

國立臺灣藝術大學 多元學習課程教學綱要 (公告版)

科目名稱(中文): 食物設計-物件之外的感官體驗設計 科目名稱(英文): Sensory Explorations in Food Design 課程總時數:☑ 36 節 授課教師:[校師] 王意婷(工藝系/助理教授) [業師] 黃若潔(UOVO 食物設計工作室-共同創辦人)											
1. 課程概要 課程將以推測設計理論(Speculative Design) x 食物設計(Food Design) 中探討食物設計未來之可能性、挑戰定義並結合其創造力與文化探討中，重新定義我們與食物的關係。											
2. 教學目標 期望以設計思考、文化議題、儀式中，通過設計作為工具，提出與當代問題相關的未來願景或質疑當前的價值觀…等，提出多種具啟發性的設計概念與解決方案。											
3. 修課學生具備能力建議 <input checked="" type="checkbox"/> 不限科系，建議年級： <u>二年級</u> <input checked="" type="checkbox"/> 需具備先備知識： <u>具備基礎工藝製作與平面軟體 Ps、Ai 製作能力。</u>											
4. 課程要求(含上課規定、課堂作業要求、需自備物品等) 按照課程進度，繳交作業，勿遲到早退。											
5. 評量方式 專題發表成果 50%、出席及課堂表現 40%、體驗模型 10%											
6. 課程內容與進度 (實際授課將依業師時間及學生學習狀況而有所變更)											
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #e0e0e0;"> <th style="padding: 5px;">時間/地點</th> <th style="padding: 5px;">教學與作業進度</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 5px;"> 02/20(四) 1310-1700 育成 301 創客空間 (二校區行政大樓 3 樓) (新北市板橋區大觀路二段 28 號) </td> <td style="padding: 5px;"> 1. 課程介紹、業師介紹 2. 食物設計課題 ppt 介紹 3. 食物設計六大領域之應用與相關案例分享 4. 學生自我介紹與學習動機 </td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"> 02/27(四) 1310-1700 校外上課 </td> <td style="padding: 5px;"> 1. 味覺饗宴之五味拼盤 2. 談論食物設計與料理的關係？講述自己的味覺體驗 </td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"> 03/06(四) 1310-1700 育成 301 創客空間 </td> <td style="padding: 5px;"> 1. 食物設計的觀察學 2. 從工藝的角度談餐具設計如何反不同年代和文化的共識，深入探討台灣飲食文化，儀式與器皿之間的關係性 </td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"> 03/13(四) 1310-1700 圖書館放映室 </td> <td style="padding: 5px;"> 1. 《Food & Design 食物設計》紀錄片放映會與Q&A提問 2. 課堂練習-十年後的晚餐 - 食物推測大未來，在糧食與人口增加的現實，許多設計師/藝術家提出了各種可能的生存解方，在想像中的情境，十年後的你會與誰共食呢？ </td> </tr> </tbody> </table>	時間/地點	教學與作業進度	02/20(四) 1310-1700 育成 301 創客空間 (二校區行政大樓 3 樓) (新北市板橋區大觀路二段 28 號)	1. 課程介紹、業師介紹 2. 食物設計課題 ppt 介紹 3. 食物設計六大領域之應用與相關案例分享 4. 學生自我介紹與學習動機	02/27(四) 1310-1700 校外上課	1. 味覺饗宴之五味拼盤 2. 談論食物設計與料理的關係？講述自己的味覺體驗	03/06(四) 1310-1700 育成 301 創客空間	1. 食物設計的觀察學 2. 從工藝的角度談餐具設計如何反不同年代和文化的共識，深入探討台灣飲食文化，儀式與器皿之間的關係性	03/13(四) 1310-1700 圖書館放映室	1. 《Food & Design 食物設計》紀錄片放映會與Q&A提問 2. 課堂練習-十年後的晚餐 - 食物推測大未來，在糧食與人口增加的現實，許多設計師/藝術家提出了各種可能的生存解方，在想像中的情境，十年後的你會與誰共食呢？	
時間/地點	教學與作業進度										
02/20(四) 1310-1700 育成 301 創客空間 (二校區行政大樓 3 樓) (新北市板橋區大觀路二段 28 號)	1. 課程介紹、業師介紹 2. 食物設計課題 ppt 介紹 3. 食物設計六大領域之應用與相關案例分享 4. 學生自我介紹與學習動機										
02/27(四) 1310-1700 校外上課	1. 味覺饗宴之五味拼盤 2. 談論食物設計與料理的關係？講述自己的味覺體驗										
03/06(四) 1310-1700 育成 301 創客空間	1. 食物設計的觀察學 2. 從工藝的角度談餐具設計如何反不同年代和文化的共識，深入探討台灣飲食文化，儀式與器皿之間的關係性										
03/13(四) 1310-1700 圖書館放映室	1. 《Food & Design 食物設計》紀錄片放映會與Q&A提問 2. 課堂練習-十年後的晚餐 - 食物推測大未來，在糧食與人口增加的現實，許多設計師/藝術家提出了各種可能的生存解方，在想像中的情境，十年後的你會與誰共食呢？										

03/20(四) 1310-1700 育成 301 創客空間	1. 推測設計未來學 2. 工作坊-討論未來食物的形式與共食經驗，可能會有什麼轉變。
03/27(四) 1310-1700 育成 301 創客空間	1. 專題製作 2. 個人設計提案 3. 專題小組討論
04/10(四) 1310-1700 校外上課	1. 書店導覽與獨立出版書籍介紹 2. 關於書籍製作，我還缺了什麼？ 3. 專題小組討論
04/17(四) 1310-1700 育成 301 創客空間	1. 談沉浸式劇場設計，如何以跨領域的設計方法通過物件、角色、劇情等元素打破傳統劇場的框架，讓觀眾與表演者之間建立更深的情感聯結。 2. 書籍版面微調建議、成果發表規劃
04/24(四) 1310-1700 育成 301 創客空間	1. 分組呈現成果發表 2. 成果討論與反饋 3. 體驗模型
備註：育成301創客空間：台藝大二校區行政大樓3樓 (新北市板橋區大觀路二段28號)	