

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：臺中市立光德國民中學

執行教師： 林嘉慧 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	臺中市立光德國民中學
授課教師	林嘉慧
教師主授科目	英語科
實際授課班級數	3 班
實際教授學生總數	83 位

二、課程概要與目標

課程名稱	舌尖上的文化旅行：我是小小食物設計師				
報紙使用 期數及頁數	第 24 期，第 8-9 頁		文章標題	1. 臺味 Fusion：基隆咖哩沙茶炒麵 2. 臺式異國料理 VS.異國臺式料理 3. 來自地球村的在地食物：茶、高麗菜、麵包、甜不辣	
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	議題 思辨	施作總節數	2 節	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

以〈臺味 Fusion：基隆咖哩沙茶炒麵〉、〈臺式異國料理 VS.異國臺式料理〉及〈來自地球村的在地食物：茶、高麗菜、麵包、甜不辣〉三篇文章為核心教材，帶領學生從生活中熟悉的食物出發，探索臺灣飲食文化的多元來源。透過閱讀理解與分組討論，學生認識茶、高麗菜、麵包、甜不辣等食物的傳播歷程，了解食物如何跨越地域與文化界線，成為臺灣日常飲食的一部分。

接著，課程聚焦於飲食文化中的「融合 (Fusion) 」現象，引導學生分析基隆咖哩沙茶炒麵等特色料理所蘊含的多元文化元素，並比較「臺式異國料理」與「異國臺式料理」的差異。透過案例探究，學生思考不同文化在交流、適應與創新過程中，如何形成具有地方特色的新飲食文化，進一步理解文化並非單向輸入，而是不斷互動與再創造的結果。

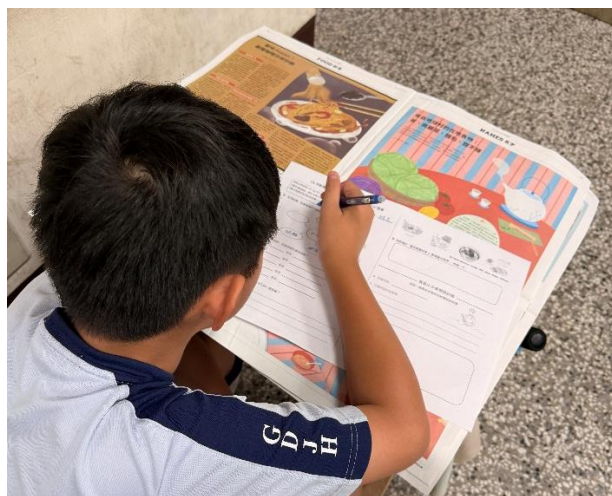
最後，學生將運用所學，設計一款融合不同文化特色的創意料理，說明其食材選擇、文化來源及設計理念，並進行成果發表與分享。藉由探究、討論與創作歷程，培養學生對多元文化的理解與尊重，提升跨文化思考、溝通表達及創新實踐能力，進而建立全球視野與文化包容的態度。

2. 課程目標

- (1). 了解臺灣常見食物的文化來源與發展歷程。
- (2). 分辨「異國料理在臺灣」與「臺灣化異國料理」的差異。
- (3). 認識文化交流、移民與全球化對飲食文化的影響。
- (4). 分析食物背後所代表的文化意義。
- (5). 發揮創意設計融合不同文化特色的新料理。

三、執行內容與反思

1. 課程實施照片與成果



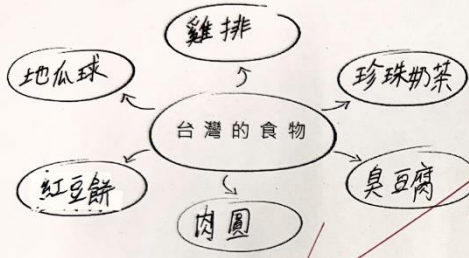


《安妮新聞 The Anne Times》食物文化學習單

搭配安妮新聞《第24期》
《臺味 Fusion：基隆咖哩沙茶炒麵》
《臺式異國料理 VS. 異國臺式料理》

班級： 座號 姓名：

目 想到台灣，你會想到什麼食物呢？

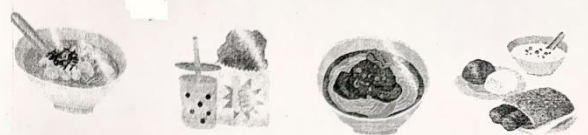


目 想到其他國家，你會想到什麼食物呢？

國家： 日本 食物： 拉麵
國家： 美國 食物： 熱狗
國家： 南韓 食物： 泡菜
國家： 印度 食物： 咖哩
國家： 中國 食物： 包子

目 為什麼食物也是文化的一部份呢？

1. 記錄了各地不同的飲食習慣。
2. 不同地方相同的食物可能有不同的故事。



All food pictures credit: The Anne Times VOL.24

目 我吃過的「臺式異國料理 / 異國臺式料理」，形容一下：

炸雞排：外皮酥脆，還沒有骨頭，讓人想一口接一口吃下去。
珍珠奶茶：雖然很好喝，但糖份也不少，偶爾喝一杯就好了。

我是小小食物設計師

設計一道融合台灣與其他國家的料理

※ 料理名稱： 滷肉飯包子

※ 介紹你設計的料理

將臺灣的滷肉飯和中國包子合為一，把包子內原本的餡料換成香噴噴的滷肉飯，雖然有一點奇怪，但一道料理，如果沒有創新就沒辦法吸引現代人的眼球啊！

※ 畫出這道料理吧！



《安妮新聞 The Anne Times》食物文化學習單

搭配安妮新聞《第 24 期》
《臺味 Fusion：基隆咖哩沙茶炒麵》
《臺式異國料理 VS. 異國臺式料理》

班級： 座號 姓名： 一

圖 想到台灣，你會想到什麼食物呢？

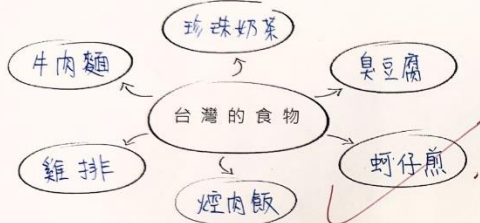


圖 想到其他國家，你會想到什麼食物呢？

國家：日本 食物：拉麵
國家：印度 食物：咖哩
國家：義大利 食物：披薩
國家：韓國 食物：辣炒年糕
國家：越南 食物：腰果

圖 為什麼食物也是文化的一部份呢？

因為每個國家會因當地的環境或天氣因素來創造出具有特色性的食物，然後現在各個國家也都在積極發展觀光，所以如果有外國人來臺或是其他國家的人去不同的國家旅遊，而吃到這些獨一無二的食物，然後又被他們記住了，這就稱為文化，因為只要說一個國家我們就可以想到具有代表性的食物，所以漸漸的就變成了各個國家的特色文化。

《安妮新聞 The Anne Times》食物文化學習單

搭配安妮新聞《第 24 期》
《臺味 Fusion：基隆咖哩沙茶炒麵》
《臺式異國料理 VS. 異國臺式料理》

班級： 座號 姓名

圖 想到台灣，你會想到什麼食物呢？

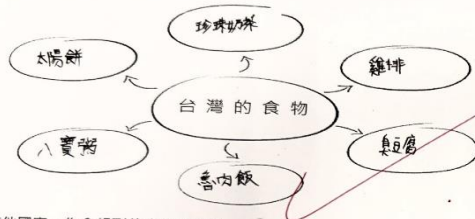


圖 想到其他國家，你會想到什麼食物呢？

國家：日本 食物：壽司
國家：韓國 食物：人蔘雞湯
國家：義大利 食物：義大利麵
國家：金坡星 食物：披薩
國家：美國 食物：漢堡

圖 為什麼食物也是文化的一部份呢？

因為食物不是一想到就能做出來的，當我們在吃時，其實可以知道那些食物是怎麼來的。
食物反應出當地的狀況，像是刈包，它就是因为以前幫幫傭工，幫傭工都沒東西吃，所以有人就拿一個包子，把當時能吃的東西塞進去，才會形成現在的刈包。每個食物一直改一直改才會有的，所以當我們在享用時，要記得想這些食物背後，一定都有故事。



All food pictures credit: The Anne Times VOL.24

圖 我吃過的「臺式異國料理 / 異國臺式料理」，形容一下：

我吃过印度的咖哩以及拉茶，雖然說我不是很喜欢裡面香料的味道，不過這就是他們的獨特美食，讓我深刻的記在腦海裡，而且老闆和員工都是印度人，這彷彿讓我感受到我就在印度。這個臺式異國料理使我們和各個國家互相交流，同時也可以感到滿滿的人情味！

我是小小食物設計師

設計一道融合台灣與其他國家的料理

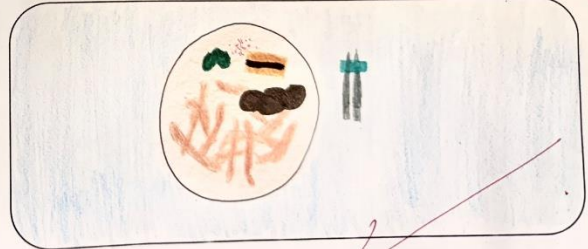
※ 料理名稱：豆漿拉麵

※ 介紹你設計的料理

有濃的豆漿湯底配上Q彈的麵條，讓你一口接一口，不知不覺就把它吃完了。

Delicious & healthy

※ 畫出這道料理吧！



All food pictures credit: The Anne Times VOL.24

圖 我吃過的「臺式異國料理 / 異國臺式料理」，形容一下：

刺皮辣椒，它可以說是非常的特別，通常我們是用辣椒裡面的籽來調味，但刺皮辣椒卻可以整根用吃的，而且味道也不會特別辣。
我在國外曾買過珍珠奶茶，不能說「超甜」，國外的糖可能就是台灣的一半，所以我喝不到嘴巴裡給我爸喝。

真好!!!

我是小小食物設計師

設計一道融合台灣與其他國家的料理

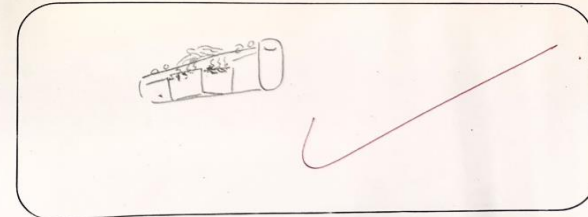
※ 料理名稱：琉球豆腐

※ 介紹你設計的料理

因為琉球吃起來總是很單調，這時候加個勁爆的，不是會起來到嗎！臭豆腐hot
玻璃裡面，在上面配上醃製的泡菜，有鹽、有酸、還有臭，一舉三得。

Great! 一定很好吃

※ 畫出這道料理吧！



2. 課堂流程說明

第一堂課

- 引起動機

觀察與討論常見食物圖片（咖哩、沙茶炒麵、甜不辣、麵包、茶等），思考這些食物是否源自臺灣，以及可能來自哪些國家或文化。

- 閱讀探究活動

分組閱讀〈來自地球村的在地食物：茶、高麗菜、麵包、甜不辣〉。整理食物的起源、傳播路徑及在臺灣的發展歷程。

- 分享與統整

各組分享討論結果。教師統整食物與移民、貿易、文化交流之間的關係，建立「食物是文化交流成果」的概念。

第二堂課

- 文本閱讀與比較分析

閱讀〈臺味 Fusion：基隆咖哩沙茶炒麵〉及〈臺式異國料理 VS.異國臺式料理〉，分析料理中的文化元素與來源，比較「臺式異國料理」與「異國臺式料理」的差異，理解文化融合的概念。

- 個人創意料理設計

學生個別設計一款融合台灣和不同文化特色的料理，完成料理名稱、設計理念說明，並畫出該道料理，以圖文方式呈現料理特色與背後的文化故事。

- 成果分享與課程反思

學生分享自己設計的料理，同儕互相欣賞與回饋作品特色。教師引導學生反思文化交流如何豐富臺灣飲食文化，並建立尊重與欣賞多元文化的態度。

3. 教學觀察與反思

本課程以學生熟悉的飲食經驗作為學習起點，大多數學生對咖哩、甜不辣、麵包等食物具有生活經驗，因此在討論食物來源與文化背景時展現高度參與度。透過閱讀《安妮新聞》三篇文章及小組討論，學生逐漸理解許多看似「臺灣味」的食物其實來自不同國家與文化，也能發現飲食文化隨著交流與融合而產生改變，達到從生活情境連結多元文化學習的目標。

在課程進行過程中，部分學生對於「臺式異國料理」與「異國臺式料理」的概念容易混淆，需要透過更多實例說明與比較活動協助釐清。此外，學生在分析文化融合的歷程時，較容易聚焦於食材與口味的改變，較少進一步思考移民、歷史發展及全球化等因素對飲食文化的影響，因此教師可適時補充相關背景知識，深化學生對文化交流意義的理解。

從個人創意料理設計活動中可以觀察到，學生能運用課程所學結合不同文化元素進行創作，展現豐富的想像力與創意思考能力。未來可增加更多視覺素材、影片或實際料理案例，協助學生更具體認識世界各地飲食文化，並鼓勵學生從文化特色、歷史背景及生活習慣等面向進行分析，進一步提升跨文化理解與多元觀點思考能力。