

# 食物設計工作坊 ~ 餐廳篇

台南女中專場

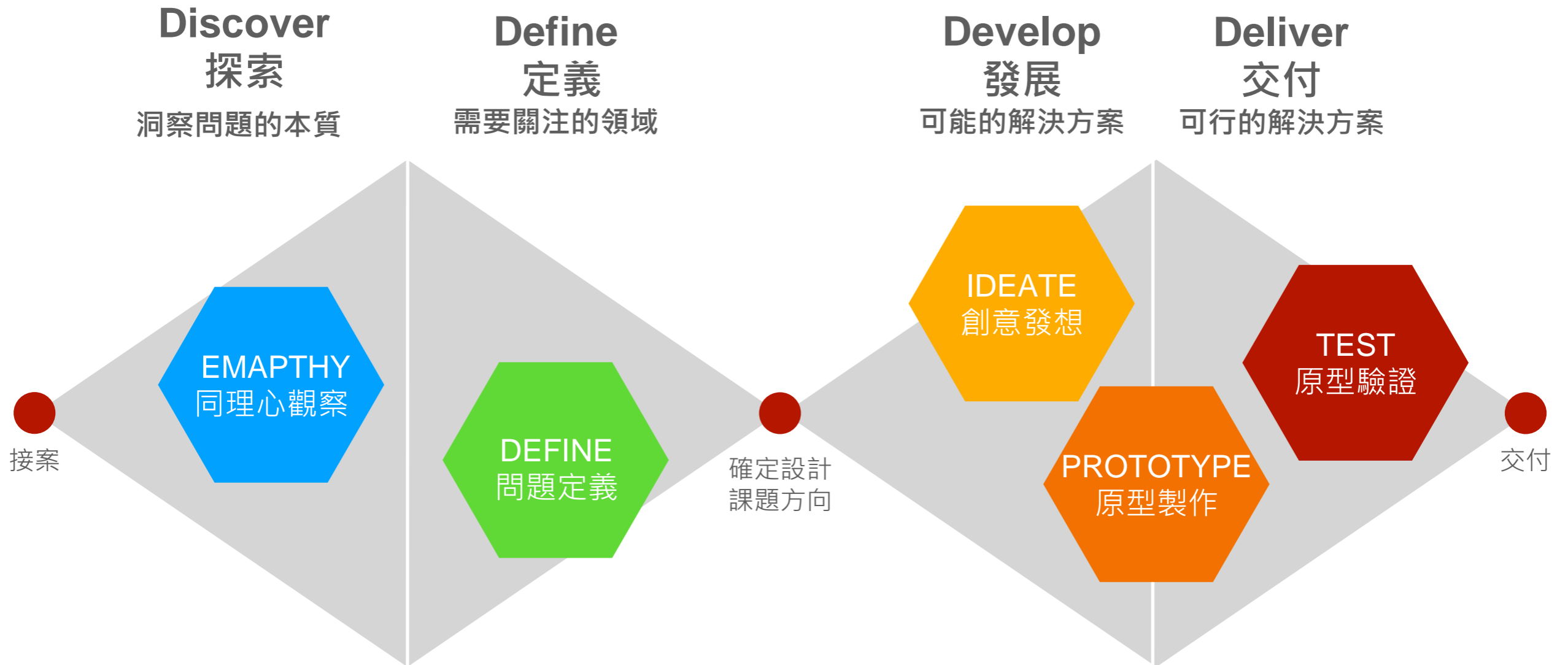
06/02/2024

# 簡介

- 「食物」不光只是食物，更是人類賴以維生的重要資源，如何找尋食材、如何保存食材、如何烹調、如何吃、在哪裡吃等其實都反映了一個社會的文化乃至文明程度。
- 食物設計，即在透過設計與食物相關的各種項目，嘗試發想並解決與食物相關的各種議題，也透過分享設計歷程，帶領民眾反思，進而帶動社會的發展與創新。
- 在這場工作坊之中，將介紹食物設計的基本概念，與許多經典食物設計的案例。
- 在實作上，將會以「餐廳設計」作為課題，邀請同學們扮演「餐廳設計師」，透過「設計思考」歷程，一起重新思考一家餐廳對於社會、文化、經濟與永續的價值，並且設計規劃出這家餐廳的原型樣貌，分享這家餐廳對於客人乃至所處社會可以帶來的改變。

# 運用設計思考步驟發展食物設計工作坊

## IDEO 步驟+雙鑽石模型



實作步驟：

- 食物議題探索
- 餐廳議題探索

- 確定餐廳要解決的食物問題

- 餐廳命名
- 餐廳宗旨簡介

- 曼陀羅法
- Yes, and
- AI作圖找創意

- 快速草圖
- 快速原型
- AI原型
- 實景原型

- 餐廳原型驗證與提案簡報

# 工作坊流程

- 0900 開場、簡介與破冰
- 0930 食物設計概論
- 1030 【同理】食物議題與餐廳議題探索
- 1110 【定義】餐廳宗旨與論述
- 1200 午餐
- 1300 【創意】打開餐廳的無限可能
- 1400 【原型】餐廳餐廳製作
- 1500 【測試】餐廳原型驗證與提案簡報
- 1600 Q&A
- 1630 歸附

# 講師：

## 宋世祥/Charles 教練

- 國立中山大學人文暨科技跨領域學士學位學程助理教授，匹茲堡大學文化人類學博士
- 2012年12月成立【百工裡的人類學家】FB粉絲專頁，開始透過社群媒體、工作坊、講座等方式推動人類學的跨領域應用，並出書《百工裡的人類學家》《百工裡的人類學家2：厚數據的創新課》，亦曾經於《經理人》雜誌分享厚數應用專欄，其他書寫也可見於【泛科學】、【藝術認證】等平台。
- 研究領域包含宗教人類學、物質文化人類學、數位人類學、設計人類學等，目前關注的研究議題有台灣的創客運動、大學社會責任、社會創新，亦也於高雄鹽埕區長期經營【鹽夏不夜埕】、【街頭玩童】等USR社區活動。





助教群：

# 厚數據創新實驗室

- 由宋世祥老師成立。
- 厚數據為「用於創新的質性研究資料」。
- 團隊以設計思考、引導學為主要創新方法、發展各項厚數據的創新應用可能。近來積極發展各種設計思考工作坊，帶領參加者發展社會創新。
- 曾服務舉辦工作坊單位：精誠中學、永仁高中、鳳新國中、高雄中正高中、高科大苗圃計畫、成大師培中心、南台科大新工程計畫、教育部Young飛計畫、中山大學USR計畫

