

**【附件三】教育部教學實踐研究計畫成果報告格式(系統端上傳 PDF 檔)**

教育部教學實踐研究計畫成果報告

Project Report for MOE Teaching Practice Research Program (Cover Page)

計畫編號/Project Number：PHE1080059

學門專案分類/Division：民生學門

執行期間/Funding Period：108 年 8 月 1 日至 109 年 7 月 31 日

**「食物設計」人才培育計畫**

**食物設計**

計畫主持人(Principal Investigator)：陳錚中

共同主持人(Co-Principal Investigator)：李俐慧、段存真

執行機構及系所(Institution/Department/Program)：東海大學農學院餐旅管理學系

成果報告公開日期：

立即公開 延後公開(統一於 2022 年 9 月 30 日公開)

繳交報告日期(Report Submission Date)：2020/09/20

## 「食物設計」人才培育計畫

### 一. 報告內文(Content)(至少 3 頁)

#### 1. 研究動機與目的(Research Motive and Purpose)

隨著全球邁入後疫情時代，各國將進一步體認到單憑過往的自由貿易或全球化供應鏈佈局已難以延續，如何整合文化的軟實力、環境、社會、情感的新價值主張將是未來國家發展新經濟架構的重要根基。

透過食物的體驗作為國際觀光推廣之議題及主軸，在國際間已是相當常見之策略，近年來，鄰近的亞洲國家如泰國、日本、新加坡及韓國，也不斷地投入各種努力與資源來吸引外國觀光客的注意，以上國家均以成立專責執行單位為首要工作，再整合國家相關資源進行推廣，除了推廣餐廳之外，同時也針對餐飲業相關產業如農產品等進行推廣，更同時融合各國文化及觀光發展進行全面推動。

而台灣地小人稠屬於海島型經濟，更是極度仰賴貿易維持經濟發展，餐飲服務市場亦復如此，有鑑於日、泰、韓等國家料理紛紛躍上國際舞台，台灣餐飲業者多屬中小型企業，加上台灣消費市場常見的跟風心態，往往容易陷入大量模仿與殺價競爭的惡性循環之中，長期下來不但導致我國餐飲業的素質良莠不齊，也為我國觀光以及大眾餐飲市場埋下「墾丁化」與「食安風暴」等不利產業發展的隱憂。

其實若回歸所有人類對於飲食的初衷，食物生產提供人類與自然最直接的接觸，種植食物是人類對地球天然資源最基本的使用方式，故農業與生產行為讓人類創造出各種獨特的勞動與文化地景。因此，講到食物就要找尋其根源，而吃和食物的根源其實就是一種農業行為，所以與食物有關的專業人員，應充分了解生態環境、農業議題、糧食議題、產銷網絡等，並意識到除了具有辨識性的感官體驗外，「食物設計」某種程度來說就是一種「從消費到參與」的過程。如此才能創造出更強大的感染力，讓國內外的消費者深刻感受到設計者的用心與想法，進而對於台灣美食觀光的產業價值以及外食消費的安全性產生更高的信任感。

同時食物設計人才的培育，也需高度涉略文化層面，包括酒與食物的歷史(例如義大利酒與食物與地中海飲食)、全世界食物的文化、食物傳統、新式料理、創意料理、無國界料理、分子料理、蔬食料理等。本課程的規劃源自對台灣產業發展的關切，所有授課教師希望能集結跨領域的專業背景，為國內的餐旅人才培育盡一份心力，故共同合作開設「食物設計」課程以豐富年輕學子對於切身重要議題的觀察與理解，並帶領他們從商業活動設計的原點去思考各類當代社會問題的可能答案。

據Moalosi, Popovic, and Hickling-Hudson (2010)所述，地方文化所蘊含的豐富內涵適合成為設計的創作泉源，讓設計者從中擷取文化元素並適當地轉換成符號或特徵融入作品以傳達文化價值。故本研究擬透過課程的設計帶領學生進行臺灣餐食魅力元素的探究，找尋臺灣在地飲食文化所蘊涵的獨特魅力，研究過程將透過田野踏查、訪談、專家座談、社群討論等方式蒐集資料，並萃取出臺灣傳統餐點的魅力元素與在地文化內涵，讓學習者利用這些萃取出來的文化基底魅力元素，嘗試創作出富有自身產品獨特價值與新意的食物作品。

最終，本研究欲透過導入設計美學去推動飲食文化議題，引導學生反思、理解、認同甚至參與飲食文化的創作。基於上述背景與動機本研究提出三大目的如下：

- (1) 透過飲食文化場域的踏查，帶領學生走出校園並關注於台灣在地的飲食文化。
- (2) 透過教學設計與學生學習之實作與反饋，構建出「融入在地文化於食物設計美學之教學模式」。
- (3) 探討融入在地文化於食物設計美學創作過程之經驗於餐旅教育現場，並驗證其可行性。

## 2. 文獻探討(Literature Review)

### (1) 何謂食物設計

擺盤嗎？做菜嗎？餐具設計嗎？餐會活動嗎？都不是，也可以都是。簡言之，食物設計並非僅止於「做菜」：當我們談「食物」本身時，我們在談的是一種藝術被表現的形式；專業的廚師當然也可以透過手邊的技術與方法呈現其本身的記憶根源—經驗、風土與廚藝概念。與其他設計品不同的是容許受眾「食用」與「消化」的特性，除了記錄性的留存，它將只存在於當下，並與當代社會緊密連結，這個形式有點接近行動藝術。

然而有時談「食物設計」時，更像是在談「使用者經驗」與「概念」，圍繞著食物的主題，以設計延伸完成其表達的概念。包含了創作的成分在其中，但更著重於被經驗的過程或欲碰觸的議題。於是，食物設計的範疇廣泛的觸及了美食學、社會學、人類學、色彩學、飲食科學、產品設計、室內設計、平面設計、服務設計、書寫、展覽、企劃...等。取決於談論的核心與目的，與食物有關的知識基礎、設計範疇、討論議題，都可以成為食物設計的一部分。

而世界上的「食物設計師」們又是如何定義這個領域呢？五位在該領域舉足輕重的設計師與他們作品就可以成功地回應上述的疑問：(1)西班牙的Martí Guixé：食物是能夠被「消化」的產品。2007年Martí於巴塞隆納的H2O藝廊展出Spamt (short for: és pà amb tomàquet) 番茄麵包計畫，也是他首度提出「食物設計」的概念。蕃茄麵包為西班牙加泰隆尼亞地區經典開胃菜，傳統作法為將新鮮蕃茄擠壓塗抹醬汁在切片的麵包上，撒上鹽、橄欖油而成。當時，人們開始在生活中、工作時大量使用電腦，連帶影響了「吃」的行為，於是在此展覽中Martí提出了新的版本，將麵包反過來塞在挖空的蕃茄中，並非為了食物本身味覺的演進，旨在探討人的生活行為與食物之間的關係，透過設計提出人與生活連結的通用法則。(2)荷蘭的Marije Vogelzang：食物設計是在設計「如何吃」。與其將重點放在「食物本身」，Marije認為自己更像是在設計「如何吃」(Eating Design)。與其設計「物件」，她琢磨於「動作」，這是由於食物已經被大自然所創造出來，而設計師做的是透過「吃」去改變人類的消化行為。食物的形狀只是最終被表現的視覺形式，並非Eating design的全部。食物雖然進入我們的腸胃，但是卻影響了大腦與情緒的運作。她在出版的《Eat Love》一書中共提出八個設計哲學，以回應她的設計思考與方法，包括了感官(the senses)、自然(nature)、文化(culture)、社會(society)、技術(technique)、心理(psychology)、科學(science)和行動(action)。(3)英國的Bompas and Parr：製造出豐富的味覺感官經驗。兩位來自倫敦、擁有建築背景的設計師，應該是最接近Catering(餐會)的一個團隊。然而，超越了一般認知的餐會，他們在營造的是一個「參與者的多重感官經驗」，在他們的團隊中的成員包括了廚師，設計師，專業技術人員和建築師，因應不同的概念與計畫，也與藝術家，科學家，音樂家等跨界合作，可以說他們是透過食物，成就了在藝術與商業之間的最大公約數。(4)奧地利的Honey and Bunny：「食物」是一項持續性的社會設計。同樣來自建築背景的奧地利設計師夫婦Sonja Stummerer與Martin Habesreiter，透過許多出版與表演形式表達食物的議題，如產業鏈、工業製造、食物消費與生態，甚至更進一步將這樣的思維帶入食品工業的製造與量產。他們也是第一個拍攝「食物設計」紀錄片的團隊，探討食物本身的形式、結構與其成因；也時常於歐洲各處展演、授課。Sonja也於2016年完成論文「Food Design- Motivation in the Construction and Shaping of Food」展示他們對於研究、設計與藝術相結合的想法。(5)日本的佐藤大：Giving people a small「!」moment。其背景也是建築設計，而受到米蘭家具展的啟發轉向工業設計並從這每年舉辦的米蘭盛事中崛起、廣為歐洲世界瘋狂的日本設計師佐藤大，有著「100位最受尊敬的日本人」的光環，至今每年都是歐洲各大設計節的MVP。帶著童心、跳脫框架的設計往往令人眼睛一亮。而在他的工業設計作品之中，也不乏許多與食物相關的精采案例，最著名的幾個與巧克力相關的作品，大概已經深植人心，被譽為鬼才設計師的他時常透過趣味而簡單的设计手法將食物以非常不同的角度詮釋表現。

從上述五位設計師可以理解到幾個關於食物設計的特徵，其一大概是最顯而易見的——你不是很確定那食物好不好吃，但總之都很有意思。這是一個淺白的說法，實際上，食物設計多半要傳達的都是一個概念——或嚴肅或有趣，但食物作為一個設計的語彙，也許食物本身是被設計的產品、也許食物是一個方法，但這些設計作品多是透過食物來呈現概念或提出議題。我們可以說，在美食學(Gastronomy)裡，是透過食物科學、美學、文化基礎讓食物變得美味，甚至具有藝術性。而在食物設計中，透過食物作為表達的方式，去完成(或刻意未完成)背後的命題。

## (2) 為何體驗、參與和關係有助於將地方文化帶入食物設計教育

美學一詞「aesthetics」來自希臘文「aisthanomai」，在歷史的演進中也逐漸發展出不同學派的釋義，其中Dewey (1987)將美學與個人體驗相結合，提出「藝術即經驗」(Art as Experience)的說法，他認為唯有當個人實際經歷並擁有對美的本質的感動，透過完整串連「做」與「做的過程」方能產生完整的體驗，這樣的感知過程有助於形塑個人的美感學習。當代美學家Shusterman (2000)同樣支持Dewey的觀點，認為美學應是生活經驗的學習，絕對需要透過身體去體驗和感受，美學體驗不僅是一時的感受，還綜合回顧和累積多次的知識和體驗，成為改變未來的基礎知識和體驗。

Lacy (1994)則建議透過「參與」與多元的群眾互動、直接討論與大眾生活有關的議題，讓設計也可以成為一種社會介入的途徑。Bourriaud (2002)則特別強調藝術並非一種理論的探討與創作，而是種關係及社會脈絡的建構，設計者扮演著媒合關係的平台角色。這與紐約藝術家Kosuth (1991)認為設計者參與文化活動時就如同哲學家或人類學家一般，當設計者進入到一個地方，以其獨特的藝術設計模式，帶領民眾重新發現日常生活中的種種，反思其所身處的文化與環境，是很有機會為地方帶來社會改變與文化喚醒的。

由此可知藝術設計能引導人們從在地歷史進行文化的省思，創造文化與社會的改革，設計者的身分更可以轉化為帶動啟發的執行者，猶如地方文化教育過程中的關鍵角色，因此本教學實踐計畫將援引此一觀點來呈現透過體驗如何將「地方文化」融入設計教學創作的概念，並以食物作為創作的媒材。

本研究認為設計美學的延伸與落實應從文化層面加以深思，其目標在於發展學生對於文化認知的正向態度，進而尊重與運用，將設計的內容聚焦到所處之生活場域之中，透過地方的人、事、物與文化轉換出設計創作。本研究引用地方取向的教育研究觀點 (Sleeter & Grant, 1988; Clark, Zimmerman, & Educational Resources Information Center, 1997) 和課程設計的策略研究內涵，從中歸納出融合地方文化與食物設計創作之教學重點，相關行動包括：(1)透過田調踏查，蒐集並整理地方飲食文化資源與創意生活元素、用餐儀式行為。(2)擷取地方文化之生活元素，發展出具體的飲食文化內容、議題、觀念和視野。(3)帶入觀念與議題討論，以擴大更多元文化角度的觀念、主題、議題和問題於再設計行動中。(4)透過反省與檢視，評估並改進實踐策略。

## (3) 如何將地方文化轉化出食物設計創作

根據Krippendorff (1989)及McCoy (1987)的產品語意理論，可知有五種形式聯想法則常被設計活動所應用，這些法則包括：直喻、轉喻、類比、隱喻與諷喻。(1)直喻是指「該設計作品」與「被借用之符號」，在重要的特徵上有極類似的屬性，而使此符號被用來闡釋該設計創作，故設計創作與符號的關連性非常直接，即稱為直喻。(2)轉喻的詮釋是指應用某符號的局部特徵來詮釋設計創作，而該符號的部分特徵具有可象徵作品性質的強烈屬性，取整體符號之部分元素來呈現設計形式，讓設計作品投射出符號所欲傳達之概念，稱為轉喻。(3)類比在設計創作造形應用類推的表達上，係指該「設計作品」與「被借用之符號」兩者之間並無直接的關聯性，但在某一特點或使用情境有著聯想或比較之可能，這類符號被用來闡釋該作品。(4)隱喻係指「該設計作品」與「被借用之符號」，在非主要的特徵屬性上有相似處(如：形、色、質等)。因此當這類符號被應用於闡釋某一

作品時，但設計創作與符號的關連性較為隱晦，故被稱為隱喻。(5)諷喻是指該「設計作品」與「被借用之符號」兩者間並無直接關聯性，但在某使用情境上，卻透露創作者所想表達之概念或弦外之音，進而衍生出諷刺性的意涵。

#### (4) 如何透過教育行動研究概念建構食物設計課程架構

參酌過去諸多教育研究個案的分析模型，教育學門的學者常使用教育行動研究法於各類型的研究當中(吳明隆，2001；蔡清田，2004)。正如同行動研究教育學者McNiff與Whitehead對教育行動研究法的定義：是一種探索自己學習歷程的特殊研究方式，它透過觀察實務工作，來檢驗這些實務工作是否真如預期地發生變化或進展(朱仲謀譯，2004)。而學者吳明隆(2001)也定義「教育行動研究」是一種結合「研究」與「行動」的研究方法，它不但同時考量到理論的可行性與實務問題的解決，更重視的是研究的應用價值性。

針對關注教育情境、發現課程問題、提出課程發展的研究路徑，蔡清田(2004)進一步建議以「行動研究」，推展課程發展，並提出系統化的主要步驟，包括了：(1)行動前研究：陳述所關注的課程發展問題，規劃可解決問題的課程發展行動方案。(2)行動中研究：尋求可能的課程發展行動研究合作伙伴，實施課程發展行動方案。(3)行動後研究：透過課程的評鑑與回饋，發表與呈現課程發展行動研究證據。結合行動研究思考架構，以及教育行動研究之具體研究問題，說明本研究可應用教育行動研究架構，提出有助於回應研究問題的研究架構流程。

表1.教育行動研究下的研究流程設計

研究階段	主要問題
(1)規劃：確定焦點領域，確定課程規劃	食物設計課程如何與本地文化相結合
(2)行動：發展行動研究策略	如何界定並集結合適師資協助授課
(3)觀察：蒐集行動資料	如何蒐集學生於學習現場的反應與表現
(4)反省：分析並詮釋資料	是否課程達到預定成效及其後續改進方向

### 3. 研究問題(Research Question)

- (1) 食物設計這類跨領域知識體，能否於既有的大學教學場域內，以內生的方式順利地被建構。
- (2) 地方文化體驗與美學設計如何在課堂中形成正向的螺旋知識創造系統。
- (3) 以食物作為藝術創作的媒材，是否能讓學習者更易體現對於地方文化的想法與感受。
- (4) 跨域混編的學習成員分組設計是否有助於學習者發展因應複雜且深沉的文化面相。

### 4. 研究設計與方法(Research Methodology)

本課程透過跨領域專長的結合構成「食物設計」的知識體，跨域教師先將各自的專業帶入，課程初始階段先由陳錚中老師引導同學對食農有關的健康、民生與文化議題建立起一定廣度的社會觀察視野，緊接著則是分別由李俐慧(工設系教授)及段存真(美術系教授)兩位設計與藝術領域的老師帶領同學將設計與藝術思維導入各學生群組所關注的食農或飲食文化議題，在講授課程結束後則緊接著進行實作為主的工作坊課程，期間將由廚藝專長的老師在工作坊期間以分組指導的方式短時間之內提升學生食物製備的技術能力，使最終期末的設計成果展能引發更廣泛的社會擾動效果。

期間老師們除了課堂講授與實作練習之外，還運用到以下教學方式，進一步提升學生學習成效：

- (1) **小組討論**：本課程將修課學生以跨領域為前提劃分成八組，並規劃課堂間與期末三周的學習工作坊讓學生學習群體有充分討論與共創的時間。

- (2) **邀請專家專題演講**：本課程邀請相關領域專家進入課堂分享其珍貴經驗，受邀分享專業知識之講者包括生態廚師-林奕成先生、食農教育先驅-張瑋琦女士、食物藝術家-鄧文貞女士；此外，期末展演階段除再次邀請上述三位專家協助評估學生作品表現，並加入食物造型師-蕭維政先生、綠色餐廳經營者-葉杏珍女士一同給予本課程的所有同學實作發表上的建議。
- (3) **機構或企業參訪**：本課程也結合科技部人文與社會創新計劃於台中市舊城區的地方創生工作，帶領修課同學進入「台中市公有第二市場」深入傳統市場場域探索地方飲食文化與美學設計之間的各種可能性。
- (4) **期末報告/策展/發表**：本課程於第 17 週舉辦食物設計展，各組同學皆順利完成策展主題的探索與訂定、策展內容的呈現規劃，並透過正式策展前幾週的實作工作坊，讓同學的學習成果能被更成熟地展現。發表時除課程授課教師外，亦另邀集五位相關學者、專家與業者加入擔任外部評審委員，不但可以提供強化策展內容實務價值的有益建議。
- (5) **配合使用數位教學平台(Moodle)**：本課程所有內容均在影音後製後上架本校的 iLearn 線上課程系統以及教育部的 OpenEDU 平台，讓更廣大的線上同學能接觸到本課程內容。

本課程在促進學生跨領域學習方面的做法亦有下列幾項設計：

- (1) **選課階段**，我們即從修課學生的來源花了許多心思宣傳，使本課程學生的組成由多個不同的專業領域組成，包括：美術系、餐旅系、工設系、食科系、建築系，並刻意將其混和分組，促使同學迅速走出既有專業領域的同溫層，展開理解與欣賞不同領域觀點的狀態。
- (2) 本課程的幾位主要授課教師由開課前的計畫書寫、意見交換、課程設計與實際授課均盡可能的全力投入，因此，每週課程幾乎都有兩位以上的老師同時在課堂中共時授課，最常出現的是所有老師共同在課程裡帶領同學討論與分享，因此，使修課同學對於課程過程中的跨域對話感到十分的自然且融入於其中。
- (3) 三位主授教師在本學期課程開授前即已有長時間的合作經驗，對於彼此專業的信任與尊重也直接或間接的讓同學感受到其中的氛圍，因此，能以相同的信任與尊重的態度對待陌生領域教師的授課內容，甚至受邀前來的業界專家也非常容易地感受到此一討論的氛圍，而對同學更加地傾囊相授。

## 5. 教學暨研究成果(Teaching and Research Outcomes)

### (1) 教學過程與成果

目前課程數位影像紀錄已上傳於本校的 iLearn 線上課程系統 (<https://ilearn.thu.edu.tw/course/50303/content#/>) 以及教育部的 OpenEDU 平台 (<https://studio.openedu.tw/course/course-v1:TCDH+H+20016>)，完整的課程內容也上傳 YouTube 供大眾公開點閱，所有單元連結彙整如下：

內容	連結
食物設計涉及的範疇	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=scUlfZM4_wE&amp;t=609s">https://www.youtube.com/watch?v=scUlfZM4_wE&amp;t=609s</a>
綠色永續的餐飲行為與餐飲設計 Part1	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=T1JCVLLGHQ8">https://www.youtube.com/watch?v=T1JCVLLGHQ8</a>
綠色永續的餐飲行為與餐飲設計 Part2	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=71BLsO2Lams">https://www.youtube.com/watch?v=71BLsO2Lams</a>
由在地小吃談飲食文化的傳承與創新 Part1	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=I0fAakKCIXM">https://www.youtube.com/watch?v=I0fAakKCIXM</a>
由在地小吃談飲食文化的傳承與創新 Part2	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=vQmRXNOct2o">https://www.youtube.com/watch?v=vQmRXNOct2o</a>



由在地小吃談飲食文化的傳承與創新 Part3	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=dvkw99ride0">https://www.youtube.com/watch?v=dvkw99ride0</a>
專家講座生態廚師 Part1	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=BGpsWaNRwQg">https://www.youtube.com/watch?v=BGpsWaNRwQg</a>
專家講座生態廚師 Part2	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=9OD6h4ceGQ0">https://www.youtube.com/watch?v=9OD6h4ceGQ0</a>
專家講座生態廚師 Part3	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=536EJJ-Z_70">https://www.youtube.com/watch?v=536EJJ-Z_70</a>
專家講座生態廚師 Part4	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=SPdVIhsZYT4">https://www.youtube.com/watch?v=SPdVIhsZYT4</a>
食物與行為的關係 Part1	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=pI5yo_HaaSs">https://www.youtube.com/watch?v=pI5yo_HaaSs</a>
食物與行為的關係 Part2	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=b52xcVklmqM&amp;t=556s">https://www.youtube.com/watch?v=b52xcVklmqM&amp;t=556s</a>
食物與行為的關係 Part3	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=-szM9ukQqWc&amp;t=475s">https://www.youtube.com/watch?v=-szM9ukQqWc&amp;t=475s</a>
飲食行動/飲食文化/食物設計之三者一體 Part1	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=cscLiS2U4O4&amp;t=675s">https://www.youtube.com/watch?v=cscLiS2U4O4&amp;t=675s</a>
飲食行動/飲食文化/食物設計之三者一體 Part2	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=GvffCVzPpjM&amp;t=2007s">https://www.youtube.com/watch?v=GvffCVzPpjM&amp;t=2007s</a>
飲食行動/飲食文化/食物設計之三者一體 Part3	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=anRc0XZWPYk">https://www.youtube.com/watch?v=anRc0XZWPYk</a>
飲食的形式、內容與美感體驗 Part1	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=MiziyvbWaMI&amp;t=1283s">https://www.youtube.com/watch?v=MiziyvbWaMI&amp;t=1283s</a>
飲食的形式、內容與美感體驗 Part2	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=x2q4wPc8oOY">https://www.youtube.com/watch?v=x2q4wPc8oOY</a>
飲食的形式、內容與美感體驗 Part3	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=9jMvqIplkAc&amp;t=162s">https://www.youtube.com/watch?v=9jMvqIplkAc&amp;t=162s</a>
專家講座從人類學看食物設計 Part1	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=Gpkb8ZRGIT0&amp;t=1499s">https://www.youtube.com/watch?v=Gpkb8ZRGIT0&amp;t=1499s</a>
專家講座從人類學看食物設計 Part2	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=lcmZ7xHl0wU&amp;t=960s">https://www.youtube.com/watch?v=lcmZ7xHl0wU&amp;t=960s</a>
專家講座從人類學看食物設計 Part3	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=bZlg53VTKvs&amp;t=363s">https://www.youtube.com/watch?v=bZlg53VTKvs&amp;t=363s</a>
專家講座食物藝術家 Part1	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=R7wpEja7D7g&amp;t=1923s">https://www.youtube.com/watch?v=R7wpEja7D7g&amp;t=1923s</a>
專家講座食物藝術家 Part2	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=2zRItV6yBeo&amp;t=476s">https://www.youtube.com/watch?v=2zRItV6yBeo&amp;t=476s</a>
專家講座食物藝術家 Part3	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=wQ1Ps12ez4c">https://www.youtube.com/watch?v=wQ1Ps12ez4c</a>
食物設計工作坊:飲食文化場域初探 Part1	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=TsOa3GqG_6g&amp;t=795s">https://www.youtube.com/watch?v=TsOa3GqG_6g&amp;t=795s</a>
食物設計工作坊:飲食文化場域初探 Part2	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=T7BIxn97-ZY&amp;t=21s">https://www.youtube.com/watch?v=T7BIxn97-ZY&amp;t=21s</a>
食物設計工作坊:飲食文化場域初探 Part3	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=g9-93vyjQew">https://www.youtube.com/watch?v=g9-93vyjQew</a>
食物設計工作坊:飲食文化場域初探 Part4	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=5Lj_OA3nCbS&amp;t=5s">https://www.youtube.com/watch?v=5Lj_OA3nCbS&amp;t=5s</a>
食物設計工作坊:飲食文化場域初探 Part5	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=DM6JvzM93ps&amp;t=84s">https://www.youtube.com/watch?v=DM6JvzM93ps&amp;t=84s</a>
食物設計工作坊:飲食文化場域初探 Part6	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=UocW0EfejNU&amp;t=69s">https://www.youtube.com/watch?v=UocW0EfejNU&amp;t=69s</a>
食物設計工作坊:飲食文化場域初探 Part7	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=HDWyyuMjOE8">https://www.youtube.com/watch?v=HDWyyuMjOE8</a>
期末成果發表紀錄	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=s1_vIo9P-gs&amp;t=898s">https://www.youtube.com/watch?v=s1_vIo9P-gs&amp;t=898s</a>

## (2) 教師教學反思

<h3>食物設計 設計主題</h3> <p>課程名：臺灣傳統飲食設計 主題：傳統 糕餅 點心 點心</p> <p><b>田野調查的觀察與反思</b></p> <p>糕餅是中華傳統飲食文化的重要組成部分，具有悠久的歷史和深厚的文化底蘊。本課程以糕餅為主題，旨在通過田野調查和設計實踐，探索糕餅的現代化設計與創新。</p> <p><b>設計概念</b></p> <p>糕餅的傳統與現代設計相結合，保留傳統風味，融入現代審美觀。通過對糕餅的歷史、文化、製作工藝進行深入調查，提取傳統糕餅的精髓，並結合現代人的口味和審美需求進行創新設計。</p> <p><b>構想發展草圖</b></p> <p>糕餅的現代化設計，應注重造型、色彩、質感的創新。通過構思發展草圖，將傳統糕餅的精髓與現代設計元素相結合，創造出具有新意的糕餅作品。</p> <p><b>情境模擬圖</b></p> <p>糕餅的現代化設計，應注重與生活場景的結合。通過情境模擬圖，展示糕餅在現代生活中的應用場景，如茶室、咖啡廳、禮品等。</p>	<h3>食物設計 金魚餛飩</h3> <p>課程名：糕餅 點心 點心 主題：傳統 糕餅 點心 點心</p> <p><b>田野調查的觀察與反思</b></p> <p>金魚餛飩是台灣傳統小吃，具有悠久的歷史和深厚的文化底蘊。本課程以金魚餛飩為主題，旨在通過田野調查和設計實踐，探索金魚餛飩的現代化設計與創新。</p> <p><b>設計概念</b></p> <p>金魚餛飩的傳統與現代設計相結合，保留傳統風味，融入現代審美觀。通過對金魚餛飩的歷史、文化、製作工藝進行深入調查，提取傳統金魚餛飩的精髓，並結合現代人的口味和審美需求進行創新設計。</p> <p><b>構想發展草圖</b></p> <p>金魚餛飩的現代化設計，應注重造型、色彩、質感的創新。通過構思發展草圖，將傳統金魚餛飩的精髓與現代設計元素相結合，創造出具有新意的金魚餛飩作品。</p> <p><b>情境模擬圖</b></p> <p>金魚餛飩的現代化設計，應注重與生活場景的結合。通過情境模擬圖，展示金魚餛飩在現代生活中的應用場景，如茶室、咖啡廳、禮品等。</p>
<h3>食物設計 摩登茶室</h3> <p>課程名：糕餅 點心 點心 主題：傳統 糕餅 點心 點心</p> <p><b>田野調查的觀察與反思</b></p> <p>摩登茶室是台灣傳統飲食文化的重要組成部分，具有悠久的歷史和深厚的文化底蘊。本課程以摩登茶室為主題，旨在通過田野調查和設計實踐，探索摩登茶室的現代化設計與創新。</p> <p><b>設計概念</b></p> <p>摩登茶室的傳統與現代設計相結合，保留傳統風味，融入現代審美觀。通過對摩登茶室的歷史、文化、製作工藝進行深入調查，提取傳統摩登茶室的精髓，並結合現代人的口味和審美需求進行創新設計。</p> <p><b>構想發展草圖</b></p> <p>摩登茶室的現代化設計，應注重造型、色彩、質感的創新。通過構思發展草圖，將傳統摩登茶室的精髓與現代設計元素相結合，創造出具有新意的摩登茶室作品。</p> <p><b>情境模擬圖</b></p> <p>摩登茶室的現代化設計，應注重與生活場景的結合。通過情境模擬圖，展示摩登茶室在現代生活中的應用場景，如茶室、咖啡廳、禮品等。</p>	<h3>食物設計 麻意果凍</h3> <p>課程名：糕餅 點心 點心 主題：傳統 糕餅 點心 點心</p> <p><b>田野調查的觀察與反思</b></p> <p>麻意果凍是台灣傳統小吃，具有悠久的歷史和深厚的文化底蘊。本課程以麻意果凍為主題，旨在通過田野調查和設計實踐，探索麻意果凍的現代化設計與創新。</p> <p><b>設計概念</b></p> <p>麻意果凍的傳統與現代設計相結合，保留傳統風味，融入現代審美觀。通過對麻意果凍的歷史、文化、製作工藝進行深入調查，提取傳統麻意果凍的精髓，並結合現代人的口味和審美需求進行創新設計。</p> <p><b>構想發展草圖</b></p> <p>麻意果凍的現代化設計，應注重造型、色彩、質感的創新。通過構思發展草圖，將傳統麻意果凍的精髓與現代設計元素相結合，創造出具有新意的麻意果凍作品。</p> <p><b>情境模擬圖</b></p> <p>麻意果凍的現代化設計，應注重與生活場景的結合。通過情境模擬圖，展示麻意果凍在現代生活中的應用場景，如茶室、咖啡廳、禮品等。</p>
<h3>食物設計 粉粿</h3> <p>課程名：糕餅 點心 點心 主題：傳統 糕餅 點心 點心</p> <p><b>田野調查</b></p> <p>粉粿是台灣傳統小吃，具有悠久的歷史和深厚的文化底蘊。本課程以粉粿為主題，旨在通過田野調查和設計實踐，探索粉粿的現代化設計與創新。</p> <p><b>設計概念</b></p> <p>粉粿的傳統與現代設計相結合，保留傳統風味，融入現代審美觀。通過對粉粿的歷史、文化、製作工藝進行深入調查，提取傳統粉粿的精髓，並結合現代人的口味和審美需求進行創新設計。</p> <p><b>構想發展草圖</b></p> <p>粉粿的現代化設計，應注重造型、色彩、質感的創新。通過構思發展草圖，將傳統粉粿的精髓與現代設計元素相結合，創造出具有新意的粉粿作品。</p> <p><b>情境模擬圖</b></p> <p>粉粿的現代化設計，應注重與生活場景的結合。通過情境模擬圖，展示粉粿在現代生活中的應用場景，如茶室、咖啡廳、禮品等。</p>	<h3>食物設計 蘿蔔燒</h3> <p>課程名：糕餅 點心 點心 主題：傳統 糕餅 點心 點心</p> <p><b>田野調查的觀察與反思</b></p> <p>蘿蔔燒是台灣傳統小吃，具有悠久的歷史和深厚的文化底蘊。本課程以蘿蔔燒為主題，旨在通過田野調查和設計實踐，探索蘿蔔燒的現代化設計與創新。</p> <p><b>設計概念</b></p> <p>蘿蔔燒的傳統與現代設計相結合，保留傳統風味，融入現代審美觀。通過對蘿蔔燒的歷史、文化、製作工藝進行深入調查，提取傳統蘿蔔燒的精髓，並結合現代人的口味和審美需求進行創新設計。</p> <p><b>構想發展草圖</b></p> <p>蘿蔔燒的現代化設計，應注重造型、色彩、質感的創新。通過構思發展草圖，將傳統蘿蔔燒的精髓與現代設計元素相結合，創造出具有新意的蘿蔔燒作品。</p> <p><b>情境模擬圖</b></p> <p>蘿蔔燒的現代化設計，應注重與生活場景的結合。通過情境模擬圖，展示蘿蔔燒在現代生活中的應用場景，如茶室、咖啡廳、禮品等。</p>

以上內容是部分學生在上完整個學期課程後的期末成果發表海報，本課程的期末成果展包含海報及食物實物，由於食物並不適合在本報告中呈現，故針對海報來進行介紹，各組同學均先透過海報對其食物設計理念提供完整介紹，讓受邀前來評分的業界專家透過海報對於同學們在文化場域內的調查與反思、設計概念、構想草圖與情境模擬建立一定程度的理解後，才實際透過五感來品評同學製作的食物。從各組的海報中可以清楚觀察到同學們經過一學期的課程學習，陸續對於各項地方文化相關的議題投入關注與創意，例如：有組別挑戰了與中台灣飲食文化息息相關的食材(蔴尹、鹹蛋糕、東泉辣醬...)，甚至還將地球暖化議題也融入冰品的設計中，各作品都是反映出課程所帶來的思維刺激，以下對這幾件表現特別優異的作品特別深入介紹：



## 食物設計 原型

設計者：陳靖雯

### 田野調查的觀察與反思

Observation and reflection of field research

位在台中舊城區的第二市場存在著許多受人們喜愛的美食，特別是有許多台灣人回憶中的共同美味小吃。從這些國民美食中發現我們尤愛加工食品，因此選定了幾道具代表性的菜餚，分別展示了主食、肉類、甜點。同時決定以食物的原型（原材料）的方式重新展現這些傳統佳餚，但仍然盡力維持與傳統相似的烹調方式、調味、及最終菜餚的口感。

### 構想發展

Concept development

為了加強觀眾的感受，在體驗過程將會蒙住受試者的雙眼，剝奪人們的視覺。在五感之中，人類最依賴的感官是視覺，因此被剝奪之後其他感官的敏感度會大幅增加，更加強對於「原型」的深刻感受。

另外基地刻意選擇在一個小尺度、封閉但又開放的戶外空間：聽不到自然界的白蟻音，卻仍然有輕微的人聲傳來；因為是盤腿坐在地上，鼻子裡嗅到的是泥土的氣味；在體驗過程會盡量讓受試者以手接觸食物，去感受去觸摸。空間特性希望可以減低受試者被剝奪視覺後的不安感，動作設計則提高觸覺的敏感度。

### 設計概念

Concept of design



蘿蔔糕 (主食)



香腸 (肉品)



粉粿 (甜食)

### 情境模擬圖

Situation simulation



該作品由建築系大五的陳靖雯同學所創作，陳同學運用建築專業將飲食空間的概念加入整個展演的環節之中，將食用者帶入一個相對完整卻封閉的環境並蒙上眼睛，讓食用者專注於「飲食」的感受上。而她的食物設計也緊扣台中第二市場的幾樣經典食物「蘿蔔糕、香腸、粉粿」，這些從小到大各大傳統市場都可以見到的食物在陳同學的巧思之下，被重新解構再組成，讓人很難從外型上猜出食物的端倪，這也與她希望現代人不要陷入用眼睛或手機吃東西的慣性當中，而是以口感、味覺與嗅覺來品嚐出屬於食物最真的滋味。

## 食物設計 六角樓紅澄澄蛋糕

盧曉芳 張瀨瀨 李怡潔 張澣方 李怡潔

### 田野調查的觀察與反思

Observation and reflection of field research

第二市場，始於1979年，以古蹟建築「六角樓」建築為中心型，放射狀排列，呈六角樓，集結各式傳統美食，在市場裡的老字號攤位皆可見「東泉辣椒醬」的身影，不論是鹹餅糕、水餃、煎餅、滷味、肉粽、包子、大腸麵線等，在這種稱「台中神髓」的點綴下，將小吃的風味提升別緻。

東泉辣椒醬是以糯米漿和砂糖、食鹽、甘草粉、醬油、辣椒粉等調劑而成，顏色鮮豔紅，吃起來甜而不膩，帶有淡淡鹹香味，盛裝在玻璃瓶或塑膠瓶中以展現之愛依舊了美食的表現，彷彿它配角成為了主角，別處是忠誠配讀、還是吃讀配讀？

第一階段第二市場深入了解台中市民的日常生活飲食習慣，市場內的博博承載著台中市民的記憶，我們穿梭於六角樓間尋找屬於第二市場的特點，對於來自台北的組員，是第二市場才第一次嘗過這一味，台中的特產各式台灣小吃西餅神髓「東泉辣椒醬」，因此選用東泉辣椒醬作為此次展覽的主題。

### 設計概念

Concept of design

將東泉辣椒醬轉化成美食的主體，不在是配角，藉由中人的記憶「東泉辣椒醬」與古蹟建築的結合，讓人們對於東泉辣椒醬的想像，更進一步的具體。

六角樓紅澄澄蛋糕，是以「古蹟建築」為概念，將辣椒醬，為蛋糕主體，以大火翻炒後的肉燥乾拌上美乃滋，形狀上以「六角形」呈現，寓意第二市場的特殊建築六角樓，將「六角樓紅澄澄蛋糕」重新定義成為台中第二市場的新代表，成為台中不可錯過的必買伴手禮。

### 構想發展草圖



### 情境模擬圖

Situation simulation



非澄澄內部一隅



非澄澄內部展示



內外場景展示

這組由餐旅系的盧曉芳同學、張瀨瀨同學、李怡潔同學、食品科學系的張澣方同學以及美術系的李怡君同學所組成，該組獲得專家高度評價的原因來自於他們將台中第二市場最有歷史空間意象的「六角樓」造型應用在製作同樣是中部糕餅業者極富盛名的滷肉鹹蛋糕上，再加上他們在田野調查時發現台中人熱愛將東泉辣椒醬加入每道料理中的習慣，因此，創作出色香味俱全的六角紅澄澄蛋糕，蛋糕的料理與調味也極為精巧，成功地讓這幾個主要的文化元素共存且相互輝映，創造出最接近市場銷售成熟度的蛋糕。

作品，同時這個作品也受到台中市中區的糕餅業者的注意，打算將這個蛋糕真正推上市場販售。

食物設計

# 庫瑪



第四組

李倚萱、林佳儀、董鎮綱、邱楚浚、劉亦桐、張鈞騰

### 田野調查的觀察與反思

去第二市場參訪時，一路走走逛逛，因為天氣太過炎熱，繞完內部攤位後便往外頭走，沒想到在外圍的攤位看到一家看起來挺古早味的甜品店“小庭找茶”，賣的除了紅豆粉粿、梅仔冰等等傳統點心之外，竟然還有不常見的凸餅冰淇淋和梅煎茶，之後回去查資料才發現凸餅俗稱「槎餅」，原是南部特有的傳統食物，過去都是在餅中央敲破一個洞打入雞蛋，再以麻油慢煎至雞蛋全熟後食用。而小庭找茶則是在黑糖口味的凸餅中加了小美冰淇淋跟黑糖珍珠。另外梅煎茶是嚴選烏梅、洛神花、仙楂、陳皮、甘草共5種中藥材，利用5道工法，耗時16小時熬煮，做成茶飲和梅仔冰兩種甜點，小庭找茶的產品既獨特又少見，因此選用此店的产品做為主題發想。

### 構想發展草圖



小庭找茶的凸餅冰淇淋、梅煎茶與梅仔冰的產品原型

### 設計概念

《傳統美食的翻轉與環境議題的結合》

天氣炎熱勾起我們想吃冰或喝冰飲的慾望，進而讓我們在第二市場發現了小庭找茶，但我們也因此聯想到如今的環境溫度高於以往卻是因為人類的二氧化碳排放量過多加速全球暖化的緣故，全球暖化也導致北極冰山面臨完全融化的危機，以及現在時不時會聽到北極熊因為失去冰山而無法捕捉食物、攻擊人類和數量遞減等新聞。因此本組以小庭找茶的产品與原材料做發想，將梅煎茶作為烏梅醬，再取凸餅冰淇淋中的凸餅和冰淇淋，以及梅仔冰裡的剉冰重新組合成一道甜點，希望用這項甜點呈現如今全球暖化嚴重的議題。

### 情境模擬圖

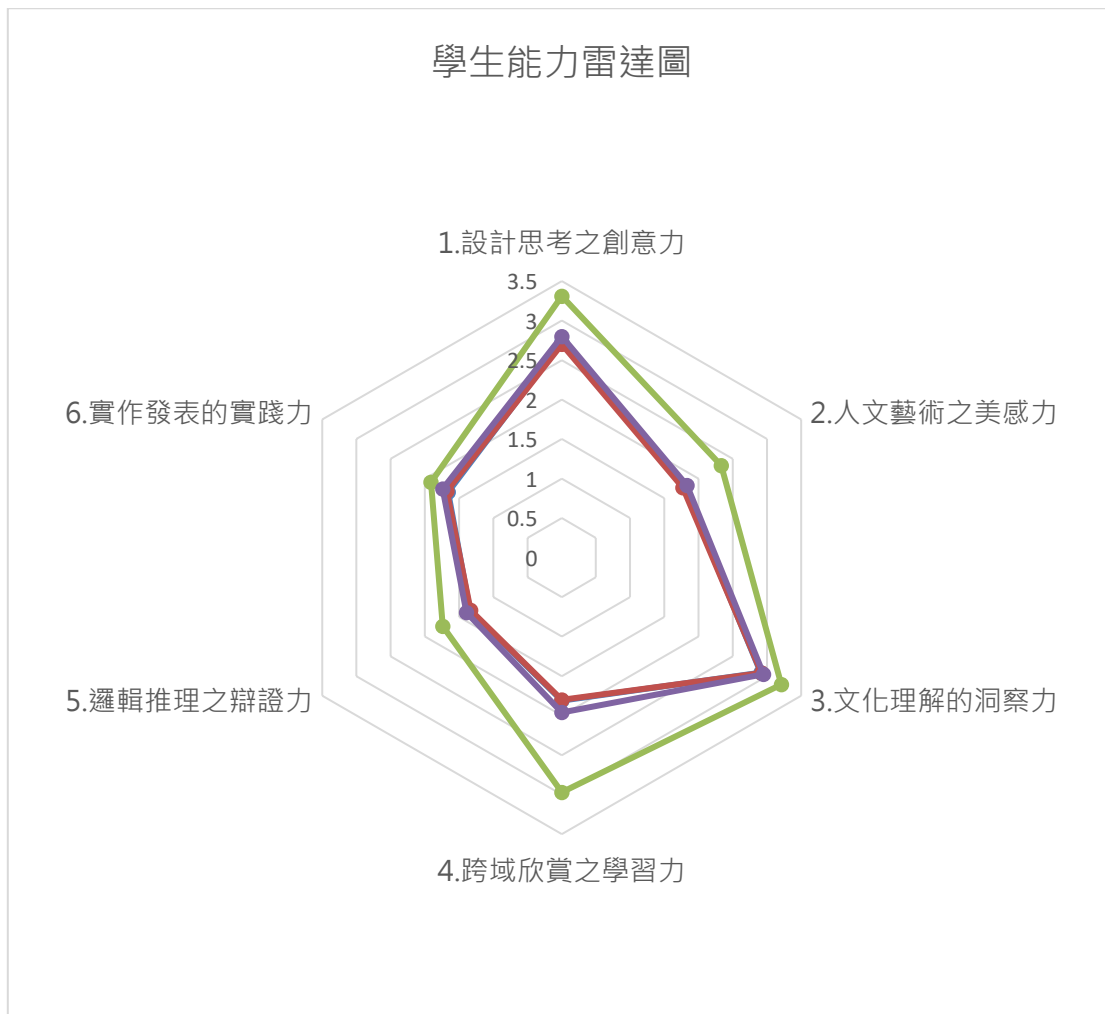


最後則是由餐旅系李倚萱同學、林佳儀同學、張鈞騰同學以及美術系董鎮綱同學、邱楚浚同學、劉亦桐同學所組成，他們運用台灣傳統的凸餅作為創作材料，在凸餅內加入碎冰與冰淇淋，食用時需要用湯匙敲破上蓋挖取食用，作為夏日可以販售的冰品甜點，但同時也透過食材的外型與特性將凸餅描述為我們所居住的地球，白色冰淇淋塑型為坐在碎冰上北極熊，讓食用者一面享受清涼冰品的同時也慢慢思考遠在地球另一端發生的氣候暖化浩劫，期待讓更多人加入環境永續關懷的行列。

### (3) 學生學習回饋

為驗證課程設計是否真實有助於同學提升食物設計相關領域的知識能力，本課程在學期初與學期末均對同學進行六項主要能力的調查，同時，由於學期初選課人數遠高過實際所能授課人數，因此我們也特別留下未能順利加選進來的同學作為對照組，請他們填寫同樣的能力評估單。因此，由下列表格以及雷達途中可以充分比對有修本課程同學與未修本課程同學在學期初與學期末的差異。

	期初		期末	
	修課群(n=40)	非修課群(n=40)	修課群(n=29)	非修課群(n=28)
1.設計思考之創意力	2.73	2.7	3.31	2.8
2.人文藝術之美感力	1.79	1.77	2.33	1.83
3.文化理解的洞察力	2.91	2.92	3.21	2.95
4.跨域欣賞之學習力	1.81	1.8	2.97	1.96
5.邏輯推理之辯證力	1.34	1.33	1.74	1.39
6.實作發表的實踐力	1.66	1.68	1.91	1.74



## 6. 建議與省思(Recommendations and Reflections)

本學期課程順利地朝向既定的學習目標邁進，若有什麼特別需要進行調整的，應該就是原先預定的廚藝技術教學或許可以稍稍降低其時數，一方面因為學生所挑選的食物設計標的的難度具備一般廚藝能力的餐旅系學生均足以勝任，另一方面就是本課程有將近一半的學生為餐旅專業的高年級學生，他們在與創藝學院同學共學的過程中，即發揮了長期以來所積累的烹飪技術，最後，則是食物設計在國外發展個過程中，原就不是特別強調廚藝方面的技術性，反而是更為重視食物本身所乘載的文化意涵，這應該是接下來課程設計上可以不需要過度擔憂的部分。

本課程所鎖定的課題「食物設計」原就屬目前國內餐旅、藝術或是設計領域新興的一門知識範疇，因此，學生在修課前即清楚認知到本課程將探討與他們過去所學的知識極不相同的內容，具有極高的原創屬性。加上修課學生中有一半以上來自本校創藝學院，這群同學過去所受的訓練即是以培養「創意力」與「實作力」為主，因此，當他們與其他學院的同學混合組成課程中的學習小組時，即形塑了一個很好的同儕學習的環境，讓課程中能持續發生共創的火花。最終，同學們在課程初期即清楚了解到期末策展是本課程的最主要學習成果展現，並在各週的課程中逐步擴增所有同學對於食物設計的理解與想像，邀請到的專家講座也不斷地強化設計時原創思考的重要性，因此，有助於學生對於學習的階段性目標確立以及協同合作以達到最終成果的一致性指向。

## 二. 參考文獻(References)

- 吳明隆(2001)。教育行動研究導論：理論與實務。台北：五南。  
 蔡清田(2004)。課程發展行動研究。台北：五南。

- Bourriaud, N. (2002). *Relational aesthetics*. Dijon, France: Réel.
- Clark, G., Zimmerman, E., & Educational Resources Information Center (U.S.). (1997). *Project arts: Programs for ethnically diverse, economically disadvantaged, high ability, visual arts students in rural communities*. Bloomington, IN: Indiana University Press.
- Dewey, J. (1987). *Art as experience*. Carbondale, IL: Southern Illinois University.
- Kosuth, J. (1991). *Art after philosophy and after: Collected writing, 1966-1990*. Cambridge, MA: MIT.
- Krippendorff, K. (1989). *Product semantics: A triangulation and four design theories*. Paper presented at the Product Semantic '89 Conference, Helsinki, Finland.
- Lacy, S. (1994). *Mapping the terrain: New Genre Public Art*. Seattle, WA: Bay.
- Mcniff, J. & Whitehead, J. 著，朱仲謀譯(2004)。行動研究—原理與實作(Action research principles and practice)。台北市：五南。
- Moalosi, R., Popovic, V., & Hickling-Hudson, A. (2010). Culture-orientated product design. *International Journal of Technology and Design Education*, 20(2), 175-190.
- Shusterman, R. (2000). *Pragmatist aesthetics: Living beauty, rethinking art* (2nd ed.). Lanham, MD: Rowman & Littlefield.
- Sleeter, C.E., & Grant, C.A. (1988). *Making choices for multicultural education: Five approaches to race, class, and gender*. Columbus, OH: Merrill.

### 三. 附件(Appendix)

與本研究計畫相關之研究成果資料，可補充於附件，如學生評量工具、訪談問題等等。

本課程期初(期末)所使用之課程意見調查表

親愛的同學大家好：

我們正在進行本堂課程「食物設計」學習成效之研究，需要你們寶貴的意見，請你惠予協助撥冗參與這項調查，以促成課程持續精進的目標。本問卷僅做為個人研究參考使用，所有個資絕不作個別處理或批露，請依照個人感受與想法安心填答。

祝 健康快樂 萬事如意

陳錚中老師

#### 一、基本資料

科系：

年級：

性別：

組別(設計主題)：

#### 二、開放式問題：

1. 初衷：透過本課程最期待了解哪方面的知識？

2. 取得：本學期進行過程中，印象最深刻的內容為何？

3. 文化意涵剖析：請由個人的角度描述貴組期末成果設計所重視(欲傳達)的飲食文化意涵及其重要性。

4. 手法表達：請由個人的角度說明貴組用來表達該飲食文化意涵的手法。

5. 反饋：請給予這堂課未來操作或課程調整上的改善建議。

三、量化自評(由低而高請以1到5分進行以下各能力的差異)

	期初(末)
1. 設計思考之創意力	
2. 人文藝術之美感力	
3. 文化理解的洞察力	
4. 跨域欣賞之學習力	
5. 邏輯推理之辨證力	
6. 實作發表的實踐力	

◇ 教學評鑑：

➤ 東海大學師生資訊系統 <http://fsisteac.thu.edu.tw/>



◎非常感謝你的回答◎