

111 至 112 年美感與設計課程創新計畫
111 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： 臺東縣寧埔國小

執行教師： 賴奕芸 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

二、執行內容

1. 課程紀錄
2. 教學觀察與反思
3. 學生學習心得與成果

三、同意書

- 1、 成果報告授權同意書
- 2、 著作權及肖像權使用授權書

美感智能閱讀概述

一、基本資料

辦理學校	台東縣長濱鄉寧埔國民小學
授課教師	賴奕芸
教師主授科目	國語、閱讀
班級數	(2 班)
學生總數	(14 名學生)

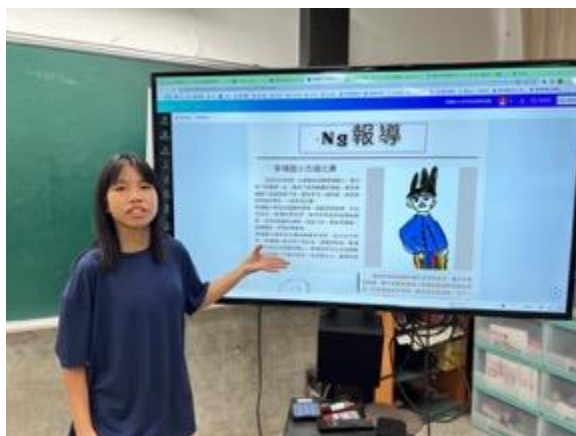
二、課程概要與目標

課程名稱	美感寫作之旅：探索創意視野				
施作課堂 (如：國文)	閱讀課、 綜合課	施作總節數	2 節	教學對象	國民小學 <u>五、六年級</u>
1. 課程活動簡介 「美感寫作之旅：探索創意視野」是一個融合美感設計與新聞寫作的課程，旨在引導國小高年級的學生進入創意的世界。透過活動和實踐，學生將深入探索美感設計的原則與應用，同時學習運用安妮新聞的風格撰寫有趣且具有內容的報導。課堂活動將以互動和實作為主，結合小組討論、實作練習和作品分享，培養學生的創造力和表達能力。這個課程將為學生提供一個全面的學習體驗，從美感設計的理論和實踐，到安妮新聞的報導技巧和風格運用。通過這個課程，學生將培養自己的創造力、表達能力和美感觸覺，並將所學應用到日常生活中的設計和寫作中。					
2. 課程目標 <ol style="list-style-type: none">1. 培養學生對美感設計的認識和欣賞能力。2. 引導學生學習如何運用美感設計元素來創作各種視覺作品。3. 培養學生對新聞報導的基本要素和寫作技巧的理解。4. 培養學生運用安妮新聞風格撰寫有趣且具有內容的報導能力。					

執行內容

一、課程紀錄

1. 課程實施照片 (請提供 5-8 張)



2. 課堂流程說明

1. 美感設計導入 (20 分鐘):

- 觀賞和分析優秀的美感設計作品，學生了解設計原則、視覺效果和設計帶來的影響。
- 透過小組討論，分享彼此對美感設計的理解和喜好，探討對美感設計的看法和感受。

2. 安妮新聞介紹 (20 分鐘):

- 介紹報導的基本要素，例如標題、導言、主體和結論。
- 學生掌握報導結構、闡述觀點和簡潔有趣的寫作技巧。

3. 新聞寫作實踐 (30 分鐘):

- 學生撰寫一篇學校活動的新聞報導，並參考所學的結構和要素，以 canva 完成作品。
- 作品分享，同學們可以提供反饋和建議。

4. 綜合應用與展示 (10 分鐘):

- 與學生回顧整堂課的內容，強調所學的重要觀念和技能。
- 學生分享他們的作品和在課堂上的收穫和感想。

二、教學觀察與反思

1. 學生參與度：參與課程的學生幾乎都沒有看過報紙，所以有先花一點時間介紹。觀察學生在課堂上的參與度，包括回答問題、提出意見和參與討論的程度都很積極。
2. 學習成果：透過作品展示、口頭評估，了解學生在課程中展現的創造性思維、寫作技巧和美感表現都達到了美感與寫作方面預期的學習目標。
3. 教學方法：課程中所使用包括示範、討論、小組活動、實作、分享等教學方法引起了學生的興趣和參與度。
4. 個別化指導：有些學生在實作時需要更多的支援和指導，觀察學生的個別學習需求，並提供適當的指導和支持。
5. 學生互動與合作：鼓勵學生彼此分享、討論他們的創意和寫作作品，透過之間的合作和

學習交流，能激發出更多的想法。

三、學生學習心得與成果

呂恩熙 (六甲): 安妮新聞真的是太美了，上完這個課之後我也能做出很漂亮的作品，很有成就感。

鐘濬泰 (六甲): 安妮新聞介紹的課程讓我了解了寫作的技巧。透過設計和寫作，我學會了表達自己的觀點和提供資訊的能力。

張博捷 (六甲): 我最喜歡裡面的小遊戲，會讓人很想看。

張絨岳 (六甲): 這個報紙的圖案都畫得好好看，而且都是彩色的圖片。

王英特 (六甲): 用 Canva 創作，我發現自己可以設計出很厲害的報紙，還可以用一些動畫的東西來做。

張杰瑞 (五甲): 我喜歡安妮新聞報導的內容，以前的男生不能穿裙子，現在的可以。

林依靜 (五甲): 上完美感寫作課程讓我能夠用美麗的圖片和自己寫的內容來展現我的創意和想法。

李孟恩 (五甲): 我要把這些漂亮的版型加到我的筆記本。

李權 (五甲): 我喜歡他會把一樣主題的放在一起，這樣介紹就會更完整。

張承濤 (五甲): 寫作課程讓我發現了自己的寫作能力。我會把延伸的想法放進寫作的內容讓文章更有意義。我現在更有自信分享我的寫作作品了！

林彥翰 (五甲): 上面有些寫的內容跟我想的一樣。

高翊程 (五甲): 我最喜歡太空的那篇，他有寫到很多相關的人跟發生的事情，很有趣。

胡淮智 (五甲): 上這個課很容易就寫好一篇作文，我學會用輕鬆的文字還有自己畫的圖片來完成作品，真好玩。

邱品賢 (五甲): 我第一次看到報紙，現在我也會做了。

九寶日報

「請仔細閱讀」

美妙的歌聲

寧埔國小二零二二年十二月九號在台東音樂演藝廳比賽歌謠，寧埔國小以優異的成績得了比賽第五名，賽後我們訪問了胡利明校長他說，我在台下看小朋友比賽很緊張，因為怕小朋友會害怕不敢把聲音唱出來，但我還是很滿意這個成績，在小朋友的努力練習下一定會有好的成績。以上就是胡利明校長的述說，作為記者我，也期待他們下次的成績，也期待他們美麗的歌聲。



牛排



歡樂的牛排

比完賽，寧埔國小去來來牛排吃午餐，低年級的小朋友說，我已經好久沒有吃到牛排了，而且今天是和全校一起，很開心。一年級小朋友吃牛排一定會有笑聲，像是從地面飛起來一樣，有一種說不出來的快樂，學長學姊也忍不住的哈哈大笑，在一旁的記者也像是被寧埔國小小朋友的笑聲傳染了，沒過多久，整個店就都是歡樂的氣氛了。

敬畏的眼神

到了美術館後有許多小朋友在玩耍，但有一個小朋友看到有一對情侶在親親，他把他的朋友都叫來了，不久很多小朋友都在旁邊看著他們，但他們似乎沒有察覺，一邊的學長學姊也看到了，有一位學長說這是很正常的事，小朋友的眼睛都看著學長，大家的眼神都充滿了敬畏的眼神，學長也害羞的走了。



美麗日報

邱阿賢報導

2022年有個歌謠比賽，還有一所學校成績很好，就是長濱鄉的寧埔國小，寧埔國小代表長濱鄉去參加歌謠比賽，成績優良的他們比賽公佈的成績是第5名，成績良好，採訪了一位張承濤同學，他說這一次雖然沒有拿到好成績，但下次一定要拿到第一，要讓低年級的小朋友知道要努力才會得到第一。



我們去博物館參觀順便在那邊，運動消化，老師還讓我們開開心的去玩，讓我們去買東西吃，還有買飲料這些都是要謝謝我們的老師，因為他帶我們去那邊玩，是很珍貴的所以我們要感謝老師。



牛排大餐

今天我們去牛排館吃牛排，我們在吃的時候有喝玉米濃湯好喝到爆，還有牛排鮮嫩多汁低年級的都跟下次我還要去，要吃更多而且還要吃得飽不然不會在路上肚子餓訪問張承濤表示：他希望下次可以再來吃，因為牛排真的是太好吃了。



仙女日報

以下是濟寧仙女的報導

111學年度合唱縣賽

臺東縣111學年度合唱縣賽，寧埔國小以區賽第一名來到台東，在寧埔國小每天努力和認真練習下榮獲縣賽第五名的成績，寧埔國小校長胡利明表示：「小朋友的聲音真的非常聽，不管我們是否是第一名，小朋友的天籟之音在校長的心裡都是永遠的第一名」，另外寧埔國小李菲菲老師也表示：「小朋友今年真的是非常用力的在唱歌，老師自己在台下聽真的很感動，下次一定會得名」，希望寧埔國小下次可以得到好成績。



寧寧牛腩



在台東演藝廳附近有看大家耳熟能詳的來來牛排，在餐廳吃牛排的李菲菲小姐表示：「這家店的品質很好，肉質很鮮，是自己去過唯一一家最好吃的牛排餐廳，服務態度非常的好，並且環境很乾淨沒有一絲絲的灰塵，推薦大家來吃」，聽到了之後是不是也很想來吃一口軟嫩的牛排呢？不要猶豫趕快來吃，吃到贏一定永生難忘。

台東美術館

在台東一間美術館，是大家常去的地方，裡面有非常多的藝術品，第一次來的呂千熙小朋友表示：「看到很多特別的藝術品，感覺很好玩，希望自己的作品也可以展覽在這裡」，大家趕快來看看這些奇特的藝術品，不看會後悔一輩子的。



逆紋松阪烏龍麵



食材

1. 松阪豬
2. 烏龍麵
3. 洋葱
4. 牛番茄
5. 起司片
6. 咖哩塊

這種香噴噴既光滑又亮麗的麵，加上了香氣十足的洋蔥，也加上了金黃色的醬汁，這碗有著金黃色又美麗的食物就是「咖哩烏龍麵」！

我們做烏龍麵時，要先把洋蔥切絲，再來是把咖哩加熱水攪拌均勻，接著把牛番茄泡熱水1分鐘後，拿出來去皮，再切丁，接下來把烏龍麵煮熟，再來是炒松阪豬，在炒松阪豬時，有一股牛奶味！我們在炒松阪豬的時候，老師說：「逆紋跟順紋的口感是不一樣的！」我們把剛剛炒好的松阪豬，切成逆紋跟順紋，我先吃的是順紋，後吃逆紋，口感真的不一樣！順紋的口感脆脆的，逆紋的口感是QQ的！吃完逆紋順紋讓我回味無窮！炒松阪豬，可以加點洋蔥，炒完松阪豬，要把咖哩跟洋蔥一起加進去鍋子裡，最後就到了擺盤時間！我們的逆紋松阪烏龍麵就完成了！

我們到了試吃時間！我吃的第二口烏龍麵，在我的嘴裡，散發出濃濃的咖哩味！很想快點再吃一口！我咬下第一口松阪豬，很像氣球在嘴裡被咬破！因為有很多汁！最後一塊松阪豬很難捨不得吃，因為吃一口松阪豬又吃一口麵，松阪豬的味道會直接被淹沒，每個人在吃的時候眼睛都瞪得很大！因為真的超好吃！

吃完了逆紋松阪烏龍麵，我的臉就像烏龍麵一樣Q彈，加上了逆紋的松阪豬，我更愛這碗烏龍麵了！以後我一定要煮給爸爸媽媽吃！



六分之一的可麗露



可麗露，是法國大革命前，因釀酒的酒莊使用來自來漥酒渣，常常有許多出來的富貴，故開始給修道院，修女們的清潔在清晨的麵粉糰糰起來，揉成團美，為其前的人們製作小點心。到了20世紀初，甜點師傅更加入了香草及萊姆酒，變成我們現在所吃到的可麗露。Canelés，法文意為「出爐」，中文譯為「可麗露」。

作法

- 牛奶、奶油、香草精
- 鹽(非必須)
- 蛋(加熟)
- 糖(加熟)
- 麵粉、糖、鹽(非必須)
- 加入全蛋、蛋黃拌勻
- 將1沖入2中，攪拌均勻，保留香草精
- 攪拌後加入萊姆酒
- 攪拌後加入高湯

小小的可麗露，像一座神秘的黑色瀑布，從外到內呈現出咖啡色到黃白色的大地色系系，黑色的焦糖中參雜一些堅果，黃白色的內餡，有很多的小洞，吃起來很脆鬆又不會太綿密。看到小洞的時候，腦中出現小蜜蜂在嗡嗡的場景，濕潤絲滑，奶香味十足，非常的好吃。酥脆的外皮甜中帶苦，時而清香，時而甘甜，一陣咀嚼後，最後留在嘴巴裡的那個滋味，依舊是那豐沛的焦糖味，不斷的在嘴巴裡流瀉，讓人還想吃一個。

小小的可麗露，不是每個麵包店的師父都會做，你要知道怎麼讓可麗露的外皮烤的非常均勻，而且不行改它的形狀，你改了它的形狀他就不是可麗露了，還要知道怎麼烤出一個凹洞，中間的一個洞一個洞，一定要均勻，不行一大個洞，也不行沉澱，這樣就不行吃出出酥鬆的感覺了。非常好奇這樣的點心要怎麼在以前做出來，我們現代的人都非常難做了，更何況在一個連麵粉都有的時代做出來呢？

一口咬下的是這600年來的歷史，雖然小小的，做法卻如此的複雜。可麗露它是如此的美，味道也如此的均勻，吃下去的那一剎，可以感受到做可麗露的人是多麼的有耐心。就跟生活中的小小事一樣，雖然很小，但如果你有一點小小的錯誤，就會影響到整件事情。所以做一個可麗露不是隨時隨地就可以做的，要非常小心謹慎，等個兩三天，才能做出外面亮眼，裡面好吃的可麗露。

有趣無趣那就去一去 Tete report

未知的麵包店

今天我們來到一家沒有的麵包店「小藍點麵包店」。當我們走到麵包店，感覺看起來簡單，放一些花，我進店內時，立刻就被店內的氛圍吸引了。這家麵包店的裝修非常簡單明亮，以藍色為基調，桌上放了一些的麵包和一些手工製品，牆上掛了一個又一個的麵包，我們在訪問時，我提出：「請問一下為什麼你為什麼要在這裡開一家麵包店。」老闆回答：「因為以前是在山上開這家店可能顧客很難找到這裡，又加上我很有興趣開小藍點所以我們就把這家店搬到這裡了。」

那請問為什麼要把這家店名地位為小藍點。老闆回答：「那是以前我們有養一隻小藍狗叫小藍點，再加上我們很喜歡藍色，於是我和老公一起討論，最後決定取名小藍點。」



獨立的書店



我們到達下一站這家名為「青洲」的書店，氛圍溫馨舒適，書架上擺放著各式各樣的書籍，從經典文學到科技創新，涵蓋了豐富的知識領域。店內有他到好遠的閱讀燈光和舒適的沙發，讓讀者可以盡情沉浸在書海中。書店的服務人員親切熱情，能夠提供專業的書籍推薦和知識諮詢。總之，書到這家書店讓人感受到一種深遠的文化氣息，是一個理想的閱讀場所。當我們向他訪問時，店長說，自己在這個書店經營了四年時間，今天是最後一天，就要換下一個店長來這邊管理。這邊還有一個真正店長店裡他的房子，我們還問到了這個家開出了多少書，得到的回答是一本，但是他感覺這店去後換了，而且他的感覺就是像要推測這件事情，一般到以前的書店很少人是在那裡看書的，一般進去的人都買書，可是在這家書店就算你看書不買書店長也不會不開心，他是在以前可能就會這樣。

