

跨領域課程雙教師共課補助方案 成果報告

- 一 分項計畫：6.1 推動跨領域素養導向課程
- 二 課程名稱：設計思考與飲食創新
- 三 授課雙教師姓名：詹慧珍
- 四 跨領域課程教學模式或策略(請勾選)：

☒ 融滲式的課程實施(說明:融入另一個領域的特有現象/實務現況或實作)

☐ 議題為主的課程實施(說明:兩個領域的教師共同設計出新的學習議題，一起實施教學)
- 五 教學實施紀錄：

實施的科別：餐旅管理科	實施班級：201
修課人數：41	上課地點：餐旅管理科實習餐廳
跨領域課程雙教師共課記錄 (相片與說明)	
	
拍照日期：113.10.23 照片說明：講師利用問題引導學生思考，教學生認識食物設計	拍照日期：113.10.23 照片說明：講師利用一系列的相片，介紹實務設計的概念
	
拍照日期：113.10.23 照片說明：以食物為載體，來傳達想法、創造體驗就是食物設計	拍照日期：113.10.23 照片說明：講師介紹將海洋保護概念融入的烏魚子。



拍照日期：113.10.23

照片說明：利用「槍」的形象傳遞「糖」對人體的負面影響，這也是食物設計



拍照日期：113.10.23

照片說明：利用「冰棒」的形象傳遞「水污染」的意象



拍照日期：113.10.30

照片說明：第二周講師引導學生進行食物設計的思考。



拍照日期：113.10.30

照片說明：同學以行動表演什麼是「心碎」，為當天的課程活動開啟序幕。



拍照日期：113.10.30

照片說明：講師引導學生品嚐自己帶來的味



拍照日期：113.10.30

照片說明：第一次以文字描述食物，對學

道並以文字描述它。



生是新的挑戰



拍照日期：113.10.30

照片說明：同學思考「心碎」的形狀並寫出來

拍照日期：113.10.30

照片說明：同學努力的將「心碎」以味道、物件來表示

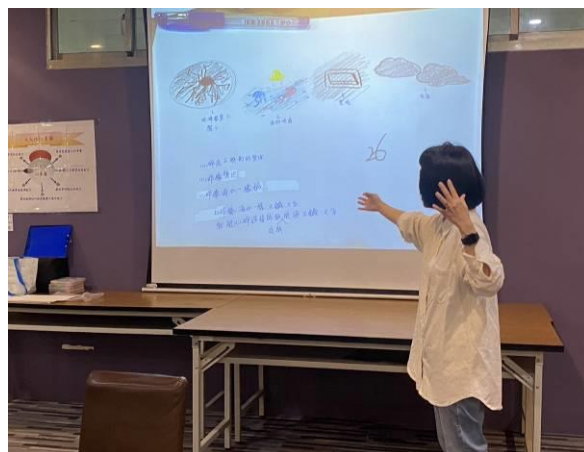


拍照日期：113.10.30

照片說明：同學認真的設計一份心碎的餐盤

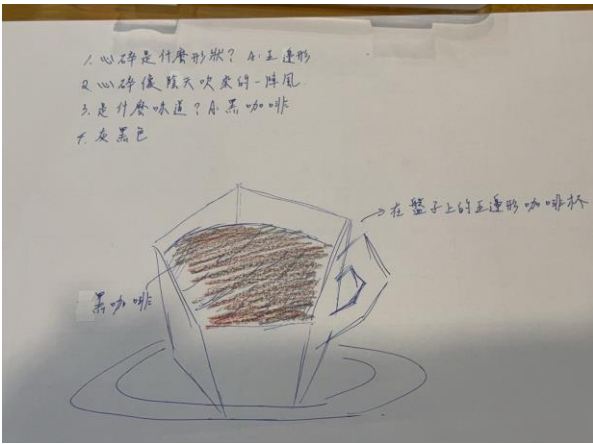
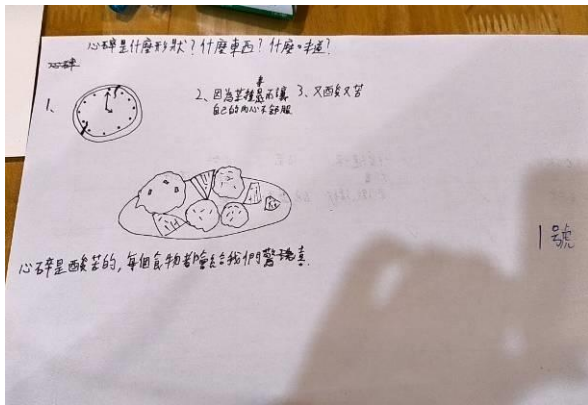
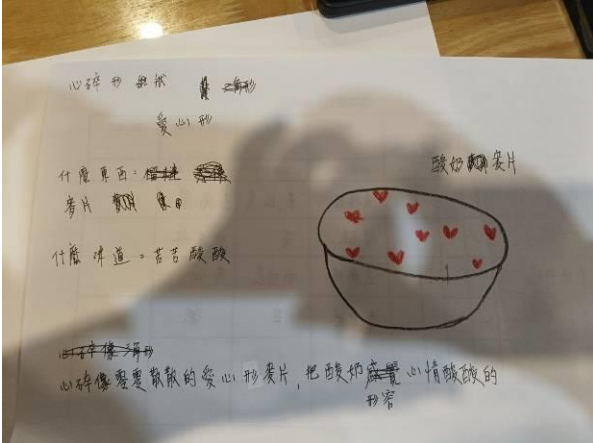
拍照日期：113.10.30

照片說明：講師不藏私分享食物設計創作的歷程



拍照日期：113.10.30

拍照日期：113.10.30

照片說明： 講師認真的引導學生進行食物設計的思考	照片說明： 老師分享者同學的作品
	
拍照日期：113.10.30 照片說明：同學分享自己的設計理念	拍照日期：113.10.30 照片說明：同學的作品展示
	
拍照日期：113.10.30 照片說明：同學的作品展示	拍照日期：113.10.30 照片說明：同學的作品展示

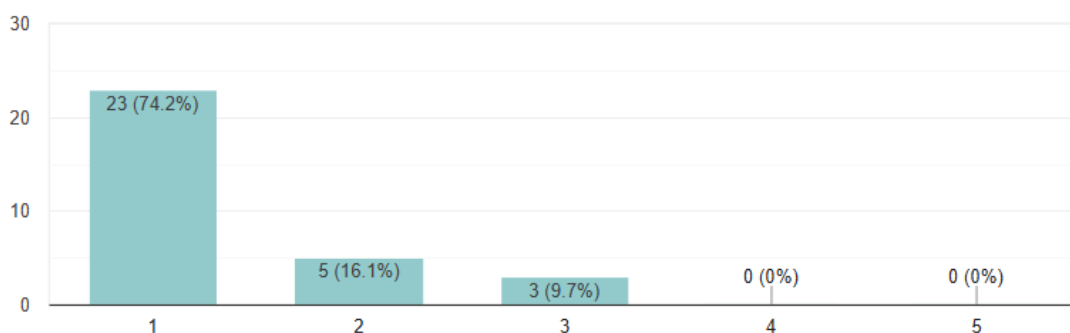
六 成效分析(含質化成果及量化成果)：

(一)、學生學習成果與回饋

1.透過講師的帶領，讓我對食物設計的定義更清楚了

 複製圖表

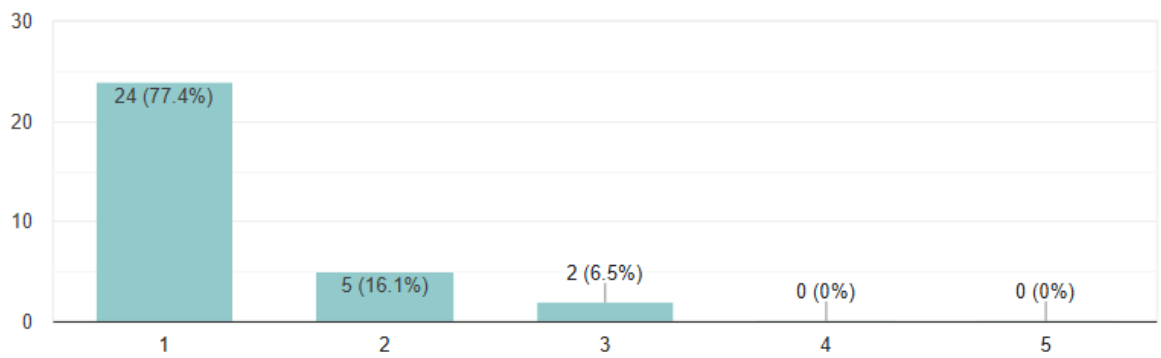
31 則回應



2.經過講師的說明，讓我食物設計與生活的關聯性。

 複製圖表

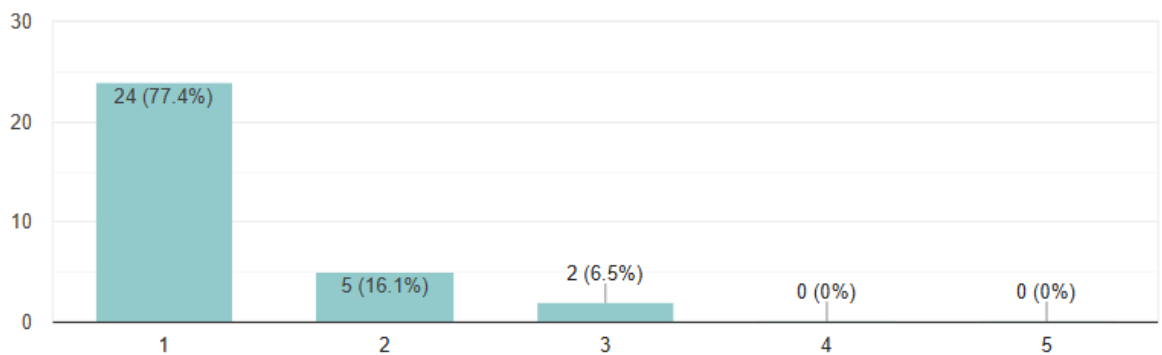
31 則回應



3.經過講師的引導，大概知道如何把感受轉化在餐盤上。

 複製圖表

31 則回應

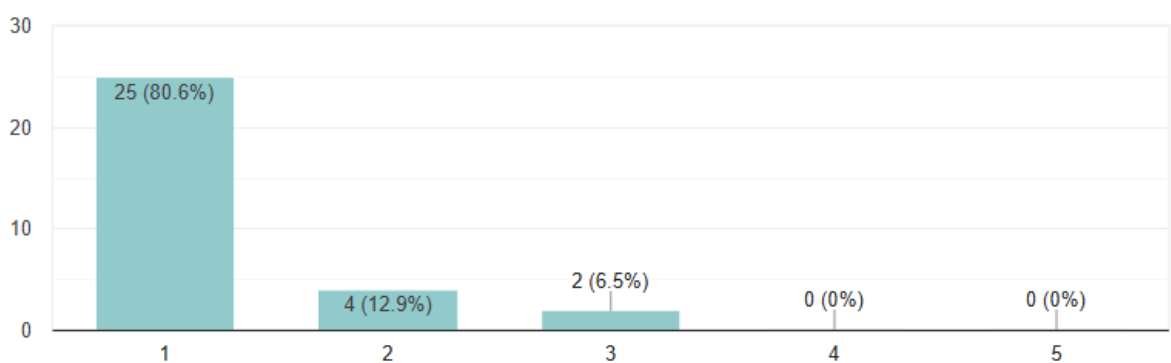


以上是針對學生對課程目標的回饋，學生整體對「食物設計」有了一定程度的接受與認識。這個部分剛好為期中考後的專題設計建立了基本的設計概念。

5.我認為上課地點的安排恰當

 複製圖表

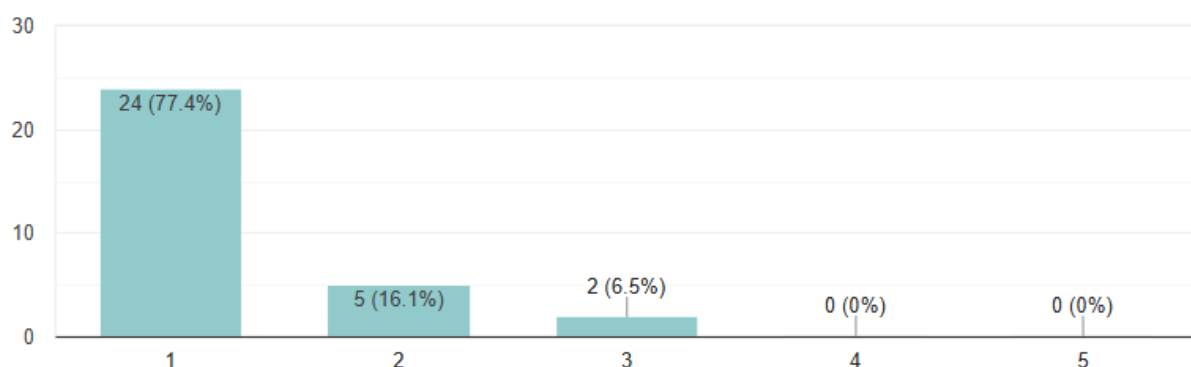
31 則回應



6. 整體而言，我對本次活動感到滿意

複製圖表

31 則回應



這兩周的課程著重在第二周的活動設計，因此場地選擇餐旅管理科的實習餐廳進行，該場地以分組方式就坐，方便同學討論及相互觀摩，再者教室的氛圍對這樣的課程活動有加成果。因此學生在地點上給予 93.5%滿意以上的回饋。而在於整體活動上也一樣給了 93.5%滿意以上的回饋。

關於這兩周的活動，請留下建議與想法。

31 則回應

我覺得這次有這麼好的機會請講師到校演講，真的收穫滿滿，讓我更了解了關於食物設計的認知，很棒喔！

沒有

我覺得非常好

老師透過一步一步的引導，交我們把心碎畫出來，真的很厲害

原來心碎可以用食物呈現，真是太厲害了

第一次聽過食物設計，真的覺得很酷

聽到老師分享有人用牛肚代表自己，超驚訝。讓我也忍不住想可以用什麼食物代表我。

我的心碎是飄在海上的破碎的巧克力，原來可以這樣表示心碎~

這次因為打疫苗只參加第一次的課程很可惜，但知道什麼是食物設計，很棒

學生整體對於第二周的活動表現出高度的興趣與肯定，代表這樣的課程活動設計是成功、有效的。

(二)、教師個人反思（就跨領域雙教師合作實施教學的歷程、結果省思教學困境處理或未來經營課程願景、…）

雙師合作實施歷程

課程設計初期，在網路上查閱了許多「食物設計」的資訊，有幸透過這樣的機會有這樣一筆經費可以邀請業界教師到校為學生介紹新興產業。在努力聯繫下，與講師接觸，在告知來意後，講師一口答應到校進行為期兩周 4 小時的課程。之後針對課程內容多次的溝通，協調後完在課程中間從設計師的角度，將食物為載體傳遞文化、各式

議題等…，為後面的專題設計開啟美好的序幕。

結果省思

在課程中，學生透過設計思考的架構深入探索食物設計，不僅理解食物的歷史、文化及永續意涵，也激發了他們對飲食的全新視角。學生能夠在課程中主動投入，並透過實作練習去檢視和創新飲食方式，展現出令人欣喜的創意。這樣的課程不僅使學生了解設計思考的應用，也啟發了他們對未來食物生態的責任感。

教學困境

在實施過程中仍面臨數項挑戰。先是講師及學生時間上的困難。星期三下午是學校各單位辦理活動的首選時段，導致學生出席率下降，而成效明顯打折。再來設計思考所需的跨領域知識廣泛，學生在探索文化及環境議題時，對於部分知識可能較生疏，需進一步引導。此外，部分學生在進行創新設計時，會面臨想法與實際操作間的落差，需要透過更多實作練習縮短此差距。接下來，隨著課程推進，引導學生利用現有專業知識進行創新發想，達到深度學習會是一項挑戰。