

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： 壽豐國中

執行教師： 張嘉莞 教師

目錄

1、 美感智能閱讀概述

1. 基本資料
2. 課程概要與目標

2、 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

3、 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	壽豐國中
授課教師	張嘉芫
教師主授科目	視覺藝術
班級數	(2 班)
學生總數	(48 名學生)

二、課程概要與目標 (以下紅字部分為舉例說明)

課程名稱	家傳記憶的味道				
施作課堂 (如：國 文)	4 週	施作總節 數	8 節	教學對象	<input type="checkbox"/> 國民小學__年級 <input checked="" type="checkbox"/> 國民中學_八_年級 <input type="checkbox"/> 高級中學__年級 <input type="checkbox"/> 職業學校__年級
1. 課程活動簡介 <p>本教學單元參考自安妮美感智能新聞冬季特刊其中一篇講述「佛跳牆的一盅鮮美台味：精銳盡出」介紹台灣過年年菜，藉由此文本為發想，以學生生活為主軸設計教學內容，連結家政課程進行跨域整合。</p> <p>第兩~三週課程讓學生先透過安妮報紙回憶今年過年吃了哪些年菜，再透過報紙中的介紹，回想自己家族內對於阿公或阿嬤印象深刻的料理，邀請學生將自己印象深刻的料理繪製下來，表現於 A5 大小的水彩紙上，藉由食譜繪製，了解家族記憶的味道是如何製作。</p>					

最後一週，結合家政課程，帶學生到家政教室實際製作出家族記憶料理，學生能藉由合作學習，將複雜的步驟與料理完成，過程中可看見學生彼此分工、認真處理食材的樣貌，最後小組分享與發表不僅回憶家人的拿手菜，更能將這個記憶中的味道分享給班級同學，存留在彼此的心中。

2. 課程目標（條列式）

1. 學生透過安妮新聞認識台灣過年特色料理「佛跳牆」
2. 學生能回想自己家裡長輩曾經做過什麼印象深刻的料理，或透過詢問了解家中長輩喜愛的料理。
3. 學生在美術課學習運用水彩技巧，學習繪製食物畫與製作步驟
4. 學生在家政課嘗試將此道料理製作出來

執行內容

一、課程紀錄

1. 課程實施照片（請提供 5-8 張）



學生配合安妮新聞認識

台灣過年特色料理



學生看照片打草圖 學生繪製過程



運用水彩上色

802 許秀宜 繪製



完成繪製的食譜



801 張皓焯 繪製



學生於家政課將自己繪製的食材料理出來



完成囉! 同學們共享自己努力的成果，班導師也來關心同學的學習狀況



大合照 我們共同完成了「家族記憶中的味道」料理!

2. 課堂流程說明

1. 老師介紹安妮新聞冬季特刊，透過讀報認識台灣特色料理
2. 學生回想對家中長輩印象深刻的料理是哪道菜餚？
3. 學生配合學習單回想對於家中印象深刻的料理，並寫下食材與步驟紀錄
4. 老師介紹如何運用水彩技巧繪製食物，食物畫技巧教學

5. 學生嘗試看著照片繪製出家族食譜
6. 結合家政課程，將家族記憶味道製作出來

二、教學觀察與反思

學生在繪製食譜時因為使用水彩技巧，教學前需回顧水彩混色原理，後續帶入一些陰影概念，之後就讓學生自行繪製，雖然食物繪製的技巧第一次嘗試，但也透過這次的教學經驗，讓學生在繪製的過程中發現食物繪製的趣味性，透過色彩層疊表現，達到理想的效果。

老師若未來有想嘗試規劃安排，亦可從學生家庭中的特色料理出發，有些學生家庭為新住民身分，可藉由這樣的機會引導學生將外國母親或父親家鄉特色料理表現出來，讓班級中其他同學也能認識其他國家文化的特色料理，培養學生國際觀，也可增進同儕彼此認識各自家庭文化特色。

三、學生學習心得與成果

● 學生學習回饋

味覺的記憶代代相傳 這個課程讓我學習了解到了不曾去探索 實踐的傳統味道。

901 18號 劉淑芳

家族食物可以讓一代一代傳承下去，而且也學習到了一道菜的做菜方式。

902 20 廖庭姘

可以了解到家人喜歡吃的食物，並且透過詢問食物做法增進與家人的感情
802 06 林家祺

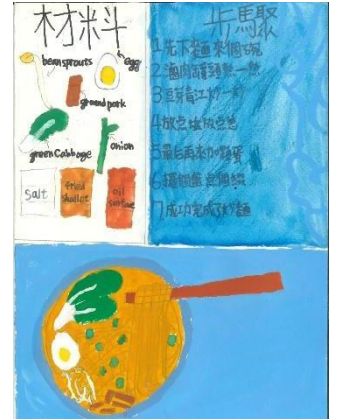
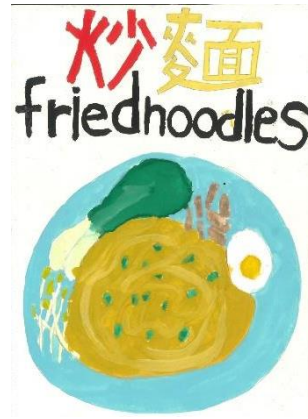
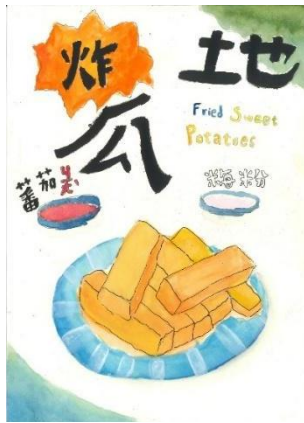
901 01 吳柏諺

做出成品的时候充滿了成就感，而吃下去的瞬間，感受到前所未有的感覺，食物的味道中參雜著一絲絲甜味，多少次繪畫被糾正的畫面浮現在眼前，或許這就是是苦盡甘來的滋味。

● 學生食譜繪製成果

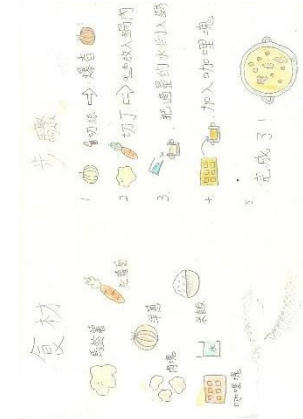
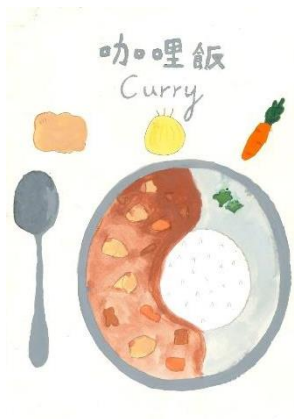
801 賴莊彩玲

801 黎可欣

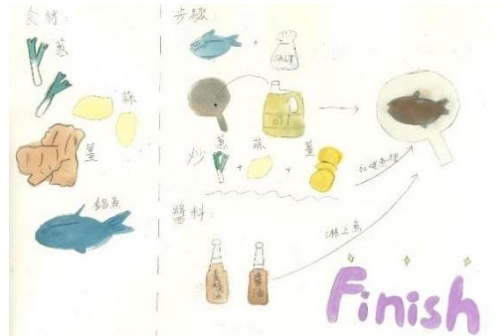


802 洪慧涵

801 吳柏諺



802 古庭語



上咸猪肉

Salt Pork

