驗融合，設計至少包含兩個國家的元素，形成一道新的料理或流行文化，透過繪圖將融合的美感呈現出來，並為產品命名。

Part2 彼此分享創意、交流不同的巧思，期許作品有一天成為國際市集中的一項特色產品。

3. 教學觀察與反思

(1)學生拿到此期《安妮新聞》時，有學生回想起上學期曾閱讀《安妮新聞》的經驗，是因為此期封面風格與上學期《安妮新聞》的封面很像，經查詢確實出自同一位藝術家之手，意外發現學生留在心中的美感經驗。

(2)學生在構思融合不同國家元素的創新料理時，對於臺灣的特色，多數會取臭豆腐或珍奶，可見此兩物在國中生心目中的地位。同樣的，對異國料理的取材也會有幾個常見食材的排行榜，如何在同中求異，脫穎而出，成為創新的門檻。