

108 至 110 美感與設計課程創新計畫
110 學年度第 2 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： 國立嘉義高級商業職業學校
執行教師： 謝宜珍 教師
輔導單位： 南區 基地大學輔導

目錄

美感智能閱讀概述

- 一、 基本資料
- 二、 課程概要與目標

執行內容

- 一、 課程記錄
- 二、 教學觀察與反思
- 三、 學生學習心得與成果

美感智能閱讀概述

一、基本資料

辦理學校	國立嘉義高級商業職業學校
授課教師	謝宜珍
教師主授科目	美術
班級數	4 班
學生總數	129 名學生

二、課程概要與目標

課程名稱：美感。抵嘉

施作課堂	美術	施作總節數	24	教學對象	■高級中學二年級
------	----	-------	----	------	----------

一、課程活動簡介：

透過美感智能閱讀計畫融入學校普高二年級美術課程，學生透過閱讀「安妮新聞」，找到喜歡的主題篇章，認識多元文化之議題、分享閱讀心得與觀察報紙之構成要素、分析圖文編排的美感構成；以分組主題討論與線上資料搜集的方式，認識嘉義縣市當地的特產特色、在地文化；分組運用線上編排軟體Canva進行共同編輯，製作「美感。抵嘉」嘉義主題報導，培養發現美的眼睛，傳遞生活中的美感體驗。

●學生學習策略:

美感啟發：閱讀安妮新聞> 議題選擇與分享閱讀心得。

美感分析：分析美感排版> 質感、色彩與比例的認識。

生活觀察：分組主題討論> 線上搜尋嘉義特產特色、在地文化。

美感應用：嘉義主題報導> 發現嘉義之美、提供美感體驗。

二、課程目標：

- 1.能閱讀安妮新聞文章，選擇多元議題，分享自己的心得。
- 2.能分析安妮新聞版面圖文編排，認識報紙之構成要素與美感構成色彩、比例。
- 3.能應用Canva進行嘉義主題報導圖文編排作品。

執行內容

一、課程記錄

A 課程實施照片：



B 課堂流程說明：

1.美感啟發：閱讀安妮新聞> 議題選擇與分享閱讀心得。

請學生選擇自己最感興趣的安妮新聞閱讀，和朋友一起討論喜歡的主題篇章，分享議題內容，教師引導學習報紙之美感構面要素，學生學習體驗生活美學之構成。

2.美感分析：分析美感排版> 質感、色彩與比例的認識。

學生學習美感比例與構成，分析版面編排美感要素，並運用美感智能閱讀計畫的學習單練習分析報章版面的美感構成、質感、色彩與比例關係。

3.生活觀察：分組主題討論> 線上搜尋嘉義特產特色、在地文化。

學生分組討論嘉義特產特色與在地文化，選定主題後進行線上資料搜集與彙整。

4.美感應用：嘉義主題報導> 發現嘉義之美、提供美感體驗。

將線上彙整之嘉義主題資料整理成「美感。抵嘉」報導，運用線上編輯軟體Canva進行圖文排版編輯，將嘉義之美傳播出去。

二、教學觀察與反思

美感智能閱讀計畫很有意義，「安妮新聞」讓教師能有更多元化的資源來吸引、引導學生對於美感的體認，報紙內豐富且跨領域的主題內容，讓學生在閱讀的同時能擁有更多的互動、討論與思考面向，將單純視覺性的美感形式延伸至主題內容的觀點交流。透過線上資料彙整與Canva軟體的使用，讓學生隨時隨地皆能共享檔案，進行圖文編排的討論與練習，提供學生及觀者不同的美感體驗。

三、學生學習心得與成果

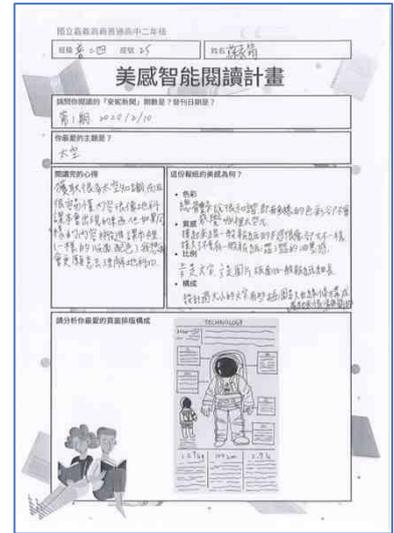
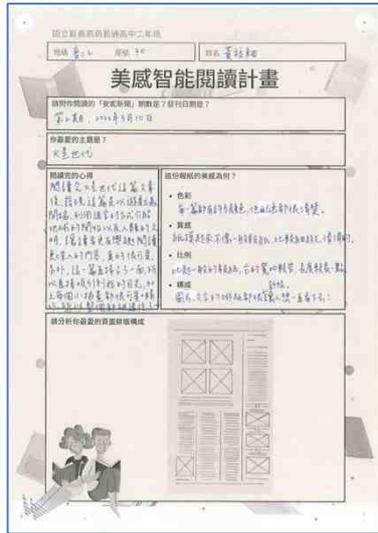
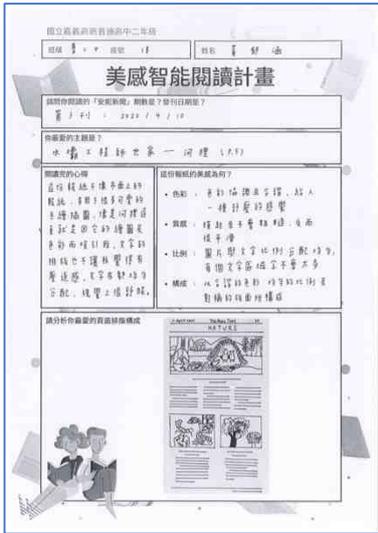
● 教室走廊美感閱讀區





● 學生學習單





● 「美感。抵嘉」主題報導

樂檸漢堡

王佑瑜 李芹玟 李采鈞 曾鈺芸



簡單，不簡單。

地址

中山市府門市
嘉義市東區中山路203號1樓
(05) 228 0260

文化秀泰門市
嘉義市東區文化路299號3樓
秀泰影城樓上3樓
(05) 223 3060

台北: 2間
新竹: 1間
台中: 2間
台南: 3間
高雄: 1間

簡介

樂檸堅持進口天然的原塊優質牛肉，在台灣絞製，並於全程零下18度低溫封存純淨汁嫩，每一個堡排百分百無雜肉，真正原汁原味；雖然麵包對漢堡而言絕非次要角，樂檸以最「厚工」的方式，自焙自製私房雲感麵包，層次結締紮實、Q 彈富有嚼勁，並在漢堡包中加入「台灣小麥」，軟嫩卻又柔韌、香郁回甜不膩；醬料也是漢堡的重要元素，投資食材之間連結的橋樑，我們由具有執業營養師資格的研發團隊設計菜單、配方，確保每一項手作醬料都能道地純粹、釀食提味，賦予料理更豐富的內涵；天然高纖的鮮調果飲更是特別，團隊依據時令水果的成份特性，創意混搭，調製出完美比例、風味輕盈的飲品，一口口都是行家級鮮甜、大顆級甘萃。

為什麼要穿短褲？

創辦人的發想

樂檸漢堡的前身，其實陳永中最早是經營蔬果行，漢堡在當時只是為了跟消費者說，原來蔬果放在一起，也能做出美味的餐點，後來才轉型創辦樂檸漢堡。陳永中說：「初衷從來沒有改變，不想讓漢堡被垃圾食物劃上等號。」

為甚麼穿短褲其實是樂檸漢堡選造品牌的關鍵，陳永中非常重視「吃漢堡就是要很歡樂、很舒服。」就連在說這句話的當下，外頭氣溫偏低，他仍只穿長袖上衣，下半身依然只穿短褲，由此可見他對樂檸漢堡品牌理念的堅持！



A foodie is a person who loves food and is very interested in different types of food.

203 24 蔡予璇

food blog
Lorem ipsum

brunch

嘉義網美早午餐

Nose man

鼻孔先生手作早午餐

從一開始在自家門口的餐車,到高雄大遠旁外帶的小店,升級成擁有一間店面的Nose Man,經營期間就高聲宣言,店內的有20個座位。有早餐與午餐的多樣化選擇,目前尚未提供電話訂位,以現場櫃檯為主囉!

熱門套餐:
花露培根起司蛋三明治 \$70
不能錯過的經典三明治,加上不會錯的培根與花生抹醬,再搭配上生菜與番茄,讓整體吃起來不會膩膩,50即可升級套餐(薯塊、飲料),加上套餐的薯塊份量剛好。
花露手拍雞排三明治 \$85
一手無法掌握的份量
從前面看起來超厚的雞排
要小心吃的時候會有肉汁滴落
需要大口咬下才會過癮!



小盤子cafe & brunch

feast on, Feel Good Food, Enjoyment of Food

這百旁的小盤子咖啡,手作美食體驗全日早午餐,小盤子是深受嘉義人喜愛的全日早午餐店,舊址在溪園街,為擴大用餐空間,目前遷移到自有的倉庫路上,不僅環境更寬敞高敞,輕工業風的「倉庫」也讓人感到饒有設計感,輕工業風裝潢更吸引年輕人最喜愛的風格之一,簡約中帶著些許叛逆,但整體氛圍又舒適慵懶,就像偶爾會發怒亂揮的鬥牛犬般讓人喜愛,再搭配上愜意的輕音樂,一個陷入小盤子,沒有一時半刻可走不出來呀,用隨地動分區域這個作法,不僅能讓客人更真摯地「鬆弛區與外帶區」,風格也非常融入輕工業風環境!



嘉義隱藏傳統美食

Traditional Delicacy



羅家涼麵

嘉義市東區垂楊路126號

羅家涼麵已經超過60年的歷史了,從早上7:30開始營業,直到售完為止,10點多去的時候就快接近賣光了。所有品項的價格僅40元有找,店內也提供免費的冰麥茶,桌上也附有辣油及芥末,最道地的吃法就是涼麵+大蒜+辣油+芥末,尤其這大蒜,沒有大蒜,這盤涼麵就少了一個味道,來嘉義一定要吃羅家涼麵!

空軍市場涼拌黑豆干陽春麵

嘉義市東區和平路331號

點一碗筒仔米糕、滷肉肉燥、豆芽菜、韭菜、香濃肉燥,再加上一點店家特製辣醬,淋一點白醋調味,攪拌一拌,醬香濃而不膩,外省筒仔米糕又軟又滑,滿滿的眷村風味,令人回味無窮!



劉家煎粿

嘉義市東區安和街210號

劉家煎粿在嘉大對面的廟門對面,劉家煎粿就是有名的火婆煎粿的二店,味道完全不輸火婆煎粿,其使用的是油煎,在煎的時候,會發出油煎的香味,醬油膏也是店家自己製作的,不會像市面賣的罐裝醬油膏那麼鹹,劉家煎粿的醬油膏甜大於鹹。價格也不貴,都在60元以內,且保證吃得飽。

回嘉看老木

編者：李敬沛、邱瑜妮
邵鈞奎、黃子芬

前言

一日嘉義遊!帶著大家從早午餐到晚餐,其中每個景點都是我們精心挑選的店家,店家都是由老屋改造,透過認識嘉義的老木屋,讓嘉義舊有的新樣貌,廣為人知,現在就讓大家一起來認識嘉義的木頭之美吧!

木頭之都

嘉義自日治時期以來,一直是木頭出產的大都,阿里山林場的開發,也帶動嘉義製材業的發展。阿里山林場鐵路直至今日仍是許多人來阿里山的有緣體驗。

嘉義老木屋

嘉義擁有六千多間木造建築,檜木房屋密度夜市全國第一,嘉義市長「勇媽」黃敏惠曾說:「檜木就是我們嘉義的味。」阿里山林業在嘉義市留下了大量的文化資產,讓即使是過了一個世紀後的我們也能感受到嘉義的木頭之美。



OI GRIDDLE CAKES

美式鬆餅



Oi Griddle Cakes 老宅美式鬆餅看外觀並不會覺得這是間餐廳,且還是處在不起眼的嘉義西門街巷弄內,而Oi Griddle Cakes 老宅美式鬆餅其實是開75年之久的古厝,店內空間不大但很寬敞,台式古厝能撞撞村風格,內部的裝潢是老屋整修,紅磚、木頭、地板的磨石子及各種老宅元素相互融合,玻璃窗花、網架格鐵窗、舊門窗裝飾和各種返屋的擺設讓店家標語紅花磚也都妥善的保留下來,加上水泥牆柱,店內充滿復古溫暖氣氛。
Oi Griddle Cakes 從設計到裝潢都出自老闆的創意,店家整理老屋的心思十分細膩,保留了老屋的風情卻又有重新的美感,內部挑高的木樑老屋屋、樓節裏的鄉村歌曲、處處用心的裝潢細節,再搭配老闆及老闆娘在廚房忙碌的聲音,經歷年歲的木門後面即是放鬆的一方樂土。



Window grilles

Oi Griddle Cakes 老宅美式鬆餅店內除了甜鬆餅,還有較少見的鹹鬆餅、馬芬、餅乾、沙拉等等,店內還有一些關於鬆餅的餐點介紹,老闆娘主打以低油低糖、無多餘的食品添加物或人工調味劑來製作鬆餅, Oi 家的鬆餅是屬於蓬蓬厚厚的那類,濃濃的口感更耐嚼,鹹鬆餅都會附上多種烤水果(秋葵跟煙燻南瓜等)和沙拉組成拼盤,店家自製的手打漢堡肉多汁口感扎實美味肉則是店家堅持純手作的,和一般外賣的漢堡肉有著明顯差異的口感。



酸甜好滋味

嘉義特有-涼麵就是要加美乃滋



店家推薦

- 黃記涼麵涼園
- 涼麵 四味果汁

竟然是加美乃滋!!!

吃涼麵一定要加美乃滋，這又是嘉義人飲食文化的不成文憲章之一。美乃滋嘉義人別稱「白醬」，手製最優，一般工廠出品者，則以「白雲」牌最為常見。因為嘉義的涼麵寬扁，所以醬汁必須濃稠，才能調和出香醇的味道來！美乃滋是一種半固體的蛋黃醬，一般用在沙拉的製作上，想將美乃滋滲入涼麵，使其汁濃滑溜。

嘉義位處23度半的北回歸線上，天氣酷熱，盛夏食涼麵，自然大行其道，但既為了消暑，不可配熱湯，代以麥茶內含決明子配方，色澤金黃，微帶淡淡的咖啡香，此物生降火與涼麵係天作之合。



櫻花會開，愛也會來

春天的櫻花和四季的我，都想在某個轉彎處和你邂逅相遇

組員:吳亭逸、蕭楷蓉、蘇亭韻

Introduction

說到賞櫻，往年大家總是紛紛赴日本賞櫻，雖然現在無緣出國，但別忘記一年四季都美麗的阿里山，在楓葉落盡之際，山櫻正悄悄地綻放準備接棒了，想必又將吸引一波朝聖風潮！



Alishan Cherry Blossom Season

享譽海內外的阿里山櫻花季約在每年3月中旬至4月中旬舉行，每年會因天候的不同和櫻花的品種，使得櫻花開放的時間會些許差異，陸續地千島櫻、山櫻、吉野櫻、八重櫻都將依序綻放，其中又以潔白如雪、燦爛耀眼的吉野櫻為主角，將阿里山原本綠意盎然的景色點綴成如夢幻的花海世界，還有其他色彩繽紛像是射干蕪、台灣一葉蘭木蘭花、森氏杜鵑、毛地黃和石楠花等等花卉，更是增添了阿里山櫻花季的熱鬧氣氛。



文化公園

普二3 16 張繼滿、18 陳昇伶

「嘉義文化公園」是嘉義首座共融式公園，整座遊戲場以「綠羅樹蛙」為發想，園區內12主題遊具結合造型與玩樂性質，融入共融理念，讓身障兒也能開心地與其他孩子們同樂。



設計結構呈三角形可以從數字與英文動靜中，學習上肢力量訓練，透過腳部與手部的協調，提升肢體力量與平衡力，促進肌肉力量並提高上肢敏捷反應力。



沙池挖洞遊戲，讓小朋友不用過沙坑工具與桶裝沙池此類一體化設計，沙坑旁邊可設計沙池傾斜板，也是一項簡單又有趣的遊戲。



大型結構讓小朋友有嘗試活動，嘗試學習各種和式小遊戲之類，提高視、聽、觸覺刺激與空間感，增加小朋友的專注力與觀察力。

https://economic.chiayi.gov.tw/News_Content.aspx?n=56&s=293412

地址: 600嘉義市東區興中街



穿越古今，發現歷史 城隍廟

黃誠會製作

嘉義城隍廟歷史背景

清治1715年，諸羅縣周禮知縣，謂城隍即城池之意，既有城池，必有城隍，方可以避神麻而安神靈。由知縣乃捐獻六百餘兩銀，鳩材捐俸，興建城隍之廟時，並有參將阮蔡文幫捐四十兩於1716年冬建成。初創建立是屬縣級城隍。初創時的城隍廟，不免室窄陋，樑柱均取小木，垣牆悉繕泥土，日炎雨淋，歷數十載。1732年，知縣馮善商諸邑紳，士紳陳君陸等負責募捐及重新修繕。

日治1936年五月，城隍廟徹底新建的工程，由時任嘉義市尹伊藤英三發動勸募，準備將舊有廟貌徹底新建，翌年動工。其中，城隍廟聘請到福建泉州大匠師王錦木來規劃設計，主體座向「座東朝西」，廟體建築風格為泉州溪底派。最大特色是在正殿部份安設許多看架梁拱，屋頂形式皆為重簷，拜亭八卦藻井匠藝，正殿步口及次間看架斗拱，是王錦木匠師首席代表第一個建築作品。



民國六十九年，城隍廟增闢後殿大樓地基，以當時神尊實在太多而無法放置，同年歲末拆除後殿，重建大樓為六層，民國七十四年完工後，同年10月並舉行乃火大座儀式，而拜正殿保留者日治時期廟貌。大樓規劃是由出自匠師謝自南之手。資料來源是中國科技大學建築系 溫峻瑋講師在上課時所提到後殿大樓的由來。

嘉義城隍廟的建築設計

- 嘉義城隍廟正殿全景
- 嘉義城隍廟的八卦藻井，為著名溪底派木匠王錦木的作品，全體結構為榫卯接合而成炫目的結網斗拱。
- 「臺洋顯佑」匾，為臺灣巡撫劉銘傳於光緒3年(公元1887年)上奏光緒皇帝頒賜。
- 嘉義城隍廟的牌樓採用四柱三層重樓之設計。



<https://zh-tw.wikipedia.org/zh-tw/>