



教育部跨領域美感教育卓越領航計畫

合作學校創課方案(4.2版)

114 學年度 第 二 學期

學校全銜	高雄市林園區林園國小
申請類別	☒ 標竿學校 ☐ 種子學校
創課方案名稱	追尋記憶的味道
團隊成員	藝術類教師： ☒視覺藝術/美術：羅予妍、李宜芳、張惠茹、羅正傑 ☐音樂：_____ ☐表演藝術：_____ 非藝術類教師：☒健康/吳雅茹、語文/陳玉欣、綜合/蘇慧菁 其他人員：洪琮琪（高雄市林園國小/校長）_____ 總人數：6 人
實施對象	☒國小：六年級(主要)、三年級 ☐國中：_____年級 ☐高中/職：_____科_____年級 參與班級數：藝才班 2 個班，309 班、609 班 參與總人數：53
課程屬性 (可複選)	☐ 必修課程 ☐ 選修課程 ☒ 校本課程 ☐ 雙語課程 ☐ 其他：_____
創課方案來源	☒ 創新課程（為全新自創之跨領域方案） ☒ 精進課程（延續之前跨領域方案內容，但加以聚斂優化） ☐ 延伸課程（依據之前跨領域方案走向，但延伸擴充之） ☐ 其他：如改編自其他美感教育計畫方案_____
學生先備能力	學生具備基礎的生活經驗分享能力，能以口語或圖像表達個人感受；已學習過基礎色彩概念，能辨識生活中的顏色與形狀；對家鄉生活環境有初步認識，但較少系統性整理飲食文化與世代經驗。

跨領域美感 課程架構圖	一場幸福與文化的味覺旅程 The diagram features a large circle at the top containing two stylized human figures with arrows indicating interaction. Below the circle, the text '世代交流與文化傳承' (Intergenerational Exchange and Cultural Inheritance) is written. Underneath the circle are three keys of different colors (green, blue, and brown) stacked vertically, symbolizing the 'keys' to the journey.  世代交流 促進年輕一代與長者之間的互動，以分享和尊重文化記憶。  跨域學習 結合藝術、科技和健康知識，以促進全面的教育體驗。  永續思維 鼓勵對食物資源的尊重和分享，以支持社區福祉。
課程發展理念	以飲食文化為載體，以美感教育為核心，串聯跨領域學習，引導學生在生活中感知美、理解文化、實踐永續。 教育，不只是讓孩子學會一道料理，更重要的是陪伴孩子透過美感經驗重新理解生活、土地與文化，讓藝術成為連結人、環境與社會的重要媒介。 每一道家常菜，都承載著生命故事、家庭情感與地方文化。然而，在現代生活步調快速、外食文化盛行及世代互動逐漸減少的影響下，孩子與家鄉文化的連結日益薄弱，許多珍貴的飲食記憶、生活智慧與地方文化也逐漸消逝。因此，本課程以《追尋記憶中的味道》為主題，從學生熟悉的家庭餐桌出發，以真實生活情境作為學習起點，引導學生重新發現家鄉味道背後的人文價值、文化意涵與土地連結。 課程以飲食文化作為美感學習的媒介，整合藝術、語文、健康、綜合活動及科技等學習領域，透過家庭訪談、地方踏查、跨世代共學、料理實作、藝術創作、影像紀錄、AI 文化典藏及成果策展等學習活動，引導學生歷經觀察、感受、探究、創作、分享與反思，建構完整而真實的跨領域學習經驗。 美感不只是作品的呈現，更是一種理解生活、詮釋文化與回應世界的能力。學生從觀察食材的色彩、質感與造形開始，感受料理的溫度與氣味，傾聽長輩的生命故事，再透過藝術創作、影像敘事及數位科技重新詮釋地方文化，逐步培養美感感

	知、文化理解、創意思考、溝通表達及跨域整合能力，讓藝術走入生活，也讓生活成為美感學習的重要場域。 本課程以「感知、探究、轉化、行動」作為跨領域美感學習歷程。學生從日常生活出發，在觀察與體驗中培養美感覺察；透過訪談、踏查與跨世代交流深化文化探究；再藉由藝術創作、影像敘事及數位典藏，將文化經驗轉化為具有美感與公共價值的作品；最後透過成果策展、公共分享及社區交流，將學習成果回饋地方，實踐文化傳承與永續行動。 在這樣的學習歷程中，學生由「探究者」發現問題，成為「紀錄者」保存文化，再成為「創作者」轉化文化，最終成為願意分享、傳承並付諸行動的「永續行動者」。透過感知、探究、轉化與行動，逐步建構文化認同、美感素養與永續實踐能力，讓藝術真正成為理解世界、連結地方與回應社會的重要力量。 我們相信，美感教育不是培養會完成作品的孩子，而是培養懂得觀察生活、理解文化、關懷土地，並能運用創意回應真實世界、實踐永續行動的公民。當藝術回到生活，文化便能被理解；當美感成為行動，教育便能真正改變人與地方的未來。		
跨領域 美感素養	※請參閱跨領域美感課程模組核心內涵 4.2 版，勾選課程對應之跨領域美感素養(可複選)，並依課程設計相關程度排序。		
	跨領域美感素養	勾選欄	排序欄 (1 為相關程度最高，以此類推)
	1. 美學思辨與覺察省思	☒	3
	2. 符號識讀與脈絡應用	☐	
	3. 藝術參與及社會行動	☒	5
	4. 設計思考與創意發想	☒	4
	5. 數位媒體與網絡掌握	☒	6
	6. 文化跨域與多元詮釋	☒	2
	7. 藝術探究與生活實踐	☒	1
8. 其他：(請自行填寫)	☐		
跨領域 課程類型	※請參閱跨領域美感課程模組核心內涵 4.2 版，勾選課程對應之跨領域課程類型(可複選)，並依課程設計相關程度排序。		
	跨領域課程類型	勾選欄	排序欄 (1 為相關程度最高，以此類推)
	1. 活化型課程	☒	3
	2. 議題式課程	☒	2
	3. 窗外式課程	☐	
	4. 交集性課程	☐	

	5. 學校本位課程	☒	1			
	6. 混成式課程	☐				
	7. 其他：(請自行填寫)	☐				
跨領域內涵	☒ 藝術科目： <u>視覺</u> ☒ 非藝術科目： <u>健康、語文、綜合</u> ☒ 融入之議題： <u>家庭教育、戶外教育、SDGs-健康與福祉、永續城鄉、責任消費、SEL-社會覺察、人際技巧、負責任的決定</u> ☐ 其他： <u> </u>					
美感元素 與美感形式	美感元素 ☒ 視覺藝術： ☐ 點 ☐ 線 ☒ 面 ☐ 空間 ☒ 構圖 ☐ 質感 ☒ 色彩(含色相、明度與彩度) ☐ 音樂： ☐ 節奏 ☐ 曲調 ☐ 音色 ☐ 力度 ☐ 織度 ☐ 曲式 ☐ 表演藝術： ☐ 聲音 ☐ 身體 ☐ 情感 ☐ 時間 ☐ 空間 ☐ 勁力 ☐ 即興 ☐ 動作 ☐ 主題 美感形式 ☐ 均衡 ☐ 和諧 ☐ 對比 ☐ 漸層 ☒ 比例 ☐ 韻律 ☐ 變奏 ☐ 反覆 ☐ 秩序 ☒ 統一 ☒ 單純 ☐ 虛實 ☐ 特異					
本期發展重點 (其他議題請參照 課程模組 4.2 核心 內涵)	☐ 聯合國永續發展目標 (SDGs)： ☐ A. 消除貧窮 ☐ B. 終結飢餓 ☒ C. 健康與福祉 ☐ D. 優質教育 ☐ E. 性別平等 ☐ F. 淨水與衛生 ☐ G. 可負擔的永續能源 ☐ H. 就業與經濟成長 ☐ I. 永續工業與基礎建設 ☐ J. 消彌不平等 ☒ K. 永續城鄉 ☒ L. 責任消費與生產 ☐ M. 氣候行動 ☒ N. 永續海洋與保育 ☐ O. 陸域生態 ☐ P. 制度的正義與和平 ☐ Q. 永續發展夥伴關係 ☒ 社會情緒學習 (SEL)： ☒ 甲. 自我覺察 ☐ 乙. 自主管理 ☐ 丙. 社會覺察 ☒ 丁. 人際技巧 ☒ 戊. 負責任的決定 ☒ 其他議題： <u>家庭教育、戶外教育</u> ☐ 無					
學習活動設計						
(依實際課程之主題數、課程目標與單元數逐一增列撰寫)						
學習活動內容與流程		跨領域美感素養(依前述跨領域美感素養表格代碼 1-8 填寫)	本期發展重點(依前述本期發展重點表格 SDGs 代碼 A- Q/SEL 代碼甲-戊填寫)			
主題(一)名稱：記憶的味道-家的料理故事		1、4	C/甲、丁			

單元1 名稱：家的料理故事 課程目標： 1、引導學生覺察個人飲食經驗與情感連結。 2、建立課程的情感起點，培養傾聽與同理能力（SEL）。 實施節數：2 節 一、導入活動 (一)教師以提問引導學生思考： 「有沒有一道料理，只要想到、聞到、看到就會想起家人？」 (二)教師透過學生討論，引導學生發現： 「料理不只是食物，也是一段回憶、一種情感」 二、開展活動 (一)料理記憶與分享 1、學生畫下「記憶中的家常料理」，並描述： (1)料理內容 (2)製作的人 (3)吃這道料理時的情緒或畫面 (二)小組分享 1、學生完成作品後，進行分享。 2、教師提醒學生練習傾聽他人的故事，感受不同家庭文化。 三、綜合活動 (一)教師引導學生回顧 1、為什麼同樣是料理，每個人的故事都不同？ 2、食物如何連結人與人之間的情感？ (二)教師歸納重點 1、將討論作為後續世代交流課程的情感鋪陳。 (三)學生透過分享料理記憶，逐步建立從生活經驗覺察文化價值的能力，並開始理解飲食文化也是一種美感經驗。		
單元2 名稱：料理意象視覺拼貼 課程目標： 1、能觀察家鄉料理的顏色與外形特色並認識「簡化」的美感概念。 2、能運用色彩紙張進行拼貼創作，表現料理意象。 3、能用簡單的美感語彙分享自己的作品與料理故事。 實施節數：4 節 一、導入活動 (一)引導重點 料理不只可以吃，也可以「看」，教師引導學生認識並實際運用「單純、統一、比例、構圖」等美感形式原理，將料理從「真實樣貌」轉化為「視覺符號」。 (二)教師帶領學生回顧上一節課程的討論 1、請學生描述觀看的家鄉料理有哪些主要色彩。 2、教師提問引導： 「這道料理最明顯的顏色是什麼？」	1、3、4	C、丁

「它比較像圓形、長方形？還是一塊一塊、零碎的？」 二、開展活動 (一)觀察料理學會簡化 1、教師引導學生找出料理的「最重要樣子」，觀察料理顏色與形狀。 2、欣賞料理拼貼或插畫作品，並從中歸納「單純、統一、比例、構圖」等要素。 3、討論哪些細節可以不用保留，「簡化」練習。 (二)色彩紙拼貼創作 1、教師提醒學生用大色塊拼出料理主體。 2、提醒學生可加上少量細節。 3、可調整畫面位置。 4、教師提醒學生先貼大的面，再貼小的面；顏色不要太多，畫面才清楚。 5、教師巡視並提醒學生黏貼要點(舊經驗)。 三、綜合活動 (一)作品分享與說故事 1、學生展示作品。 2、教師邀請學生說說拼貼的是什麼料理。 3、分享創作的連結動機。 (二)學生將真實料理轉化為視覺符號，理解藝術並非複製，而是重新詮釋生活，培養美感表達能力。		
主題(二)名稱：向長輩學料理-世代交流與文化實作 單元1 名稱：在地食材探究 課程目標： 1、認識林園在地食材與飲食特色。 2、理解飲食與健康、環境的關聯。 實施節數：2 節 一、導入活動 (一)教師提問： 「你每天吃的食物，是從哪裡來的？」 「這些食材對身體有什麼幫助？」 (二)教師透過生活經驗的連結提問，引發學生對飲食來源與健康的好奇。 二、開展活動 (一)學生分組搜尋林園在地常見食材 1、整理食材來源。 2、營養與健康價值。 3、可延伸的料理方式。 4、小組討論： 「哪些飲食文化值得被留下來？」 (二)共同設計「訪談長輩的訪談問題」。	3、7	K、L、N/ 丁、戊

三、綜合活動 (一)各組分享討論成果 修正訪談稿，作為下一單元與長輩交流的學習工具。 (二)教師重點總結。 (三)學生開始理解飲食不只是營養，更連結地方產業、文化記憶及永續發展。 (四)透過觀察市場攤位的排列、色彩、聲音節奏與人際互動，培養學生對生活美感的覺察能力。		
單元2名稱：認識「料理背後的人」 課程目標： 1、學習尊重並傾聽長輩的生活經驗。 2、透過訪談與料理實作理解飲食文化。 3、能以尊重的態度進行訪談，並在分享時說出至少一項從長輩身上學到的飲食智慧。 實施節數：4節 一、導入活動 教師說明本單元將邀請長輩進入課程，並提醒學生：訪談是「理解與尊重」，不是單向提問。 二、開展活動 (一)世代訪談 學生依訪談稿與長輩對談，記錄料理故事與食材。 (二)走訪在地市場 1、由長輩帶領學生認識市場與食材，實際採買。 2、教師於出發前再次提醒學生戶外安全等注意事項。 3、學生於市場踏查時觀察食材色彩、排列方式與攤位陳設特色，記錄市場中的生活美感。 (三)料理共作體驗 1、回到學校，由長輩示範並帶領學生完成料理。 2、教師提醒學生要邊觀摩邊進行紀錄與實際操作。 三、綜合活動 (一)學生分享： 1、從長輩身上學到哪些料理智慧？ 2、教師歸納學生對飲食文化的新理解，深化文化傳承與世代連結。 (二)透過真實互動，學生由知識接受者轉變為文化紀錄者。	3、6、7	K、L、N/ 丁、戊
單元3名稱：一夜干製作 課程目標： 1、了解魚類保存方式與鹽漬、風乾的科學原理。 2、學習一夜干製作流程與食品衛生安全觀念。 3、透過實作體驗傳統漁村保存食物的智慧。 4、能觀察一夜干製作過程中的排列、秩序與韻律之美。 實施節數：4節	3、6、7	C、K、L、N/ 甲、丁、戊

一、導入活動 (一) 認識一夜干的故事 1、介紹一夜干的起源與發展。 2、觀看漁村製作一夜干的影片。 3、發現漁村生活中的美感。 (二) 教師提問 「為什麼以前的人要製作一夜干？」 「新鮮魚和一夜干有什麼不同？」 「分享魚體排列、漁網紋理、曬魚場景給你們的感受？」 二、開展活動 (一) 魚類觀察與前處理 1、認識常見海魚種類。 2、觀察魚體構造。 3、學習清洗、去鱗、去內臟等前處理方式。 4、探討林園漁業發展與海洋資源變遷。 (二) 一夜干實作體驗 1、調製鹽水。 2、將魚浸泡醃漬。 3、排列魚體進行風乾。 4、記錄製作過程。 (三) 拍攝魚體排列照片，並以速寫方式記錄魚體重複與韻律的視覺美感。 (四) 教師引導學生觀察魚體排列所形成的節奏、秩序與韻律之美。 三、綜合活動 (一) 品嚐與分享 1、品嚐完成的一夜干。 2、分享製作心得並討論如何透過選擇在地食材與減少浪費支持永續海洋。 3、訪談長輩記憶中的海味與家鄉味。 (二) 與家人分享 1、和家人分享製作過程與感受。 (三) 學生透過魚體排列、空間秩序及速寫創作，理解生活中蘊含的節奏與形式美感，並重新認識海洋文化的價值。		
主題(三)名稱：數位記錄—讓料理故事被看見 單元1 名稱：聲音裡的家常味—Podcast 課程目標： 1、能整理多位長輩的訪談資料，歸納料理名稱與核心故事。 2、能運用聲音進行故事敘述，理解「沒有畫面也要說清楚」的敘事方式並分工合作完成一集簡易 Podcast。 3、透過回顧與分享，深化對飲食文化與世代情感的理解。 實施節數：4 節 一、導入活動 (一) 教師引導學生回顧先前單元，喚起先備知識。 1、我們訪談了哪些長輩？	1、3、4、5、7	L/甲、丁、戊

2、有沒有哪一道料理，你到現在還記得？ (二)教師提問 「如果今天沒有照片、沒有影片，只用聲音，你能把這道菜說清楚嗎？」 (三)播放一小段 Podcast 範例，引導學生感受。 1、聲音怎麼讓人產生畫面？ 2、教師提醒學生，聲音的內容將成為後續影像剪輯與成果展的重要素材。 二、開展活動 (一)重點方式整理 10 位長輩的料理故事 1、全班共同彙整： (1)料理名稱 (2)一句關鍵記憶 (3)背後的小故事切入點 (二) Podcast 腳本撰寫 1、教師提醒腳本結構重點。 (1)開場介紹（今天的主題） (2)料理快點名（2-3 道） (3)一則完整故事 (4)學生一句回顧或感想 2、聲音美感體驗 比較： (1)快慢語速 (2)高低音量 (3)停頓節奏 (4)比較不同聲音表現所營造的情感氛圍。 (5)教師引導學生感受聲音節奏、停頓、語調所形成的情感美感。 (三)組內角色分工：主持人、故事整理／腳本、音控、時間與流程管理 三、綜合活動 (一)小組分享 播放各組 Podcast。 (二)引導回饋： 1、哪一段故事讓你最有畫面？ 2、哪一句話最想留下來？ (三)小組回饋與建議。 (四)教師課後提醒：「既然我們已經把故事說清楚了，下一步，我們要想辦法讓更多人『看見』這些故事。」 (五)學生理解聲音也是一種藝術媒介，能透過語調、節奏與敘事傳遞文化情感。		
單元 2 名稱：一分鐘說一道菜 課程目標： 1、能從踏查與訪談中選出一道料理，說出這道料理的特色與故事。 2、能運用基本的拍攝與剪輯方式，完成一支料理開箱或介紹短片。 3、能分享作品並說出影像如何讓料理故事被更多人看見。	1、3、4、5、7	L/甲、丁、戊

實施節數：8 節 一、導入活動 本單元承接前階段的在地踏查、飲食文化訪談與 Podcast 聲音紀錄，引導學生將蒐集到的料理故事轉化為具視覺吸引力的影像作品。 學生以「料理食物開箱」或「微型廣告片」為創作形式，學習影像剪輯的基本概念，透過畫面、文字與聲音的搭配，讓料理背後的文化與情感被更多人看見。 (一)喚起生活連結 1、教師播放 30 - 60 秒「料理開箱 / 美食廣告」短片 2、引導學生觀察 (二)教師提問 1、這支影片有沒有說明「料理是什麼」？ 2、它讓你想不想吃？為什麼？ 3、哪些畫面最吸引你？ (三)教師重點提示 可提示學生觀察畫面中的構圖、拍攝節奏、情感內容等。 二、開展活動 (一)每組選擇一道曾訪談或共作的料理，完成「影像小腳本」 1、開場畫面：料理亮相（完成品／食材）。 2、料理特色：外觀、聲音、動作（切、翻、盛）。 3、故事一句話：長輩說過的關鍵。 4、記憶收尾：一句推薦或情感結語。 (二)影像拍攝重點引導 1、近距離拍攝料理的質感與細節。 2、嘗試不同角度（俯拍、側拍）。 3、留意畫面是否清楚、不晃動。 4、拍攝「動作畫面」讓料理看起來更好吃。 (三)影像剪輯 1、提醒學生選擇最能代表料理的畫面。 2、剪掉多餘、重複的片段。 3、可搭配先前錄製的 Podcast 聲音或旁白。 4、加上簡單文字（料理名／一句故事）。 (四)教師提醒剪輯不是把影片接起來，而是幫故事做選擇。 三、綜合活動 (一)小組分享 1、這支影片最想让觀眾記住什麼？ 2、哪一個畫面最有「味道」？ 3、如果真的要推薦給別人，會怎麼介紹？ (二)教師總結並給予回饋，並提問「思考作品如何影響觀眾對在地飲食文化的理解」。 (三)教師預告下學期課程成果展現「幸福饗宴」。 (四)學生將飲食故事轉化為影像敘事，學習運用媒體進行文化保存與公共傳播。 主題(四)名稱：幸福饗宴	3、4、5、6	C、K/甲、丁、戊
---	----------------	------------------

單元一：玩味料理 課程目標： 1、能運用創意思考重新詮釋傳統料理。 2、能結合色彩、造形與擺盤設計呈現料理美感。 3、能透過團隊合作完成創意料理提案。 4、能探究在地食材與永續發展的關聯，理解支持在地產業與珍惜海洋資源的重要性。 實施節數：4 節 一、導入活動 （一）料理也可以變成藝術品 1、教師播放創意料理、特色擺盤作品圖片。 2、引導學生觀察： (1)哪一道料理最吸引你？ (2)吸引你的原因是味道還是外觀？ (3)如果要讓更多人認識家傳料理，可以怎麼設計？ （二）教師提問 1、傳統料理一定要維持原來的樣子嗎？ 2、如果你是主廚，你會怎麼改造長輩的家傳菜？ 二、發展活動 （一）料理創意發想 小組選擇一道訪談過的料理： 1、保留原有特色。 2、加入新的造形設計。 3、設計料理名稱。 4、設計料理故事。 （二）創意料理設計圖 學生繪製： 1、料理外觀草圖。 2、擺盤設計圖。 3、色彩配置規劃。 4、菜單設計。 （三）小組提案發表 分享： 1、為什麼選這道料理？ 2、想傳達什麼情感？ 3、如何讓更多人認識這道料理？ 三、綜合活動 （一）創意料理票選 學生進行互評： 1、最有創意獎 2、最有故事獎 3、最有美感獎 （二）教師統整 料理除了滿足味覺，也能透過設計與創意傳遞文化與情感。		
單元二名稱：幸福餐桌設計師	3、4、5、6、7	C、K、L/

課程目標： 1、能規劃成果展展示空間。 2、能運用美感原理設計展場。 3、能透過團隊合作完成展覽布置。 實施節數：4 節 一、導入活動 （一）欣賞展覽案例 教師展示： 1、美食展覽 2、文創市集 3、畢業成果展 4、照片案例。 （二）教師提問 1、怎樣的展場會讓人想停下來觀看？ 2、怎樣呈現才能讓料理故事被看見？ 二、發展活動 （一）成果展規劃 各組討論： 1、展區名稱。 2、動線安排。 3、展示內容。 4、海報設計。 （二）成果製作 整理： 1、訪談紀錄。 2、拼貼作品。 3、Podcast 成果。 4、料理影片。 5、一夜干製作紀錄。 （三）導覽員培訓 學生練習： 1、介紹作品 2、接待來賓 3、回答問題 三、綜合活動 （一）模擬導覽 各組互相參觀與回饋。 （二）教師總結 成果展不只是展示作品，更是在分享文化與情感。 （三）學生從創作者轉變為策展者與文化傳播者，透過公共展演實踐藝術參與及社會行動。		甲、丁、戊
單元三名稱：幸福饗宴成果發表會 課程目標： 1、能向家長與社區分享學習成果。	3、4、5、6、7	C、K、L/ 甲、丁、戊

- 2、能表達自己在課程中的成長與收穫。
- 3、能透過展演實踐文化傳承與世代交流。

實施節數：2 節

一、導入活動

(一) 展前準備

- 1、展場布置。
- 2、設備測試。
- 3、導覽演練。

二、發展活動

(一) 幸福饗宴成果展

展示：

- 1、家的料理故事
- 2、料理意象拼貼
- 3、長輩訪談成果
- 4、一夜干製作歷程
- 5、Podcast 播放
- 6、料理短影音展播

(二) 世代交流分享

邀請：家長、樂齡長者、社區居民，共同參與。

(三) 感恩時刻

學生向長輩獻上：

- 1、感謝卡
- 2、祝福卡
- 3、學習心得分享

(四) 建置「林園記憶味道數位典藏區」，以 QR Code 整合 Podcast、短影音及訪談成果。

三、綜合活動

(一) 幸福留言牆

來賓寫下：

- 1、最感動的故事
- 2、最難忘的料理
- 3、對學生的鼓勵

(二) 課程回顧與反思

教師引導學生思考：

- 1、哪個活動最難忘？
- 2、自己最大的成長是什麼？
- 3、未來如何繼續傳承家鄉的味道？

(三) 教師總結

「一道料理保存的不只是味道，更是家人的愛、長輩的智慧與家鄉的文化。希望每位孩子都能成為家鄉味道的傳承者。」希望每位孩子都能成為家鄉味道的記錄者、創作者與傳承者，透過藝術與數位媒體讓地方文化被更多人看見。

評量方式(請參見跨領域美感課程模組核心內涵 4.2 版，並詳述之)：

評量方式	評量重點	對應跨領域美感素養	對應其它議題
------	------	-----------	--------

形成性評量	1、課堂參與度與討論表現 (1)是否能主動分享個人飲食經驗與感受。 (2)是否願意傾聽他人故事並給予回應。 2、世代交流與訪談歷程 (1)是否能以尊重與同理的態度與長輩互動。 (2)是否能依訪談提綱進行提問與紀錄。 3、小組合作與學習態度 (1)是否能分工合作完成探究與創作任務。 (2)是否能在活動中展現負責任的學習行為。	美學思辨與覺察省思、藝術參與及社會行動	SEL：社會覺察、人際技巧、負責任的決定
實作評量	1、是否能觀察並擷取料理的主要色彩與外形特徵。 2、是否能運用「簡化」概念，以大色塊呈現料理意象。 3、是否能在畫面中表現「單純、統一、比例」等美感形式。 4、是否能透過影像或平面作品表達料理背後的情感或故事。 5、是否能清楚呈現料理故事、人物與文化脈絡。 6、是否能運用影像或數位媒材進行基本紀錄與整理。 7、是否能理解影像作為文化保存與傳遞的媒介角色。	數位媒體與網絡掌握、設計思考與創意發想、藝術探究與生活實踐；美感元素與形式：色彩、面、構圖／單純、統一、比例。	SDGs：健康與福祉、永續城鄉、責任消費與生產。
總結性評量	1、成果發表與說明 (1)能說明作品所呈現的料理內容與創作想法。 (2)能分享與長輩互動中學到的飲食智慧或價值觀。 2、學習反思回饋 (1)能表達自己對飲食、家人或家鄉文化的新理解。 (2)能覺察自身在情感態度或人際互動上的改變。	美學思辨與覺察省思、文化跨域與多元詮釋、藝術參與及社會行動	SEL：自我覺察、社會覺察。

單元細項四級量規

向度	優秀	良好	基礎	待加強
訪談能力	能追問並整理重點	能完成訪談	部分完成	需協助完成
拼貼創作	能運用色彩與構圖	完成作品	部分完成	需協助完成
影音創作	能完整呈現故事	完成影片	部分完成	需協助完成
文化理解	能連結文化與永續	理解文化意涵	理解較片段	需協助完成
美感表現	能運用色彩、構圖與質感表現料理特色	能運用部分美感元素	作品呈現基本美感	需協助完成

教學省思

羅○妍老師：這次的跨領域美感課程，是由團隊不斷地共備、討論與修正中逐步成形的。從課程初期的理念對話，到實際進入教學現場，我深刻感受到跨領域並非只是將不同學科內容拼接在一起，而是需要透過不斷對話，找出彼此之間真正可以相互支撐、相互深化的學習連結。課程實施過程中，我觀察到學生在「追尋記憶的味道」主題下，能自然地從自身生活經驗出發，逐步延伸到對家庭、長輩與家鄉文化的理解。在傾聽與回應中練習同理與尊重，這樣的學習歷程，讓社會情緒學習（SEL）不再是抽象概念，而是實際發生在課堂中的真實經驗。

陳○欣老師：身為導師，我一路陪伴孩子完整參與這門課程。在教學過程中，我明顯觀察到學生的學習動機被逐步喚起，從一開始需要引導參與，轉變為能主動投入各項學習活動。許多孩子在課堂中會自發書寫學習單，嘗試以文字與圖像記錄自己的感受與想法，並將內心的情緒與經驗真實地描繪出來。這樣的轉變除了展現在作品上，更體現在學生願意表達、願意分享，並主動回顧自身學習歷程的態度中。對我而言，這正是跨領域美感課程最珍貴的價值「讓孩子在被理解與被支持的學習環境中，慢慢找回表達自我與投入學習的動力。」

吳○茹主任：課程實施後發現，學生對飲食文化的理解已不再停留於食物本身，而能進一步思考文化傳承、世代記憶與地方認同之間的關聯。未來若能進一步結合地方產業、海洋保育及數位典藏機制，將更能深化學生對永續發展與公民參與的實踐能力。

李○芳組長：課程初期學生對長輩訪談較缺乏自信，也不習慣主動提問，因此老師群透過模擬訪談與提問練習降低學生焦慮感。隨著課程推進，學生逐漸能主動傾聽、追問並整理故事內容，展現跨域學習的成長歷程。

學生/家長回饋

伍○恩同學：這次課程中，其中一個讓我印象最深刻的活動，是由長輩帶領我們到市場採買，並親自動手製作綠豆糕。這次經驗讓我深刻體會到，製作傳統點心需要非常多的細緻與耐心。從浸泡、剝皮到蒸煮，每一個步驟都必須花時間專注完成，稍有不慎就會影響最後的口感。我覺得自己親手製作的綠豆糕香氣自然，吃起來比外面販售的更有「溫度」。透過這次實作，我不

	僅理解到看似平凡的料理其實蘊含著不平凡的技術，也感受到手作帶來的樂趣與滿足，更懂得料理得來不易，應該珍惜口中的每一道食物。 李○縈同學：在撰寫人物訪談學習單時，老師請我們先回家詢問長輩，並回想家中是否曾分享過關於過去飲食的故事。爸爸和我提到，奶奶年輕時常常吃地瓜籤配稀飯，他形容那碗稀飯「像溫暖的月光，雖然清淡，卻照亮了艱苦的生活」。聽完這段故事後，我更加感受到自己現在生活的幸福，也提醒自己要學會珍惜眼前所擁有的一切。 許○恩同學：這次參與製作一夜干的活動時，我一開始又開心又緊張，因為不知道實際要怎麼做。真正開始動手後，才發現每一個步驟都不簡單，其中我覺得最困難的是清洗魚，必須很仔細、也要有耐心。在製作過程中，如果遇到不會的地方，我會主動請教學姐或樂齡長輩，他們都非常熟練，也很專心地完成每一個步驟，讓我覺得很佩服，也很值得學習。我也主動幫忙同學一起洗魚，還協助把魚串起來，完成後覺得很有成就感。我學到食物製作並不容易，每一道料理背後都需要很多人的付出。我也提醒自己要將食物吃光、不浪費，因為這些食材都是辛苦得來的。 林○怡家長：很開心孩子能參與這樣多元的學習課程，從孩子的學習單內容中，可以明確感受到她在課程中的用心與投入，也看見她願意主動嘗試課外的學習活動。非常感謝老師們細心的教導與周到的課程安排，讓孩子有不同面向的學習與成長，老師們辛苦了。 連○雯家長：從孩子在課堂中學會提出問題，到逐步了解一道料理背後的故事與所使用的材料，再延伸思考在地食材的價值與感受，我能感受到○瑜在學習歷程中的成長與改變。這樣循序漸進的學習，讓孩子不只是完成任務，而是真正有所收穫。 黃○芳家長：透過人物訪談的學習方式，明顯增進了孩子與長者之間的互動，也讓孩子在過程中學習如何傾聽、提問與表達自己的想法。這樣的課程，豐富了孩子的學習經驗，也培養了重要的人際與溝通能力，感謝老師。 陳○恩同學：以前我覺得料理只是食物，但在拼貼創作時，我開始觀察料理的顏色、形狀和擺盤方式。原來一道料理除了好吃，也有屬於它的美感。透過創作，我學會用不同角度欣賞生活中的事物，也更能感受家鄉料理背後的文化故事。 黃○庭同學：以前我拍影片只是記錄生活，但這次製作料理短影音時，我學會利用畫面、聲音和文字說故事。透過拍攝，我發現一道料理不只是食物，更能傳達家人的情感與家鄉的文化。
影像紀錄	◎訪談長輩紀錄



◎走讀踏查：實際踏查林園市場



◎料理實作：學生透過實作家傳料理，學習運用美感思考重新詮釋地方文化，並理解設計可以成為文化創新與傳承的重要方式。

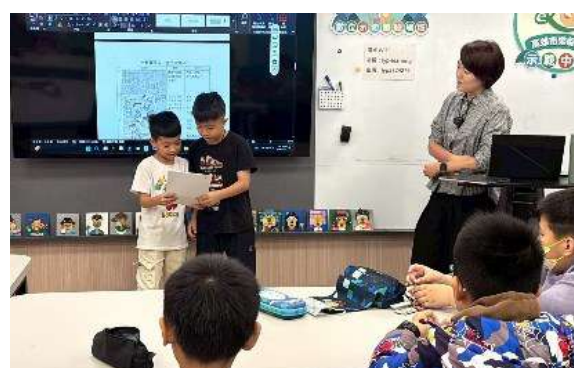


◎一夜干製作：學生觀察魚體排列、理解海洋文化，並透過實作體驗傳統保存食智慧。





◎數位學習：能運用藝術媒介保存地方文化。





◎團隊共備：每月定期聚會討論課程軸線與執行分享。



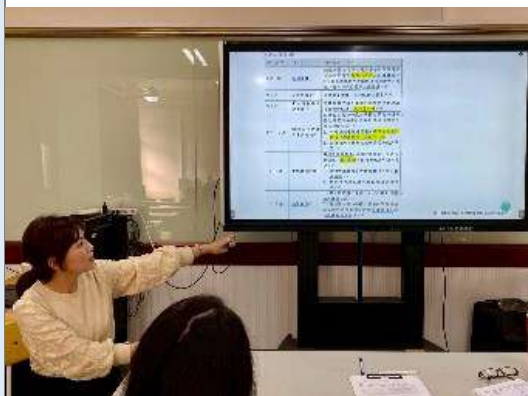
◎公開授課



◎校內分享：社群教師增能



◎跨校分享



至高雄市七賢國小分享



至高雄市溪埔國小分享

◎跨校交流-學生和臺東大王國小進行課程學習交流



◎教授諮詢：邀請國立高雄師範大學藝術學院跨領域藝術研究所 蔡佩桂所長指導。



◎拼貼製作：能運用藝術媒介保存地方文化。



◎成果展：能透過創作提出永續觀點。



◎學生學習單



跨領域-人物訪談學習單
林國國小 G00 姓名: 廖曉璇

親愛的同學們: 這次的學習單, 我們要化身為小小訪談員, 訪問長輩, 讓他們分享一道最拿手的料理, 透過訪問, 我們不僅能學習料理的技巧, 更能夠了解長輩們的故事與情感。

【暖身題】

Q1: 我們生活中, 除了飲食, 我們還經常接觸到什麼特別的技能或故事? (請寫下來)
A1: 小時候, 爸爸教我煮麵, 煮麵的時候, 爸爸會教我怎麼煮麵, 煮麵的時候, 爸爸會教我怎麼煮麵, 煮麵的時候, 爸爸會教我怎麼煮麵。

Q2: 你們家最有名或最拿手的料理是什麼? 這道料理有什麼特別之處? (請寫下來)
A2: 我們家最有名的料理是「紅燒獅子頭」, 這道料理是爸爸教的, 爸爸說, 紅燒獅子頭要煮很久, 而且要加很多料, 爸爸說, 紅燒獅子頭要煮很久, 而且要加很多料。

Q3: 你常聽長輩們「飲食文化」的談話嗎?
A3: 是的, 我常聽長輩們談話, 他們會談到很多關於「飲食文化」的故事, 他們會談到很多關於「飲食文化」的故事。

訪問對象	爸爸
訪問時間	2023年10月10日
(至少列出三點以上, 想盡辦法問出長輩們知道或想談的話)	1. 爸爸教我做紅燒獅子頭, 2. 爸爸教我做紅燒獅子頭, 3. 爸爸教我做紅燒獅子頭。

※自我介紹題: 請寫下你對這道料理的感想!

Q4: 你覺得這道料理是什麼? 這道料理有什麼特別之處?
A4: 這道料理是「紅燒獅子頭」, 這道料理是爸爸教的, 爸爸說, 紅燒獅子頭要煮很久, 而且要加很多料。

Q5: 你覺得這道料理有什麼特別之處?
A5: 這道料理是「紅燒獅子頭」, 這道料理是爸爸教的, 爸爸說, 紅燒獅子頭要煮很久, 而且要加很多料。

跨領域-人物訪談學習單
林國國小 G00 姓名: 廖曉璇

親愛的同學們: 這次的學習單, 我們要化身為小小訪談員, 訪問長輩, 讓他們分享一道最拿手的料理, 透過訪問, 我們不僅能學習料理的技巧, 更能夠了解長輩們的故事與情感。

【暖身題】

Q1: 我們生活中, 除了飲食, 我們還經常接觸到什麼特別的技能或故事? (請寫下來)
A1: 小時候, 爸爸教我煮麵, 煮麵的時候, 爸爸會教我怎麼煮麵, 煮麵的時候, 爸爸會教我怎麼煮麵, 煮麵的時候, 爸爸會教我怎麼煮麵。

Q2: 你們家最有名或最拿手的料理是什麼? 這道料理有什麼特別之處? (請寫下來)
A2: 我們家最有名的料理是「紅燒獅子頭」, 這道料理是爸爸教的, 爸爸說, 紅燒獅子頭要煮很久, 而且要加很多料。

Q3: 你常聽長輩們「飲食文化」的談話嗎?
A3: 是的, 我常聽長輩們談話, 他們會談到很多關於「飲食文化」的故事, 他們會談到很多關於「飲食文化」的故事。

訪問對象	爸爸
訪問時間	2023年10月10日
(至少列出三點以上, 想盡辦法問出長輩們知道或想談的話)	1. 爸爸教我做紅燒獅子頭, 2. 爸爸教我做紅燒獅子頭, 3. 爸爸教我做紅燒獅子頭。

※自我介紹題: 請寫下你對這道料理的感想!

Q4: 你覺得這道料理是什麼? 這道料理有什麼特別之處?
A4: 這道料理是「紅燒獅子頭」, 這道料理是爸爸教的, 爸爸說, 紅燒獅子頭要煮很久, 而且要加很多料。

Q5: 你覺得這道料理有什麼特別之處?
A5: 這道料理是「紅燒獅子頭」, 這道料理是爸爸教的, 爸爸說, 紅燒獅子頭要煮很久, 而且要加很多料。

跨領域-人物訪談學習單
林國國小 G00 姓名: 廖曉璇

親愛的同學們: 這次的學習單, 我們要化身為小小訪談員, 訪問長輩, 讓他們分享一道最拿手的料理, 透過訪問, 我們不僅能學習料理的技巧, 更能夠了解長輩們的故事與情感。

【暖身題】

Q1: 我們生活中, 除了飲食, 我們還經常接觸到什麼特別的技能或故事? (請寫下來)
A1: 小時候, 爸爸教我煮麵, 煮麵的時候, 爸爸會教我怎麼煮麵, 煮麵的時候, 爸爸會教我怎麼煮麵, 煮麵的時候, 爸爸會教我怎麼煮麵。

Q2: 你們家最有名或最拿手的料理是什麼? 這道料理有什麼特別之處? (請寫下來)
A2: 我們家最有名的料理是「紅燒獅子頭」, 這道料理是爸爸教的, 爸爸說, 紅燒獅子頭要煮很久, 而且要加很多料。

Q3: 你常聽長輩們「飲食文化」的談話嗎?
A3: 是的, 我常聽長輩們談話, 他們會談到很多關於「飲食文化」的故事, 他們會談到很多關於「飲食文化」的故事。

訪問對象	爸爸
訪問時間	2023年10月10日
(至少列出三點以上, 想盡辦法問出長輩們知道或想談的話)	1. 爸爸教我做紅燒獅子頭, 2. 爸爸教我做紅燒獅子頭, 3. 爸爸教我做紅燒獅子頭。

※自我介紹題: 請寫下你對這道料理的感想!

Q4: 你覺得這道料理是什麼? 這道料理有什麼特別之處?
A4: 這道料理是「紅燒獅子頭」, 這道料理是爸爸教的, 爸爸說, 紅燒獅子頭要煮很久, 而且要加很多料。

Q5: 你覺得這道料理有什麼特別之處?
A5: 這道料理是「紅燒獅子頭」, 這道料理是爸爸教的, 爸爸說, 紅燒獅子頭要煮很久, 而且要加很多料。

跨領域-人物訪談學習單
林國國小 G00 姓名: 廖曉璇

親愛的同學們: 這次的學習單, 我們要化身為小小訪談員, 訪問長輩, 讓他們分享一道最拿手的料理, 透過訪問, 我們不僅能學習料理的技巧, 更能夠了解長輩們的故事與情感。

【暖身題】

Q1: 我們生活中, 除了飲食, 我們還經常接觸到什麼特別的技能或故事? (請寫下來)
A1: 小時候, 爸爸教我煮麵, 煮麵的時候, 爸爸會教我怎麼煮麵, 煮麵的時候, 爸爸會教我怎麼煮麵, 煮麵的時候, 爸爸會教我怎麼煮麵。

Q2: 你們家最有名或最拿手的料理是什麼? 這道料理有什麼特別之處? (請寫下來)
A2: 我們家最有名的料理是「紅燒獅子頭」, 這道料理是爸爸教的, 爸爸說, 紅燒獅子頭要煮很久, 而且要加很多料。

Q3: 你常聽長輩們「飲食文化」的談話嗎?
A3: 是的, 我常聽長輩們談話, 他們會談到很多關於「飲食文化」的故事, 他們會談到很多關於「飲食文化」的故事。

訪問對象	爸爸
訪問時間	2023年10月10日
(至少列出三點以上, 想盡辦法問出長輩們知道或想談的話)	1. 爸爸教我做紅燒獅子頭, 2. 爸爸教我做紅燒獅子頭, 3. 爸爸教我做紅燒獅子頭。

※自我介紹題: 請寫下你對這道料理的感想!

Q4: 你覺得這道料理是什麼? 這道料理有什麼特別之處?
A4: 這道料理是「紅燒獅子頭」, 這道料理是爸爸教的, 爸爸說, 紅燒獅子頭要煮很久, 而且要加很多料。

Q5: 你覺得這道料理有什麼特別之處?
A5: 這道料理是「紅燒獅子頭」, 這道料理是爸爸教的, 爸爸說, 紅燒獅子頭要煮很久, 而且要加很多料。

日期: 11月22日 星期五
 主題: 609的美食餐會

星期一早上的陽光活力十足的照耀著我們，我們帶著準備好的材料，開始我們的午餐製作。我們這組的料理是客家炒麵，當地的食材有雞肉、洋蔥、馬鈴薯、紅蘿蔔和最重要的主角——咖哩塊。咖哩塊經過炒香，香味越發濃郁，最後成品端上大家竟然稱讚我們的廚藝，還被一掃而空，讓我們驚喜不已，也覺得這天的午餐製作活動，我們不僅學會了做菜，也是一門學問，整個過程既新鮮又特別，讓我們從中學習到許多寶貴的經驗。



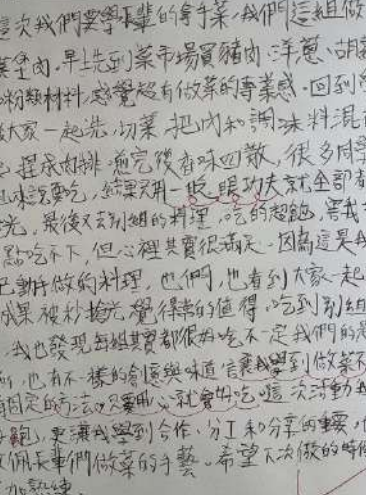
主題: 什錦炒麵

今天我們來學校學做料理，當務之急就是先到市場去買菜，買完之後便回到學校開始製作。

由於我們這組是做番茄炒蛋，材料並不多，但煮下去才發現真的難住！必須將蛋攪拌，再將番茄切成一塊一塊，不只這些，還要控制油溫、鹹度及味道……每一動作，都要放在玻璃板上，要小心謹慎，否則後果就會變得一團黑，真是這樣就覺得疲於奔命，沒想到還要再煮個十分鐘才能大功告成，但也因為這樣讓我學到了不少東西，這次活動不但是來做料理而已，更是讓我們學會要有團隊合作的精神，也能讓我們的情緒變得更好的活動，希望下次我們也能做得更美味。



這次我們要學手藝的拿手菜，我們這組做的是菜肉餛飩。早上先到菜市場買豬肉、洋蔥、胡蘿蔔和粉類材料，感覺超有做菜的專業感。回到學校後大家一起洗、切菜，把肉和調味料混在一起，捏成肉排，煮完後香味四散，很多同學都跑過來吃，結果又用一匙，眼功夫就全部都被搶光，最後又到組的料理，吃的超飽，當我午餐差點吃不下，但心裡其實很滿足，因為這是我們自己動手做的料理，也們也看到大家一起努力的成果被炒炒，覺得真的值得，吃到別組的菜時，我也發現每組其實都很好吃，不一定我們的是最好吃的，也有不一樣的香味與味道，讓我學到做菜不一定要有一定的方法，只要用心，就會做出這道活動我吃的飽飽，更讓我學到合作、分工和分享的重要，也很佩服同學們做菜的手藝，希望下次做的时候可以更加熟練。



心得: 什錦炒麵

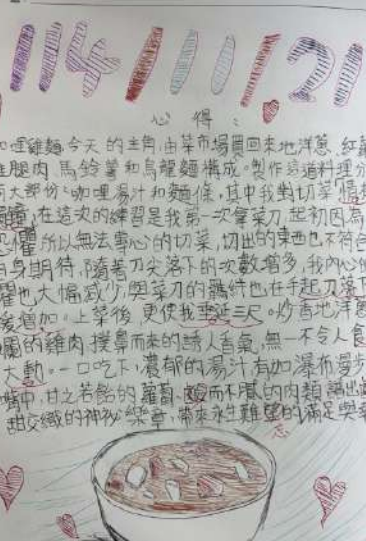
今天我們來學校學做料理，當務之急就是先到市場去買菜，買完之後便回到學校開始製作。

由於我們這組是做番茄炒蛋，材料並不多，但煮下去才發現真的難住！必須將蛋攪拌，再將番茄切成一塊一塊，不只這些，還要控制油溫、鹹度及味道……每一動作，都要放在玻璃板上，要小心謹慎，否則後果就會變得一團黑，真是這樣就覺得疲於奔命，沒想到還要再煮個十分鐘才能大功告成，但也因為這樣讓我學到了不少東西，這次活動不但是來做料理而已，更是讓我們學會要有團隊合作的精神，也能讓我們的情緒變得更好的活動，希望下次我們也能做得更美味。



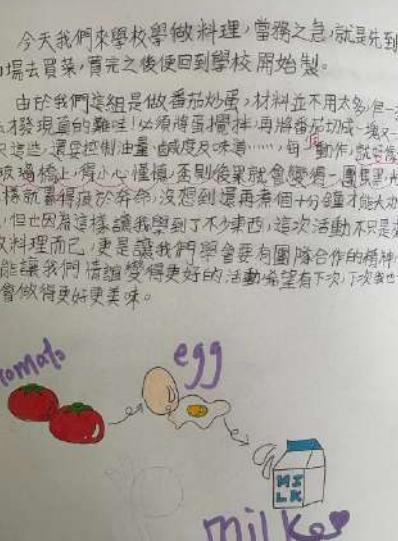
心得: 咖哩雞麵

咖哩雞麵今天的主角，由菜市場買回來地洋蔥、紅蘿蔔、雞腿肉、馬鈴薯和烏龍麵構成。製作這道料理分成兩大部分：咖哩湯汁和麵條，其中我對切菜，情有獨鍾，在這次的練習是我第一次拿菜刀，起初因為恐懼所以無法專心的切菜，切出的東西也不符合自身期待，隨著刀尖落下的次數增多，我內心的恐懼也大幅減少，與菜刀的熟練也在手起刀落下緩緩增加，上菜後，更使我垂涎三尺。炒香地洋蔥、雞腿肉、撲鼻而來的誘人香氣，無一不令人食指大動。一口吃下，濃郁的湯汁有如瀑布般落在口中，甘之若飴的雞腿，飽而不膩的肉類，鹹出鹹甜交織的神祕樂章，帶來永生難忘的滿足與幸福。



今天我們來學校學做料理，當務之急就是先到市場去買菜，買完之後便回到學校開始製作。

由於我們這組是做番茄炒蛋，材料並不多，但煮下去才發現真的難住！必須將蛋攪拌，再將番茄切成一塊一塊，不只這些，還要控制油溫、鹹度及味道……每一動作，都要放在玻璃板上，要小心謹慎，否則後果就會變得一團黑，真是這樣就覺得疲於奔命，沒想到還要再煮個十分鐘才能大功告成，但也因為這樣讓我學到了不少東西，這次活動不但是來做料理而已，更是讓我們學會要有團隊合作的精神，也能讓我們的情緒變得更好的活動，希望下次我們也能做得更美味。



動手做飯的心得

一大早老師和姐姐帶我們全班去菜市場，令我迫不及待！姐姐交我怎麼挑選大白菜，首先先開大白菜裡面火開掉或是很多黑黑點點，最重要的是要白嫩的大白菜，因為口感比較脆實，然後買菜時水果店送我和蘇宜菜醬油，令我感到開心令人措手不及的想吃一口，大顆又像火紅的紅蘿蔔，感覺很甜的像糖子，然後我跑去魚板店買魚板，腥味滿濃的有一點刺鼻，令我姐姐還特別送我一袋菱角，我想了很久是什麼我從來沒有吃過，令人感到好奇，買完之後大家一起集合我們就回學校了！

回學校之後老師帶全班去行政大樓，再把買來的菜清洗，然後我握著菜刀小心翼翼地切菜，很怕切到自己的手，而且扁扁的又很難切，我切了好多下才切斷，然後姐姐換兩盞燈，等油滾了先爆香扁魚、魚板子跟蝦仁，炒之後又香又脆，然後加全料把料拌出了，在炒菜本來很難炒，漸漸的變軟，然後在把料倒進去翻炒，老師說：「第二道菜好了！同學們驚嘆：『哇！好香呢！』」隨後漸漸的菜一煮好，同學開心的去吃，我回去拿碗時菜就快沒了，今天我吃了酸酸甜甜的沙拉和鮮肉汁飽滿的菜肉……等，我每一樣就吃，我

只吃一口，不然要吃午餐了！今天真快樂，謝謝老師和姐姐還有謝謝老師和主任！



◎相關報導

鳳信新聞網：https://www.youtube.com/watch?v=BJC11N06Y-I&list=PLpHtXyRWUmw_OPYSfDI2THRLh3HKA1YdF

高雄市教育局：林園國小攜手教育部推動跨域美感教育 認識家鄉、關懷環境、創意表達不設限

<https://www.kh.edu.tw/publicInfo/bureauReport/20250155>

中時新聞網：高雄林園國小跨領域美感課程 學子製作「一夜干」體驗海洋文化 <https://www.chinatimes.com/realtimenews/20251217002681-260421?chdtv>

鮮週報新聞網：林園國小跨領域美感課程邀五星主廚 指導學生社區長者體驗實作一夜干 <https://freshweekly.tw/?pn=vw&id=t6199mr081h1>

台灣華報：林園國小連結在地飲食文化讓學生體驗料理魚類手作「一夜干」
<https://www.kingtop.com.tw/detail.php?type=lastest&id=44856>

其他對於 本計畫之建議

感謝「跨領域美感計畫」的支持與資源挹注，讓我們團隊更加凝聚，促進教師間深度對話與合作。透過此計畫，不僅豐富了學校的課程內容，也提升了教師的專業成長與教學創新能量。此次課程計畫執行共涵蓋兩個班級，受益師生與社區長輩共 115 人。未來期待建立跨校課程共享機制，發展可推廣之跨領域美感課程模組，讓地方文化、美感教育與永續行動持續擴散，形成可複製、可延續的教學典範。