

105 至 108 美感教育課程推廣計畫  
106 學年度第 2 學期 學校實驗課程實施計畫  
種子教師

成果報告書

---

委託單位： 教育部 師資培育及藝術教育司  
執行單位： 臺南市立新東國民中學  
執行教師： 劉昀儒 教師  
輔導單位： 南區 基地大學輔導

---

# 目錄

## 實驗計畫概述

- 一、 實驗課程實施對象
- 二、 課程綱要與教學進度

## 實驗課程執行內容

- 一、 核定實驗課程計畫調整情形
- 二、 實驗課程執行紀錄
- 三、 教學研討與反思
- 四、 學生學習心得與成果

## 實驗計畫概述

### 一、實驗課程實施對象

申請學校	臺南市立新東國民中學
授課教師	劉昀儒
實施年級	七年級
班級數	4 班
班級類型	<input checked="" type="checkbox"/> 普通班 <input type="checkbox"/> 美術班 <input type="checkbox"/> 其他
學生人數	115 名學生

### 二、課程綱要與教學進度

課程名稱：好食器					
課程設定	<input checked="" type="checkbox"/> 發現為主的初階歷程	每週堂數	<input checked="" type="checkbox"/> 單堂 <input type="checkbox"/> 連堂	教學對象	<input checked="" type="checkbox"/> 國民中學 七 年級 <input type="checkbox"/> 高級中學 年級
學生先修科目或先備能力：					
* 先修科目：					
<input type="checkbox"/> 曾修美感教育實驗課程：					
<input checked="" type="checkbox"/> 並未修習美感教育課程					
* 先備能力：					
1.色彩學初階概念					
2.幾何造形基本認知					
3.無美感教育課程概念					

一、 課程活動簡介 ( 300 字左右的整體課程介紹 ):

校園中常常可見學生使用大量一次性餐具和塑膠袋，例如各式早餐、飲料的盛裝容器和提袋，甚至也有懶得帶餐具而每日購買免洗餐具盛裝午餐團膳的學生。希望能透過質感課程的體驗，讓學生對於此現象有所感知，進而思考改善的方式，過更有品質的生活。

以質感概念的引導為始，讓學生對於質感有基本認識。而後經問答討論與觀察，使學生發現一次性餐具的危害，再探討不同質感的食器各自的優缺點與適用性，進而探索食物與食器間的關係、食器的製造成型過程 ( 助於深入了解器物質感之美 )，並透過實作與實際體驗讓學生找到合宜而友善於環境的用餐工具。

## 二、教學目標

既有目標/能力指標：

質感

學生將會：

透過對不同材質食器的觀察、討論及應用練習，認識質感構面，進而反思自身日常生活習慣對環境的影響，逐漸培養議題思考能力。

核心概念：

關鍵問題：

1. 發現質感構面的美感。
2. 了解質感與功能性的關係。
3. 能因應需要選擇合宜的質感。
4. 反思自身日常活動對環境的影響，進而找出更好的處理方式。

1. 方便性與環保觀念的取捨。
2. 質感(材質+技法)與功能性的連結。
3. 物與物之間的合宜搭配。
4. 透過美感認知提升生活品味。

學生將知道/知識：

學生將能夠/技能：

1. 質感構面基礎概念。
2. 質感與功能性的關係。
3. 人類活動對於生活環境具影響力。

1. 依物件特色分辨不同的質感。
2. 說明物件質感與其功能間的關係。
3. 依不同場合及需求選用合宜的質感。
4. 陳述人類活動對環境的影響。
5. 合宜地處理木材使成簡易餐具。
6. 表達不同質感與搭配給人的感受。

### 三、教學策略：

1.六堂課的階段步驟簡列：

2.Show & Tell 提問與反思：

3.以上請簡要說明，課程意圖。

(1) 質感是什麼？

了解質感的基本概念。

(2) 以團體討論及影片欣賞方式引起學生對於習以為常的「一次性餐具使用」進行思考。

日常習慣的適切性。

(3) 透過實際體驗，探討質感與功能性的關係及其給人的感受：

不同質感之特定項目空食器

→相同的食物盛裝於不同質感的食器

→不同食物依需求盛裝於不同質感的食器

→探討食器之製作過程、木筷實作

→為食物選擇適宜的食器以提高其價值感。

辨識並選擇合宜的質感使人感受美好。

四、預期成果：

1. 學生對於質感構面能有感知。
2. 學生能發現一次性餐具對環境的影響，並反思其適切性與必要性，進而改變日常習慣。
3. 學生對於食物與食器的質感能有所體認。
4. 學生能了解質感與功能性之間的連結。
5. 學生敢於發表自己的觀點並分享操作成果。

參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

1. 設計型思考 / 漢寶德 / 聯經 / 2012
2. 如何培養美感 / 漢寶德 / 聯經 / 2014
3. 別人家的碗櫃：一只碗一對杯都是故事 / 張旻, 朱允庚 / 四塊玉文創 / 2016
4. 和洋食器蒐藏家：學會用漂亮的杯碗盤，享受品味生活吧！ / giorni 編輯部 / 瑞昇 / 2017
5. 日日之器：與器皿相遇、交往的方法 / 祥見知生 / 大藝出版 / 2013
6. 一桌子美好：台灣第一本！餐具控的餐瓷與餐桌佈置全書 / 余嘉方 / 推守文化 / 2013

教學資源：

1. 美感入門網站：<http://www.aesthetics.moe.edu.tw>
2. 美感電子書：<http://www.aesthetics.moe.edu.tw/ebook/>
3. 電腦、單槍投影機、食器圖片及相關影片、學習單
4. 各種質感的食器、餐具
5. 各式食物，如水果、餅乾、糖果、糕點、果汁、中式餐點...等

教學進度表

週次	上課日期	課程進度、內容、主題
1	4/9-4/13	<p><b>質感概論</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>學生分組，於 8 分鐘內、在教室中以觀景窗概念框出自己認知中的五種質感。(避免與他組重複)</li> <li>利用美感電子書，進行質感概念引導與實例說明討論。</li> </ol>
2	4/16-4/20	<p><b>好方便?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>團體問答：平日早餐用餐狀況回顧 ( 含食物項目、餐具 )。</li> <li>影片欣賞：塑膠袋真好用？、中途島旅記：塑膠沙灘、中途島中文預告片等。</li> <li>團體討論：探討一次性餐具在現實日常生活中的使用狀況，及其對人與環境所帶來的影響，進而思考可行的替代方式。</li> </ol>
3	4/23-4/27	<p><b>食器的質感</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>延伸上週議題，對各種材質的餐具做更深入認識。</li> <li>分組觀察討論並分享： 各組發給一套餐具，同組餐具為同一材質 ( 保留材質原色不做改變 )，各組材質相異。請同學觀察討論後，說明本組的餐具具備哪些質感特色、功能特性及優缺點為何、適用於盛裝哪些食物或使用於何種環境狀態。</li> <li>以 ppt 進行實例、實物延伸說明與綜合探討。</li> </ol>
4	4/30-5/4	<p><b>換裝試試看</b></p> <p>分組動手做：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>探討相同的食物盛裝於不同質感食器所給人的不同感受。 <ul style="list-style-type: none"> <li>在食物狀態相同、色彩相同、數量一致、擺盤相同的狀況下，盛裝於不同食器，比較並指出其給人的感受有何相異之處。</li> </ul> </li> </ol>

		<p>2. 為不同的食物找到合宜的安身處。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 發予各組相同的數組食物及材質不同的數組餐具，請同學為它們做最合宜的配對，並分享如此配對的原因和完成後之成果給自己的感受。</li> </ul>
5	5/7-5/11	<p><b>食器的誕生</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 木作餐具製造過程影片欣賞。</li> <li>2. 團體討論：探討食器如何選材、被製造以達其現有質感與功能，深化質感概念。</li> <li>3. 動手實作：最實用的餐具—筷子，設計與製作。</li> </ol>
6	5/14-5/18	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 延續木筷製作。</li> <li>2. <b>究好食</b></li> </ol> <p>事先以單日團膳為盛裝內容，請學生尋找並攜帶合宜而不同以往的食器加以盛裝後拍照存檔。於課堂上分享選擇的依據與實作過後的感想。</p> <p>子題目標：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 讓 40 元的團膳展現 150 元的質感。</li> <li>● 選擇能呈現材質原色的餐具，不作表面漆飾或色彩改變，避免色彩影響餐具質感給人的感受。</li> <li>● 不做裝飾，擺盤以單純為主，避免因構成干擾餐具質感給人的感受。</li> <li>● 每樣菜色皆需盛裝，不可減省或增加。</li> </ul>

## 實驗課程執行內容

### 一、核定實驗課程計畫調整情形

1. 實施班級數及人數由原本的 4 班 115 人調整為 6 班 168 人。
2. 對於餐具質感的觀察，為避免失焦及簡化流程，取消低倍率行動顯微鏡的使用，請學生直接以五感進行。

### 二、6 小時實驗課程執行紀錄

#### 課堂 1

##### A 課程實施照片：



##### B 學生操作流程：

1. 團體問答討論，分享個人對於「質感」的印象。
2. 六人一組，在教室中以觀景窗概念框出各組認知中的五種不同質感，並選其中一項進行質感描述。
3. 觀看美感電子書，並記錄重點。

4. 說出電子書中質感單元的重點概要。

C 課程關鍵思考：

1. 從當下環境出發，讓學生實際去發現並感知到生活中充滿各種不同質感的物品，且有其相異的特性。
2. 長時間觀看投影，學生耐心不足容易分心，以筆記與適時問答方式協助專心。

## 課堂 2

A 課程實施照片：



## B 學生操作流程：

1. 回想當日早餐內容與其盛裝容器，紀錄於紙張。
2. 團體分享早餐內容與盛裝物，以舉手方式顯現班級成員早餐使用一次性餐具之比例。
3. 觀看短片、紀錄影片重點並書寫感想。(片名：2017 世界海洋日減塑宣導、中途島預告片、減速環保實測：做沒做差很大、塑膠袋真好用?、塑膠微粒的故事。)
4. 討論減塑的必要性、減少使用一次性餐具的具體方法。

## C 課程關鍵思考：

1. 因長期習慣所致，多數學生仍會將「方便性」列為選擇日用品的第一順位因素，食物盛裝容器尤其如此，因此希望透過一些讓人不舒服但極為真實且正在發生中的影像和數據喚起學生對相關議題的重視。
2. 觀看影片前須先營造嚴肅認真的氛圍，讓學生沉澱情緒靜下心觀賞。觀看時亦盡量控制全班於安靜狀態，若有想法則直接陳述於學習單上，避免彼此干擾。

## 課堂 3

### A 課程實施照片：





#### B 學生操作流程：

1. 六人一組，每組桌上分配一套相同質感的餐具，但各組餐具材質不同。針對本組所分配到的餐具進行質感觀察與紀錄。
2. 每組輪動二至三次，進行不同質感餐具的觀察與紀錄。
3. 各組派員分享觀察所得。

#### C 課程關鍵思考：

1. 要求學生運用各種感官對各材質餐具進行實際觀察。雖然餐具為日常用品，幾乎每天都能接觸到，但平時在使用時卻易忽視它本身的各種質感細節，透過學習單觀察項目的安排，引導學生深入觀察及思考。
2. 進行觀察活動時，學生很容易將色彩、造型列入考慮，需適時提醒觀察重點為「質感」。

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 分組實際操作。
2. 在食物狀態相同、色彩相同、數量一致、擺盤相同的狀況下，將其盛裝於不同材質的食器，比較並指出其給人的感受有何相異之處。
3. 為不同的食材找出自認為最適合的盛裝容器，並於學習單中寫出如此搭配的原因。
4. 觀看 ppt 實例，比較食材與不同餐具搭配給人的不同感受。

C 課程關鍵思考：

除了視覺效果外，更著重「合宜性」與「功能性」的概念引導。讓學生深入思考食材特性與盛裝容器特性彼此間的關聯性，不僅找出合適的搭配，並能說明如此搭配的具體原因。甚至進一步思考延伸至往後用餐氛圍的營造。

## 課堂 5

### A 課程實施照片：



### B 學生操作流程：

1. 不同材質手作餐具影片欣賞。
2. 從影片延伸，進行製作時的重點整理與討論。
3. 討論筷子功能性、相異材質筷子之特性、製作時應注意事項。
4. 感受檜木材質與砂紙的質感特色，作為實作前導準備。

### C 課程關鍵思考：

1. 餐具的製作與設計必定與人的使用密切相關，從材質的選擇、造形的設計、各個製作步驟的施行到最後完成的每一細節，都與功能性環環相扣。延伸上節課概念，強

化作品的「合宜性」與「功能性」，並透過影片內容更深入了解特定的質感特性。

2. 實作前務必讓學生釐清概念，如：手作特性及優缺點、所欲達成目標、如何運用手中的材質達成預設目標...等，先有概念較容易幫助學生確立方向定下心製作，也有助其耐性的延長。

## 課堂 6

### A 課程實施照片：



## B 學生操作流程：

1. 於課前為某日午餐團膳尋找適宜質感的餐具，在擺盤方式相同的狀況下盛裝食物於餐具中，並拍照存檔。
2. 課中呈現自己的拍攝內容、彼此討論、分享意見。
3. 繼續進行檜木筷之製作。

## C 課程關鍵思考：

1. 為團膳找適宜餐具活動旨在開發不同的可能性，目標為提升團膳質感增加用餐愉悅感，因此須避免學生便宜行事只拿平時使用的餐具盛裝，以免違背活動初衷。
2. 檜木筷製作重在過程中學生對於材質的實際體驗，享受材料在自己手中不斷轉變的過程。希望透過親自手作讓學生更了解進而喜歡這樣的材料，期使將此經驗延伸於日常生活中，能意識到個人用品的質感，並多加思考做更適切的選擇。

### 三、教學觀察與反思

週次	主題	困難	對策	未來教學規劃
1	質感概論	導入的觀察活動發表討論時間不足。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 減少觀察項目，並指定各組特定觀察區塊以免重複。</li> <li>● 延長活動總時間為 15 分鐘，給各組 1~2 分鐘分享時間。</li> </ul>	
		美感電子書中實例與學生生活環境有所落差，學生看一段時間後易分心。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 要求寫筆記紀錄重點。</li> <li>● 以問答方式喚起注意。</li> </ul>	事先蒐集在地生活與電子書內容相應的題材，穿插播放以拉近與學生的距離，增加吸引力與持續力。
2	好方便？		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 避免影片時間過長，盡量控制在每段 3 分鐘以內，且採實際影像與動畫穿插方式播放，以增強學生專注力。</li> <li>● 要求寫筆記紀錄重點和感想使加深印象、促進內化。</li> </ul>	相關短片數量不少，可選取適合者視需要安排於之後的各堂課中播放，持續加強學生印象。
3	食器的質感	觀察對象物的準備：教師準備的各材質餐具樣本有限，要求學生自行攜帶以增加多樣化。但學生容易出現未攜帶或者所帶材質過於單一的現象。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 建立賞罰機制、適時鼓勵與提醒，促進學生完成課前準備。</li> <li>● 指令須更清楚明確、於前一節課舉例說明，並限定不</li> </ul>	除了對於各種餐具質感的觀察及記錄，學習單上增加「描繪」項目，請學生以文字之外的各種方式將所覺察到的質感呈現於學習單中。藉此加強感受、

			得攜帶平時午餐自己所使用的餐具類型。	增加類比思考。
4	換裝試試看	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食材保鮮問題:天氣炎熱,生鮮水果、飲料、或熱食有保鮮、維持原本狀態的困難,若執行計畫的班級無法安排於同一天上課,則困難度更增。</li> <li>● 食材項目多,教師於當節課前準備時間有限,操作過程感急迫匆忙。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 儘量挑選不須保溫的食材。</li> <li>● 使用冰桶保存食材。</li> <li>● 事先完成裁切與分裝程序、減少課堂中準備時間。</li> <li>● 安排小幫手,於課前訓練,協助課堂更順利進行。</li> <li>● 請學生分組自備指定項目及數量的食材,但如此則須承擔學生未準備的風險。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 搭配 ppt 的實例播放,將課程延長為兩堂課。第一堂課處理「相同食材盛裝於不同質感食器」議題,第二堂課則處理「為不同食材尋找合宜安身處」問題。</li> <li>● 每個議題都從最單純的一種單一食物開始操作,學生熟悉流程與進行模式後再取同類複合食材擺放,如此可節省每一單項的處理時間,也有更多空間做不同搭配項目的嘗試。</li> <li>● 活動中段之後,可給予每組不同的題目,操作過後再同時呈現各組成果、共同討論,使增加搭配的多樣性。</li> </ul>
		學生操作加上書寫學習單並拍照存檔所需時間比預計的長許多,致難以增加食材與餐具搭配的多樣性。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 確實做好組內分工,使各司其職儘速完成各項工作。</li> <li>● 每班安排一位攝影手,專職處理拍照存檔的工作。</li> </ul>	
5	食器的誕生	產業外移,台灣本地木筷工廠難尋。鄰近的白河雖有觀光工廠,但不提供材料買賣,只開放到場 DIY 且單價過高。	轉向小型木作工作室詢問相關訊息。	編列外聘講師相關經費,將參與計畫之班級課程集中安排,邀請有經驗的專業師傅實際到校授課,以增進實作

		教師本身缺乏木工專長。	教師到訪木作工作室，請師傅指導，實際操作練習並紀錄過程重點，以為實作課程的準備。	課程的學習效果。
		手作最需要的是時間和耐心，雖已參考坊間DIY課程的規劃，但想讓學生做完整些，時間仍感不足。	在課堂上將步驟全部帶學生做一輪，使有基本的概念，精緻化與完整性部分則請學生利用假期自行完成。	將實作延伸為三節課：第一節初磨，第二節細磨，第三節修飾及上油。雖然實作重點為體驗和深入了解，「將事情做完整」的精神及基本態度仍須落實內化，成本的品質也較容易照顧。
6	究好食	學生積極度普遍不高，雖已事先說明、事後補充要求調整，但教師無法親自於團膳時間到場指導，學生常有便宜行事的狀況出現，似乎較難達成「辨識並選擇合宜質感，使人感受美好」的目標。		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 若為第四節的任課班級，直接安排於課堂上操作以增進成效。其餘則盡量抽空於中午打菜時間到班級走訪。</li> <li>● 考慮開放另一方向，讓學生以家中單日晚餐為題，進行兩組不同質感餐具的選擇與拍攝，並比較兩者給人感受上的差異。</li> </ul>

# 四、學生學習心得與成果

## 【2 好方便？】

### 2. 筆記

#### ① 有海洋才有未來

海洋的生物誤食了人類丟棄的塑膠帶  
海裡有9成都是塑膠帶  
臺灣一年用掉130億個塑膠帶

#### ② 中途島

信天翁吃了人類隨意丟棄的垃圾

#### ③ 減塑環保

自備環保餐具、環保杯、飲料杯  
盡量內用

#### ④ 塑膠帶真的好用？

造成哮喘、過敏、男性精子減少、女性早熟、  
可能堵住排水孔、連連土裡造成作物無法生長、  
燃燒出化學毒氣，造成環境污染

#### ⑤ 塑膠微粒

塑膠微粒比細沙還小，而且無所不在  
如：清潔用品  
塑膠微粒便宜，商人可能大量利用它們  
它們可能排進海洋，使生物吞食，人類在吃掉。

### 3. 感想

人類不應該因為自己的便利而造成其他生物的  
困擾，減少使用塑膠，買東西也要看看成分，  
不要因為便宜就買下，幫助海洋生物

### 4. 減塑方法

- ① 自備餐具
- ② 內用
- ③ 自備杯子

今天早餐內容，盛裝物品  
麥麵線 → 不鏽鋼碗

1. 片名：

- (1) 2017年的減塑宣導
- (2) 中途島
- (3)
- (4)
- (5) 塑膠微粒的故事

3. 感想：

- (1) 人類應該減少塑膠的使用量，動物才能活的更久
- (2) 不要一直用塑膠袋
- (3) 真的要自己帶環保用品

(2) 人類製造的垃圾已經  
害死很多動物了

(3) 有帶環保用具真的減少  
2. 重點：很多垃圾量

- (1) 1年就80億個塑膠袋
- (2) 海裡已充滿垃圾
- (3) 很多生物因為垃圾死  
亡或者受傷了
- (4)
- (5) 不要再有用塑膠微粒的東西了

4. 減塑方法：

- (1) 自備環保袋
- (2) 買飲料用自己的杯子
- (3) 買便當用自己的碗

### 筆記

片名 —— 重點

2017 世界海洋日宣導 —— 人為垃圾所造成海洋動物危機

中途島預告片 —— 鳥類吃下許多人為垃圾而死亡

塑膠垃圾 —— 記者比較環保與不環保差異性

塑膠袋真的好好用 —— 塑膠袋促使地球走向毀滅

塑膠袋苦兒流浪記 —— 塑膠袋不論如何處理，都會造成危害

Together we can Ban the Bead —— (poly) 塑膠微粒毒性大，對生物造成危害

#### 1. 感想：

人們因為貪求方便，過度依賴塑膠袋，  
不論是買東西，吃飯……這些日常小事  
也都在讓塑膠袋的存在。所以從現在  
起，從生活中做起減塑工作，一起為地球，  
為全人類貢獻一份心力。

方法：

減少使用塑膠袋  
外出攜帶環保袋、杯

- 1. 早餐內容 盛裝物  
巧克力片 紙袋

#### 2. 筆記 片名 重點

世界海洋日 —— 台灣西部海岸幾乎都是垃圾，動物紛紛把垃圾當作食物吃下肚

中途島 —— 信天翁因誤食無法讓身體消化吸收的垃圾導致身體無法吸收養分而死。

減塑環保實測 —— 生活中充滿塑膠，實生活的必需品

塑膠袋真方便 —— 人類的酸惡果，用錢買出代價，也讓地球走向毀滅

塑膠微粒的故事 —— 讓我一起行動，拒絕塑膠微粒！

#### 3. 感想

今天看的影片，讓我感覺我們分分秒秒都在破壞地球。

#### 4. 減塑方法 vs.

- 1. 購買東西時，自備購物袋
- 2. 購買禮物時，跳過過厚包裝的物品
- 3. 買飲料時，自備環保杯和環保吸管

### 【3 食器的質感】

餐具質感學習單

班級：107 組別：3

組員座號姓名：13號 謝雅庭、14號 顏羽琦、15號 顏羽琦、16號 蘇怡家、17號 王嘉禧、18號 吳奕惠

編號	A	B	C
負責人	蘇怡家	王品祺	顏羽琦
材質	木頭	玻璃	陶瓷
質感特色 如：表面特徵、重量、溫度、視/觸覺感受	顏色鮮亮 重量木頭 > 不銹鋼 溫度木頭 > 陶瓷	顏色透明 重量 > 不銹鋼 紋路光滑不起伏 溫度 < 陶瓷	顏色白色、重量 > 不銹鋼 溫度 < 常溫 表面光滑不起伏
優點	不容易破 不易導熱 美觀	熱雅有氣質 容易清洗	美觀、襯托食物顏色
缺點	容易燒起來 容易刮花	容易碎 容易導熱	易碎 易導熱
適用盛裝食物類別	適合裝沙拉、長物	裝顏色繽紛的食物 裝酒類的飲品	盛裝冷的食物
適用場合及環境狀態	適合在東南亞地區使用	適合顯高食物顏色	在宴會上擺設
其他 如：功能特性、質感描述...			看起來乾淨潔白 表面不粗糙

餐具質感學習單

班級：110 組別：第4組

組員座號姓名：19號 吳世凱、20號 沈曼庭、21號 周佩芬、22號 林世芬、23號 邱宇甄、24號 邱佳芬

編號	A	B	C
負責人	吳世凱	沈曼庭	周佩芬
材質	陶瓷	木頭	塑膠
質感特色 如：表面特徵、重量、溫度、視/觸覺感受	白色、冰涼的 滑順的、比塑膠碗 藍色、有圖案	有紋路、有香味 自然、褐色、優雅 高級	濕濕的、會反光、重量輕
優點	不易生鏽、易清洗	不易破、不生鏽	輕、不易破
缺點	易碎破、發霉	易發霉	有塑膠質、易磨、容易刮傷
適用盛裝食物類別	水果、甜點、湯品	壽司、生魚片、魚肉	水果、兒童餐水
適用場合及環境狀態	高級餐廳、家用	日式餐廳	家、室外
其他 如：功能特性、質感描述...	大、造型多	造型美 風格獨特	可愛、色彩豐富、可分類

餐具質感學習單

班級：113 組別：3

組員座號姓名：13號 劉家琦、14號 鄭文傑、15號 蘇俊恩、16號 王詩婷、17號 林佩萱、18號 林昱秀

編號	A	B	C
負責人	林昱秀	林佩萱	王詩婷
材質	不銹鋼	玻璃	塑膠
質感特色 如：表面特徵、重量、溫度、視/觸覺感受	硬、重量不一、光滑 冰冰的、可當鏡子 不可做玻璃、反光	平滑、冰冰的、透明	兒童餐具、平滑
優點	不易燙手、不易生鏽 多次使用	美觀、便宜、高貴 多次使用	方便使用、可攜帶 多次使用
缺點	重量 > 紙碗	燙手、重量 > 塑膠碗 易碎	有點燙手、有塑化劑
適用盛裝食物類別	例水、冰涼粥、熱湯	水果、沙拉	飯、湯
適用場合及環境狀態	野餐、自助餐	下午茶、飯後甜點	一般居家、路邊攤、營養午餐
其他 如：功能特性、質感描述...	會反光	透明	兒童通用

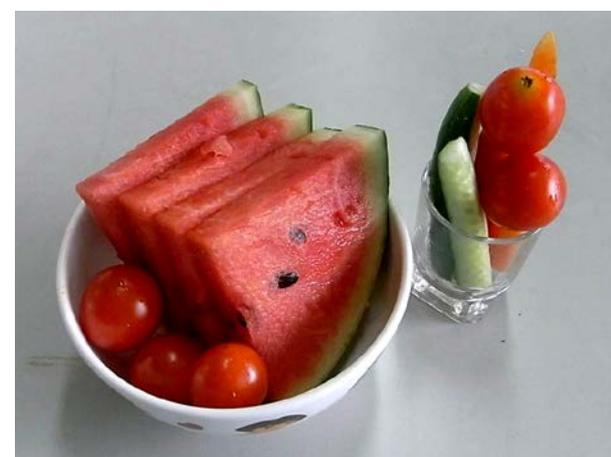
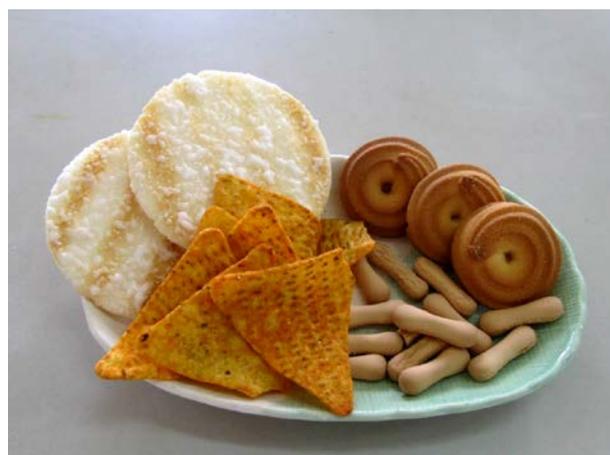
餐具質感學習單

班級：113 組別：4

組員座號姓名：20號 洪福筵、22號 連沛玲、23號 陳卓廷、24號 鄭雅雯、21號 張佳靜

編號	A	B	C
負責人	鄭雅雯	連沛玲	洪福筵
材質	玻璃	陶瓷	木頭、竹子
質感特色 如：表面特徵、重量、溫度、視/觸覺感受	光滑、玻璃碗 > 紙碗 透明、冰涼、糊光線	平滑、圓盤狀 顏色 齒狀邊緣	較輕、木頭竹竹節 光滑、色不一 有木頭香 有許多紋路
優點	可裝冰的東西 高級、漂亮	高級、實用 長的壽命	不易碎 可裝熱 可裝食物
缺點	容易碎掉 可裝熱的東西 太重	容易發熱 太重	太重 容易磨、玻璃過多
適用盛裝食物類別	冰的	可裝菜	湯、漆粉
適用場合及環境狀態	夏天	秋天	冬天、夏天
其他 如：功能特性、質感描述...			木、竹

【4 換裝試試看】





餐具質感學習單 2

班級: 112 組別: 4

組員座號姓名: 19號 張益偉, 20號 許紫瑩, 21號 陳沛瑩, 22號 黃基琳, 23號 劉芳婷, 24號 鄭世奇

項目	食材	最適質感餐具	原因及理由
A	餅乾	玻璃杯	因為看得到餅乾的外形、樣貌。玻璃杯會透光, 增加價值感, 看起來較有風格。
B	水果	木盤	因為可以呈現食材的新鮮感。木頭的紋路可襯托出水果、蔬菜的質感。提高價格。
C	冰珍珠奶茶	玻璃杯	可以看到珍珠奶茶內的配料, 看起來就會很美味好喝, 也可以襯托出珍珠的存在, 也很有可能一杯50元可以玩得很嗨呀!!!
D	玉米蛋餅	陶瓷盤	可以呈現出食材的原色, 較耐溫, 跟食材顏色較相近, 能持久。
E	越南香茅	竹編盤	可以呈現自然的風格, 和色彩顏色相近, 比較輕型。
F	Pizza	木板 (手摺式)	有田園風格。和Pizza的原色相近, 不導熱。

110 3號 符亞聖

食材	最適餐具材質	原因
冰珍珠奶茶	玻璃	1. 可見內容物, 較美觀。 2. 透明度高, 形成特別景觀。 3. 玻璃杯較輕, 給人感覺是冰涼。 good!
蛋餅	瓷	1. 和熱食有溫熱的感覺。 2. 和熱食相配, 給人暖心的感覺。 3. 保持一定的溫度。
生菜沙拉	玻璃	1. 和沙拉相配, 讓人感覺更清爽。 2. 展現出沙拉的色彩。

110 4號 周佩潔

食材	最適餐具材質	原因
小珍珠奶茶	透明玻璃杯 (柱狀)	透明的杯子能清楚的看到珍珠, 讓珍珠看起來更可口。比起塑膠杯或保潔龍的材質更高級。
原味蛋餅	木頭盤子	蛋餅帶點有台灣味的食物, 為了讓它看起來有古早的味道, 所以選擇木頭的材質。特別好選! good!
生菜沙拉	玻璃碗 (透明)	因為沙拉裡帶甜的食材很多, 如果能顯露到碗裡的食物, 更能體會沙拉的美味, 且看起來很繽紛。

【5 食器的誕生】



【6 究好食】



