

國家教育研究院
114年度愛學網系列競賽活動---教師創意教案
教案設計表單

【跨領域】作品名稱：__當餐飲文化遇上 AI 科技__

教案設計者	劉殷佐、柯淑偉、蕭羽秀
單元名稱	當餐飲文化遇上 AI 科技
教學設計理念	
領域/科目	語文領域 - 國語文
實施年級	高三/餐飲管理科
總節數	四節課
設計依據	
學習內容	<p>Ad-V-1 篇章的意義。</p> <p>Bc-V-1 理路的安排。</p> <p>Bc-V-2 客觀資料的輔助。</p> <p>Bd-V-1 核心主張與論點。</p>

學習表現	<p>1-V-2 能從聆聽中，釐清自我認知，啟發解決問題的思辨能力。</p> <p>2-V-4 能利用電子科技，統整訊息的內容，作詳細口頭報告、發表評論或演說。</p> <p>5-V-3 能運用獨立閱讀的能力，欣賞及應用各種文學作品、文字資訊，掌握當代課題。</p> <p>6-V-2 能發揮思考與創造的能力，整理並記錄個人生命經驗，展現具有風格與價值觀的作品。</p>						
核心素養	<p>國 V-U-B2 能解讀詮釋訊息的意義與觀點，靈活適切的結合文字與科技媒體，培養資訊倫理，提升思辨能及專業知能。</p>						
與其他領域/科目的連結	<p>餐飲管理科</p>						
實施年級	<p>高三/餐飲管理科</p>						
學習內容	<p>西餐烹調實習</p> <table border="1" data-bbox="368 1010 1452 1556"> <thead> <tr> <th data-bbox="368 1010 655 1055">主題</th> <th data-bbox="655 1010 1452 1055">學習內容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="368 1055 655 1384">J 主菜</td> <td data-bbox="655 1055 1452 1384"> <p>餐旅-技-廚技 II-J-a 蔬菜類主菜製作, 如: 炭烤時蔬等。</p> <p>餐旅-技-廚技 II-J-b 肉類主菜製作, 如: 煎豬排附燜紫高麗菜、義大利肉醬麵、蘇格蘭羊肉湯等。</p> <p>餐旅-技-廚技 II-J-c 家禽類主菜製作, 如: 白酒燴雞附瑞士麵疙瘩、佛羅倫斯雞胸附青豆飯、油燜酥鴨等。</p> <p>餐旅-技-廚技 II-J-d 海鮮類主菜製作, 如: 奶油洋菇鱸魚排附香芹馬鈴薯、義式海鮮飯等。</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="368 1384 655 1556">K. 西式甜點</td> <td data-bbox="655 1384 1452 1556"> <p>餐旅-技-廚技 II-K-a 西餐常見甜點。</p> <p>餐旅-技-廚技 II-K-b 西餐甜點製作, 如: 焦糖布丁、英式米布丁附香草醬、泡芙、巧克力慕斯、蘋果奶酥、炸蘋果圈、沙巴翁焗水果等。</p> </td> </tr> </tbody> </table>	主題	學習內容	J 主菜	<p>餐旅-技-廚技 II-J-a 蔬菜類主菜製作, 如: 炭烤時蔬等。</p> <p>餐旅-技-廚技 II-J-b 肉類主菜製作, 如: 煎豬排附燜紫高麗菜、義大利肉醬麵、蘇格蘭羊肉湯等。</p> <p>餐旅-技-廚技 II-J-c 家禽類主菜製作, 如: 白酒燴雞附瑞士麵疙瘩、佛羅倫斯雞胸附青豆飯、油燜酥鴨等。</p> <p>餐旅-技-廚技 II-J-d 海鮮類主菜製作, 如: 奶油洋菇鱸魚排附香芹馬鈴薯、義式海鮮飯等。</p>	K. 西式甜點	<p>餐旅-技-廚技 II-K-a 西餐常見甜點。</p> <p>餐旅-技-廚技 II-K-b 西餐甜點製作, 如: 焦糖布丁、英式米布丁附香草醬、泡芙、巧克力慕斯、蘋果奶酥、炸蘋果圈、沙巴翁焗水果等。</p>
主題	學習內容						
J 主菜	<p>餐旅-技-廚技 II-J-a 蔬菜類主菜製作, 如: 炭烤時蔬等。</p> <p>餐旅-技-廚技 II-J-b 肉類主菜製作, 如: 煎豬排附燜紫高麗菜、義大利肉醬麵、蘇格蘭羊肉湯等。</p> <p>餐旅-技-廚技 II-J-c 家禽類主菜製作, 如: 白酒燴雞附瑞士麵疙瘩、佛羅倫斯雞胸附青豆飯、油燜酥鴨等。</p> <p>餐旅-技-廚技 II-J-d 海鮮類主菜製作, 如: 奶油洋菇鱸魚排附香芹馬鈴薯、義式海鮮飯等。</p>						
K. 西式甜點	<p>餐旅-技-廚技 II-K-a 西餐常見甜點。</p> <p>餐旅-技-廚技 II-K-b 西餐甜點製作, 如: 焦糖布丁、英式米布丁附香草醬、泡芙、巧克力慕斯、蘋果奶酥、炸蘋果圈、沙巴翁焗水果等。</p>						
學習表現	<p>餐旅-技-廚技 II-3 運用西餐烹調基礎刀工與烹調方法製作各類西式菜餚，能規劃、執行與創新應用。</p> <p>餐旅-技-廚技 II-4 運用菜餚裝飾與擺盤，具備欣賞西式菜餚與餐飲美學之素養。</p> <p>餐旅-技-廚技 II-5 體會工作中學習互助合作，以建立西餐從業人員職場倫理及重視職場衛生安全習慣。</p>						

核心素養	<p>B3藝術涵養與美感素養</p> <p>U-B3具備藝術感知、欣賞、創作與鑑賞的能力，體會藝術創作與社會、歷史、文化之間的互動關係，透過生活美學的涵養，對美善的人事物，進行賞析、建構與分享。</p> <p>餐旅核心素養具體內涵三：具備餐旅服務、製備與操作之能力，表現團隊合作、創新與創意餐飲技術，及欣賞體會餐飲創作與社會、歷史、文化的互動關係，進而欣賞各式菜餚與烘焙美學。</p>	
議題	資 U6 整合適當的資訊科技與他人合作完成專題製作。	
教材來源	<ol style="list-style-type: none"> 1. 李開周《食在宋朝-大宋餐桌上的料理實驗室》大旗出版社。 2. 張競《餐桌上的中國史》大是文化出版社。 3. 劉碧珠等《西餐烹調實習下冊》全華出版社。 4. 吃早餐吧桌遊遊戲規則影片： HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=ZEquarp_QMA&t=3S 5. 宋代點茶影片： HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=ODV0HLIP5GS 	
教學設備 / 資源	電腦、教師自編簡報、T型圖、桌遊、文本、學習單、平板、宋朝點茶器具、西餐廚房、餐服教室、海報機。	
學習目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學生能透過餐飲桌遊建立飲食儀式感與擺設規劃。 2. 學生能運用 AI 生成資訊科技 Canva 程式完成早餐擺設圖樣。 3. 學生能將文本梳理，並運用 T 型圖進行對比與分析。 4. 學生能運用線上資訊平台完成餐桌器具擺設規劃與介紹。 5. 學生能運用茶葉創造茶的創意菜餚。 6. 學生能運用宋朝點茶展現於餐飲桌邊烹調。 7. 學生能運用 AI 生成資訊科技 Canva，製作餐飲菜單、海報等，美化餐桌營造宋朝點茶宴氛圍。 8. 學生能運用 gather 軟體製作宋朝點茶宴線上成果展。 	
授權方式	皆獲得學生全數同意錄製影片與肖像權使用	
教學活動設計		
教學活動方式及實施方式	時間	學習評量
<p>第一節課 餐飲桌遊與 canva AI 的相遇</p> <p>一、課程實施</p> <p>(一) 引起動機</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 以愛學網名人講堂系列：打造跨域的未來人才 - 跨領域學習的影片作為課程引言。 2. 介紹生活中跨域學習的實例。 3. 說明本節課桌遊體驗及相關表單填寫任務。 	10分	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學生能從分組中學習如何遵守相關遊戲規定並與同儕進行互動。 2. 學生能透過遊戲體驗進行反思與回饋的行動。 3. 學生能運用資訊平台進行 AI 繪圖進行設計屬於自己

<p>(二)發展活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.全班進行分組：共分成六組 2.請學生進行桌遊前準備工作。 3.桌遊遊戲講解與教學示例。 <p>(3)遊戲結束方式：</p> <ol style="list-style-type: none"> ①桌上有八張早餐卡即結束遊戲，分數最高者獲勝。 ②解鎖兩張朋友卡即結束遊戲，分數最高者獲勝。 <p>(3)各組開始進行桌遊遊戲</p> <p>(4)巡視各組遊戲情況與指導</p> <p>(5)統計各組最快完成遊戲的學生並頒獎表揚</p>	30分	<p>的任務，結合文字與科技媒體產出作品，符合(國 V-U-B2)。</p>
<p>(三)綜合活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.活動名稱：吃早餐吧活動反思 goole 表單 2.活動說明：設計四題讓學生在手機上填。 <ol style="list-style-type: none"> (1)將桌遊最後結果個人的早餐卡拍照上傳。 (2)將朋友推薦的早餐卡中選擇最喜歡的一張，將名稱寫下並用五十字說明原因。 (3)請用網路找尋自己最喜歡的一道早餐圖片並加解說上傳。 (4)運用 canva AI 繪圖功能設計自己理想早餐的擺盤圖像及理念上傳。 3.個人發表自己的繪圖設計理念 4.教師講評 	10分	
<p>第二節課 當文本與 Line 機器人結合解謎</p> <p>一、 課程實施</p> <p>(一)引起動機</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.說明任何食物都需要適合的器具來做搭配才 	3分	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學生能從兩篇文本中進行分析與歸納。 2. 學生能從解謎線索中去尋找文本正確的答案來解決

能將食物的外觀提升到讓顧客能享用的結果。

2.說明本節課要分析兩篇文本以及相關活動說明。

(二)發展活動

1.分析第一篇文本：瓷器為什麼不能上席

2.從兩個方面來做分析：

10分

原因	證據		
1.燒造多，不稀少	鈞窯燒造時間最長	分布窯址最廣	
2.上流社會不喜，視瓷為下等貨	《宋史》敘述皇家宴席各級官員皆不使用瓷	《東京夢華錄》列出宮廷餐具，唯不提	開封府州橋下王家酒樓待客最差方用瓷盤

特殊用途	器具名稱	特徵
用瓷器裝酒	經瓶、梅瓶	瓶口小，密封性好，倒酒便利，瓶子不會溶解、氧化
用瓷瓶燒水	砂瓶	耐高溫，可架火上，快速燒水，可聽聲辨水
用瓷碗點茶	黑瓷碗	胎特別厚，造型古樸笨重，耐高溫，導熱慢，適合點茶

3.分析第二篇文本：〈筷子從橫擺變成直著放。理由涉及政權〉

4.從二個方向分析：

(1)筷子的擺放

①唐代以前：筷子橫著放。證據：a.唐代墓葬壁畫。b.敦煌莫高窟。c.敦煌榆林窟。

②宋元以前：筷子多半橫著放證據：a.李商隱

10分

問題的能力，符合(國 V-U-A2)。

- 學生能在進行 T 型圖分析中進行團隊分工及彙整的能力，符合(國 V-U-C2)。
- 學生能運用資訊科技來解決學習問題上的能力。

〈惡模樣〉「橫箸在羹碗上」b.梁章鉅《浪跡續談》指出，明代後才將筷子直放。(反證)
 ③宋代以後筷子直著放。證據：a.宋代壁畫《善事太子本生故事》，畫中的筷子是直著放。b.五代畫家顧闳中(宋代初期)《韓熙載夜宴圖》「榮寶齋木版水印本」c.宋代《事林廣記》筷子直著放。d.明代插圖書籍，筷子直著擺。

(2)餐桌吃飯

時代	用餐習慣
東漢	吃飯不坐椅，坐席上，用矮桌
唐	不再坐席，坐矮凳，用矮桌
宋	自然高度桌椅

5.Line 機器人闖關活動：設計瓷器王子解救筷子公主的闖關遊戲。配合兩篇文本內容設計

相關解謎問題，讓學生從相關問題提示去找尋文本並輸入正確答案，最後救出筷子公主。最快解完的三位同學會進行頒獎與鼓勵。

(三)綜合活動

1.活動名稱：T型圖辨析文本



2.活動分組：全班分成六組。三組為瓷器組、三組為筷子組。

3.活動說明：各組發下一張海報、一盒彩色筆。老師解說T型圖製作方式。請同學在海報上畫下一個T的符號。左半邊為宋朝、另一邊為其他朝代。請同學進行分工，將瓷器組：飲食器具、酒瓶、燒茶及筷子組：筷子擺放、餐桌吃飯、筷子使用的部分進行分類與重點摘錄。

4.請各組說明分類的重點與例子

10分

17分

<p>5.教師講評</p>		
<p>第三節課 設計・試作・品味，美感與技藝的交響曲</p> <p>一、課程實施</p> <p>(一)引起動機</p> <p>各位同學您們有吃過茶的菜餚嗎?新鮮或乾燥的茶葉均可入菜，你們相信嗎?</p> <p>觀看以茶入菜的影片</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=qMmb9NJob-4 請同學們觀看影片後，思考以茶入菜的可能性。</p> <p>(二)發展活動</p> <p>單元一：設計躍上桌，茶藝飄入味</p> <p>1. 菜餚發想與分工</p> <p>學生小組討論、分工設計三道茶葉入菜料理(前菜／主菜／甜點)。</p> <p>教師提供茶葉種類(綠茶、烏龍、紅茶、花茶)與食材範例供參考。</p> <p>2. 以茶入菜創意試作</p> <p>學生依據前菜／主菜／甜點進行實作。</p> <p>菜餚分量以一人份且小巧精緻為主。</p> <p>教師巡視，輔導烹調技巧與茶葉使用(如浸泡、研磨、入醬等)。</p>  <p>3. 菜餚優化與盤飾設計</p> <p>【教師試吃評論】</p> <p>每組料理完成後由教師試吃、給予評論。根據評論調整味道(如酸甜平衡)或強化茶香，進行擺盤美化設計。</p> 	<p>5分</p> <p>5分</p> <p>10分</p> <p>5分</p>	<p>觀看影片與討論</p> <p>分組設計菜餚，寫菜餚設計表</p> <p>分組實作</p> <p>老師品評與回饋</p>

單元二：從 AI 到餐桌，美感全場域

海報與菜單又稱為無言的推銷者，可以讓顧客更加了解菜餚與特色，我們除了會設計菜餚之外，我們今天來學習運用 AI 工具協助設計各組的菜單與海報，菜名設計以詩詞為主，海報設計以山水畫為主。

1. 介紹 cava 軟體的功能

(1) 拖放式設計介面

使用者可以輕鬆地拖拉圖片、文字、圖示、影片等元素，無需專業設計背景也能快速完成設計。

(2) 大量模板資源

提供數千種設計模板，包含簡報、海報、社群媒體圖像、履歷、邀請卡、名片等，節省設計時間。

(3) 團隊協作功能

使用者可以邀請他人共同編輯設計檔，適合教學團隊、學生小組或企業內部協作。

(4) 內建圖庫與素材

提供免費與付費的圖庫、插圖、圖示、影片與音效素材，方便直接插入設計中使用。

(5) 一鍵分享與匯出

設計完成後可直接匯出成圖片、PDF、影片、簡報等格式，並可分享到社群媒體或產生分享連結。

2. 示範 cava 軟體設計菜單與海報

(1) 教師示範 Canva 操作流程（登入、選模板、編輯文字圖片、匯出）



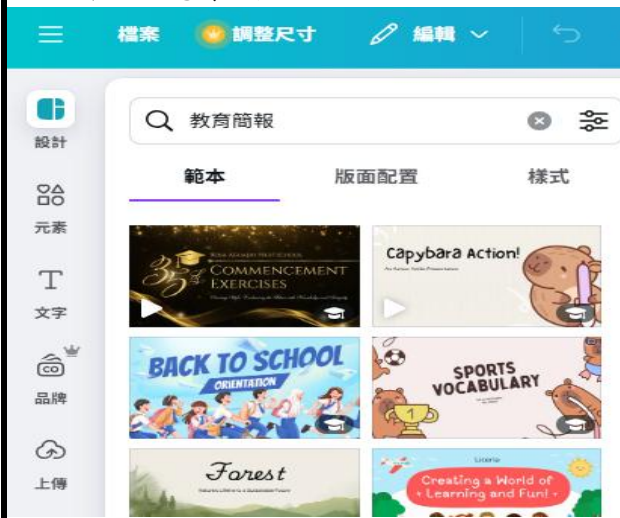
5分

學生使用平板註冊 canva 帳號並登入。

2分

老師示範 canva

(2) 示範選擇「菜單模板」、更換圖片與價格、排版注意事項。



3. canva 海報自動生成教學

學生須設計出符合宋朝文化風格的海報，主要目的為佈置用餐場地。

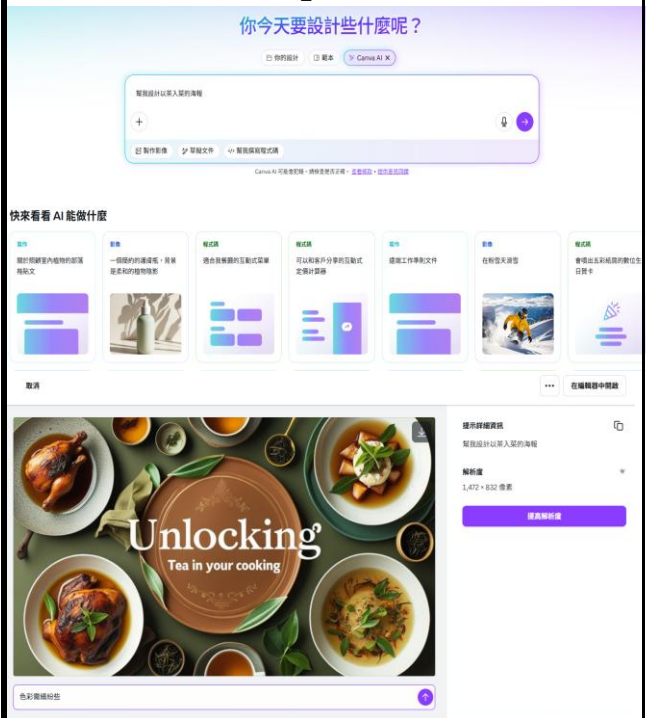
(1) 教師示範「魔法設計」(Magic Design) 功能

(2) 示範輸入提示詞生成海報圖片

輸入一段簡單的描述，例如：

「慶開幕餐廳優惠活動」

「環保教育宣導海報」



(三) 綜合活動

【作品展示與分享】

1. 各組擺盤完成後展示料理，口頭說明設計理念與茶的應用。

2分

老師示範 canva

2分

老師示範 canva

5分

學生上台分享



2. 各組上台分享運用 canva 設計的菜單與海報，簡短分享作品設計理念。

5分

學生上台分享



3. 教師口頭回饋並肯定學生的創新與團隊合作。

4分

教師回饋



第四節課現場展創意，雲端傳精彩

一、課程實施

(一)引起動機

各位同學今天終於要呈現出各組宋朝點茶宴的創意實作成果展，結合 AI 資訊科技、西餐技藝，將大家的創意呈現出來，請大家一定

2分

學生餐單海報等物品準備齊全

要好好發揮實力，展現最棒的成果。

(二)發展活動

單元一：點茶展雅趣，饗味創茶新

【角色分工與準備】

學生分組並確認分工：廚師、服務員、紀錄者。



準備食材材料、確認菜單與流程；紀錄者檢查拍照器材（手機、平板）。

用餐氛圍布置：餐桌擺設、菜單與海報布置。



【實體成果展演進行】

1. 每組接待兩位老師進行「三道茶料理+點茶」服務流程，由兩位老師進行菜餚與服務評分。

服務學生要進行上菜服務與說菜服務。



2. 學生以宋朝點茶進行桌邊烹調，向老師講解點茶步驟，最後以茶百戲收場，請師長品嚐。

5分

學生各自依據角色換上服裝

5分

學生依據主題布置用餐氛圍

20分

學生分工合作



【實體成果展收尾與回饋】

1. 學生分享今日挑戰與收穫，教師給予初步回饋。

3分

學生上台分享與接受回饋



2. 依據評分列出名次，進行頒獎嘉勉。

2分

學生上台接受獎勵



(三)綜合活動

線上展成果，精彩零距離

【線上成果展素材整理】

1. 請同學將照片與影片匯整至 gather 平台。
2. 設置宋朝點茶區、創意菜餚區、成果影片區等區域設置可以更改字型、顏色與樣式，可供學生選擇。

5分
5分

學生用平板登入 gather
學生使用 gather 平台進行創作



3. 完成線上成果展後，將連結發給師長與家人。將回饋以留言方式呈現。	3分	學生分享連結。
------------------------------------	----	---------

評量工具

一、桌遊反思 goole 表單

[問題](#) [回覆](#) 24 [設定](#)

吃早餐啦！桌遊體驗後反思

B I U ↔ ✖

請同學根據吃早餐啦桌遊體驗過一輪後，請依以下幾個問題來進行反思與回饋

請依據同學請客吃早餐部分將推薦的早餐卡牌拍下並上傳 *

↑ 新增檔案

檢視資料夾

同學所推薦的早餐卡牌中自己最喜歡的是那道早餐？為什麼？(請將卡牌名稱寫下，並用五十字 * 以內說明)

簡答文字

請將自己最喜歡的早餐尋找實際圖片與介紹並上傳

↑ 新增檔案

檢視資料夾

請同學運用CANVA教育版 AI繪圖功能進行自己喜歡早餐擺盤樣式設計，並上傳設計的圖片與設計理念 *

↑ 新增檔案

檢視資料夾

二、@Line 機器人闖關設計

23:53  68% 

[<](#) **編輯** [預覽](#)

標題 11/20

金盤 > 銅盤 > 木盤 > 瓷盤

標題為方便後台管理用，不會向用戶顯示。

回應類型 ? Help

一律回應

關鍵字回應

新增

0/30

金盤 > 銅盤 > 木盤 > 瓷盤 ×

選項設定

指定日期或時間 不設定 >

內容

瓷器王子發現：雖然在當時不被重視，但在裝酒與燒茶上是能被看見的。宋朝人喜愛用瓷瓶裝酒，當時的酒瓶有一個名稱，但因一時忘記，請各位協助瓷器王子找出來... >



訊息設定

預覽

原以為瓷器王子解開畫作的謎題可以解救到公主，但好事多磨，這時浮出了另一幅畫：畫中人物已普遍使用常見高度的桌椅，並開心的喝茶聊天。館長和王子說，請輸入這幅畫中正確的朝代，就能解救筷子公主。（提示：兩個字）

101/500

表情貼

加入好友的顯示名稱

帳號名稱

若於訊息中加入「好友的顯示名稱」，則只會傳送給已允許您存取其個人檔案的用戶。

照片



三、菜餚評分表

餐管三無國界料理業師協同成果展菜餚評分表

組別名稱：	評審姓名：														
第一道	創新 1-5 分					美觀 1-5 分					美味 1-5 分				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
	菜餚是否有加入茶葉? (是、否)														
優點、缺點或建議：															
第二道	創新 1-5 分					美觀 1-5 分					美味 1-5 分				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
	菜餚是否有加入茶葉? (是、否)														
優點、缺點或建議：															
第三道	創新 1-5 分					美觀 1-5 分					美味 1-5 分				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
	菜餚是否有加入茶葉? (是、否)														
優點、缺點或建議：															

四、外場服務評分表

組別名稱：		評審姓名：	
等第	差	普通	優秀
外場服裝	兩位都沒穿著中式服裝	只有一位穿著中式服裝	兩者皆穿著中式服裝
迎賓	無笑容、態度消極、用字不正確、音量太小	笑容僵硬、態度閃躲、用字稍正確、音量略小	笑容可掬、態度大方、用字正確、音量適中
帶位	手指錯誤方向 未注意顧客速度 未協助入座 用字不正確	手指方向不明確 未及時注意顧客速度 協助入座不確實 用字部分正確	手指正確方向 隨時注意顧客速度 正確協助入座 用字正確
攤口布	沒說服務用語 左側左手拿口布 拿取過程口布掉落地上 攤開時有巨大聲音 未摺三角形 左手放置口布	服務用語部分正確 右側左手拿口布 拿取過程口布掉落桌上 攤開時有聲音 摺成長方形 左手放置口布	服務用語正確 右側右手拿口布 拿取過程口布未掉落 安靜攤開口布 摺成三角形 右手放置口布
倒水	沒說服務用語 左側倒水 壺口連續敲到杯子 水濺到桌上大部分濕漉 水裝倒 5 分滿	服務用語部分正確 都在同一側倒水 壺口敲到杯子 水濺到桌上部分濕漉 水裝倒 7 分滿	服務用語正確 右側倒水 壺口遠離杯子 桌面保持乾爽 水裝倒 8 分滿
遞菜單	沒說服務用語 左側遞菜單	服務用語部分正確 都在同一側遞菜單	服務用語正確 右側遞菜單
說明菜單	未說明組別主題 未說明菜餚設計理念	有說明組別主題但不清楚 有說明菜餚設計理念但不清楚	清楚說明組別主題 清除說明菜餚設計理念
菜餚 上菜	服務用語不正確 左側上菜 沒說菜名 沒說建議食用方式	服務用語部分正確 都在同一側上菜 說出菜名 有說出建議食用方式	服務用語正確 右側上菜 有介紹菜名 有說出建議食用方式
撤菜	服務用語不正確 左側撤菜 收拾餐盤來回太多次 過程餐具碰撞聲音太大	服務用語部分正確 同一側撤菜 收拾餐盤或餐具其中一項 過程餐具碰撞聲音略大	服務用語正確 右側撤菜 有收走餐盤和餐具 過程安靜
點茶服務	服務用語不正確 未說明點茶流程 沒出現茶沫 沒出現茶圖案 分茶時茶湯溢出	服務用語部分正確 不熟練說明點茶流程 有出現茶沫 有茶圖案但不明顯 分茶時茶湯溢出	服務用語正確 說明點茶流程 有出現細緻茶沫 茶圖案明顯 分茶時無茶湯溢出

一、教學簡報

餐飲文學課程

當飲食文化遇上AI科技的火花



課程大綱

- 餐飲桌遊體驗
- 餐飲文化探究與分析
- 當餐桌擺設策展遇上gather town





餐飲桌遊與AI生成體驗

- 解說「吃早餐吧」桌遊遊戲規則
- 請學生填寫google 表單問題
- 運用canva AI 自動生成早餐擺設圖像
- 分享設計理念



桌遊規則說明

1. [遊戲說明影片連結](#)

2. 遊戲結束的情形

- (1) 當完成兩張大滿足的朋友卡。
- (2) 當桌面放滿八張早餐卡。
分數最高者即為獲勝玩家。



Goole反思表單

遊戲結束畫面

請同學完成遊戲畫面的拍照並上傳至表單

回饋同儕

請同學從其他老朋友所推薦早餐卡中選擇最喜歡的一張卡，並寫下卡牌名稱及為什麼喜歡的理由

自己最愛

請同學將自己最喜歡的一道早餐尋找真實圖片與說明，並上傳至表單

早餐創意擺設

請同學將自己最喜愛的早餐進行AI創意擺盤設計，並將產出的圖片與設計理念上傳至表單



餐桌擺設文化大蒐秘

食在宋朝

瓷器為何不上席？

餐桌上的中國史

筷子從橫擺變成直著放。理由涉及政權。



宋朝瓷器為何不受歡迎

原因	證據		
1. 燒造多，不稀少	鈞窯燒造時間最長	分布窯址最廣	
2. 上流社會不喜，視瓷為下等貨	《宋史》敘述皇家宴席各級官員皆不使用瓷	《東京夢華錄》列出宮廷餐具，唯不提	開封府州橋下王家酒樓待客最差方用瓷盤

宋朝瓷器特殊用途

特殊用途	器具名稱	特徵
用瓷器裝酒	經瓶、梅瓶	瓶口小，密封性好，倒酒便利，瓶子不會溶解、氧化
用瓷瓶燒水	砂瓶	耐高溫，可架火上，快速燒水，可聽聲辨水
用瓷碗點茶	黑瓷碗	胎特別厚，造型古樸笨重，耐高溫，導熱慢，適合點茶

筷子擺放歷程



唐代以前	宋元以前	宋代以後
<p>筷子橫著放</p> <p>證據：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 唐代墓葬壁畫 2. 敦煌莫高窟 3. 敦煌榆林窟 	<p>筷子多半橫著放</p> <p>證據：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 李商隱〈惡模樣〉「橫箸在羹碗上」 2. 梁章鉅《浪跡續談》指出，明代後才將筷子直放。(反證) 	<p>筷子直著放</p> <p>證據：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 宋代壁畫《善事太子本生故事》，畫中的筷子是直著放 2. 五代畫家顧闳中(宋代初期)《韓熙載夜宴圖》「祭賽齋木版水印本」 3. 宋代《事林廣記》筷子直著放 4. 明代插圖書籍，筷子直著擺

餐桌吃飯歷程



	東漢	唐代開始	宋代
<p>餐桌吃飯</p>	<p>在席子上用餐，料理擺在矮桌上。</p> <p>證據：</p> <p>東漢《出行宴樂畫像》</p>	<p>已不再坐在席子上吃飯</p> <p>證據：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 唐代墓葬壁畫(前揭)。 2. 唐代中期完成的《宮樂圖》有椅子和桌子 	<p>普遍使用目前常見高度的椅子和桌子。</p> <p>證據：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 五代畫家顧闳中(宋代初期)《韓熙載夜宴圖》(權力中心的上流社會)椅子桌子 2. 宋代墓穴壁畫《宴飲》(基層官員或商人)，有椅子桌子

使用筷子吃飯歷程



	春秋時代	唐代	宋代(960-1279)	從宋高宗(1127-1162)到克魯斯(1556)這段期間
筷子吃飯	沒有使用筷子吃飯的習慣	用餐時箸、匙各佔一半。當時吃飯不用筷子而是湯匙 例證： 《唐摭言·卷十五》〈閩中進士〉	宋代餐廳提供筷子不提供湯匙。 例證： 1.宋代《東京夢華錄·食店》提供筷子，不提供湯匙 用匙吃飯的習慣，到了宋代依然留存著。 例證： 明代田汝成《西湖志餘》記載，宋高宗用餐準備兩套匙和筷子	用匙吃飯變成用筷子吃飯。 例證： 1.明嘉靖35年(1556)，葡萄牙傳教士克魯斯紀錄(廣東) 2.明朝建立並將都城遷至北京。南方飲食習慣與餐桌禮儀移至北方，讓生活習慣改變

文本辨析-T型圖

(一)瓷器組

請同學將「瓷器為什麼不上席」這篇文本，運用T型圖的方式分析。

分析方式：以T字分成左右兩邊，左邊為宋朝、右邊為唐朝或其他，並就飲食器具、酒瓶、燒茶作分析。

(二)筷子組

請同學將「筷子從橫擺變成直著放。理由涉及政權」文本用T型圖分析

分析方式：以T字分成左右兩邊，左邊為宋朝、右邊為唐朝或其他，並就筷子擺放、餐桌用餐、筷子吃飯作分析。



拯救筷子公主任務

瓷器王子和筷子公主原本要舉行婚禮，在迎娶的那一天，覬覦公主很久的比薩模王趁大家在籌備婚禮中把公主抓走，並留下一封信件。

信中告訴瓷器王子，若要解救公主就要前往魔王城堡，途中會設有重重關卡等著王子。

賢者和王子說，身上要帶著兩本書，在你遇到無法解決事情的時候可以從書中找到答案。

於是，王子便帶著書，踏上解救公主的旅程.....

請同學用手機加入解救任務群組，並依據Line訊息提示及文本來回答問題，最快完成解救公主任務有獎勵！



二、學生成果名次與建議

佳作 山海宴

MENU 鴻運吉祥
錦繡如意
富貴萬壽
五福臨門

佳作 一花兩色淺深紅

歡迎您的蒞臨
祝您用餐愉快

第三名 暮靄

暮靄
夕陽紅
夕陽紅
夕陽紅

第二名 秋韻宴

Food menu
秋韻宴

第一名 宴集

Menu 宴集
宴集
宴集

第一組建議	
擺盤不雅，食物一上就掉落桌面且無準備備份，未能幫客人補上。	上菜時翻倒，未能及時處理善後，亦未立即收拾及補送餐點。
菜單表示此道菜特色是美味又健康，但烹調後略嫌油膩。	該菜原味被調味蓋過稍有可惜，調味色澤略淡，整體融合度佳。
未能凸顯此道菜特色，建議上菜時可多說明此菜菜的成分及設計概念，不然就只是一道普通茶凍，吃不出有何特點。	茶香未顯，可考慮茶凍以2種茶呈現，如綠茶+烏龍，可有色澤及氣味的變化，增添口感、香氣及視覺的活潑感。

第二組建議	
清爽，肉有一點帶，但還是不錯吃口味。	顏色搭配佳，口味清爽，菜名很別緻雞胸肉可切成一口大小會更好入口。
米餅比較乾，有過硬的口感，米餅可以作調味。	菜名可以再思考一下，與宋代點茶相關更加別如墨色凝金，米餅部份有些硬，或許搭配糯米或美生菜會更好，蛋沙拉的口味不錯。
內餡有紅燒獅子頭的感覺，偏鹹，可以作成擔負的口感。	菜名不錯造型也棒，魚魚魚湯吃得出茶香，這點說菜時可強調，高湯味道醇純，可讓這份會更棒!那高麗菜的菜型太難咬了!

第三組建議	
牛蒡絲很苦分量適中	烏魚的整體感很好，牛蒡絲油未煮乾，底部滲出油漬，影響外觀和口感(底部牛蒡絲時備油漬?)
蝦子不乾淨、馬鈴薯太硬切不斷、菜太爛、太鹹。	馬鈴薯作成玫瑰花的樣式創新又美觀，惜菜葉太爛，馬鈴薯培根調味過鹹，口感不是很好。
擺盤太危險，蘑菇掉掉所有味道，吃不出層次。過多不合理的裝飾，用餐餐桌非常不雅。	整體口感不錯，調味適中，味道平衡明或為白嫩芝士小漢堡，食材卻無任何起司，有讓人誤解之嫌。

第四組建議

冷了，分量太大，很好喝

冷了，九層塔黃了

第五組建議

西瓜凍也給綿口感舒服，以蟹肉絲傳遞秋蟹香味，胡椒味較重，耗費過南瓜。

將概念理念融入菜單設計，以蟹蟹的黃加入培根的紅，營造金玉滿堂景象，別出心裁。

布丁很嫩很美，茶凍的顆粒晶瑩，綠在布丁上很清新可愛，布丁口感過硬，較為可惜，茶凍沒但很集中較上一層的風味。

綠珠棒和地瓜有筋，口感給飽，滿到過滿。

蟹肉排列蟹蟹蟹，呈現像蟹蟹蟹，有創意，口味稍重。

口感偏硬，沒有布丁軟嫩感，茶布丁及蟹蟹美觀，創意不錯，如果布丁軟些會很棒！感謝招待，看到你們展現專業，現場時也很感動。

學生學習成效與教學反思

教學反思 (依學習 成效分析 反思改進 之道)

1. 茶葉的種類繁多，導致學生選擇不易，未來應提供適合菜餚或甜點的茶葉給學生參考，避免設計菜餚過程中不斷更換而造成食材浪費。
2. 宋朝點茶對大部分的民眾來說較為陌生，學生在操作的過程中，容易被師長打斷問問題，而學生的反應較慢，容易分心導致操作過程太長，故應在操作前先提醒師長先不問問題，操作後待品茶時，再跟學生提問。
3. 學生能使用 AI 生成軟體很興奮，可以很快生成出想要的風格，但對於輸入提示詞時有部分學生無法生成出想要的風格，主要原因是對提示詞需要哪些關鍵元素不了解，未來要整理出一份 AI 生成提示詞提供學生參考，讓學生順利完成菜單與海報製作。
4. 學生第一次使用 gather 軟體很新奇，但對於分區的排列與布置比較沒有概念，所以在佈置時，畫面會顯得凌亂或是過於空白。在未來要多給學生範例參考，讓學生可以完善的佈置線上成果展。
5. 透過愛學網學習網站影片導入課程，讓學生能藉生活中案例給予借鏡與學習楷模，並藉由後續課程來檢視所學，並期許能成為一位跨領域的達人。

一、上課活動照片



教師桌遊遊戲講解



學生桌遊實作

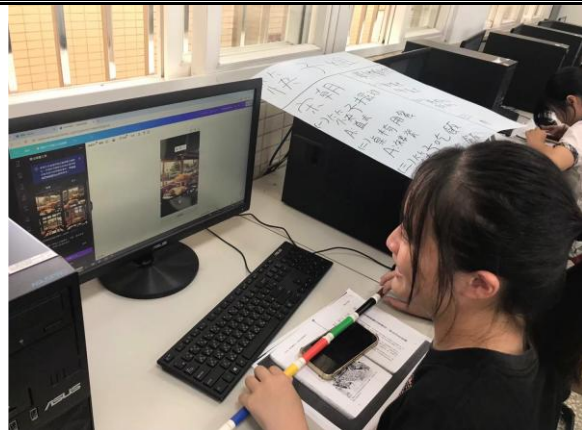


學生@line 機器人文本閱讀實作



教師 canva 生成 AI 圖示例

教學過程 紀錄或成 果



學生 CANVA AI 生成圖實作



文本 T 型圖學生成果



教師指導菜餚設計



學生進行菜餚創作



學生擔任成果展廚師



學生進行宋朝點茶桌邊服務

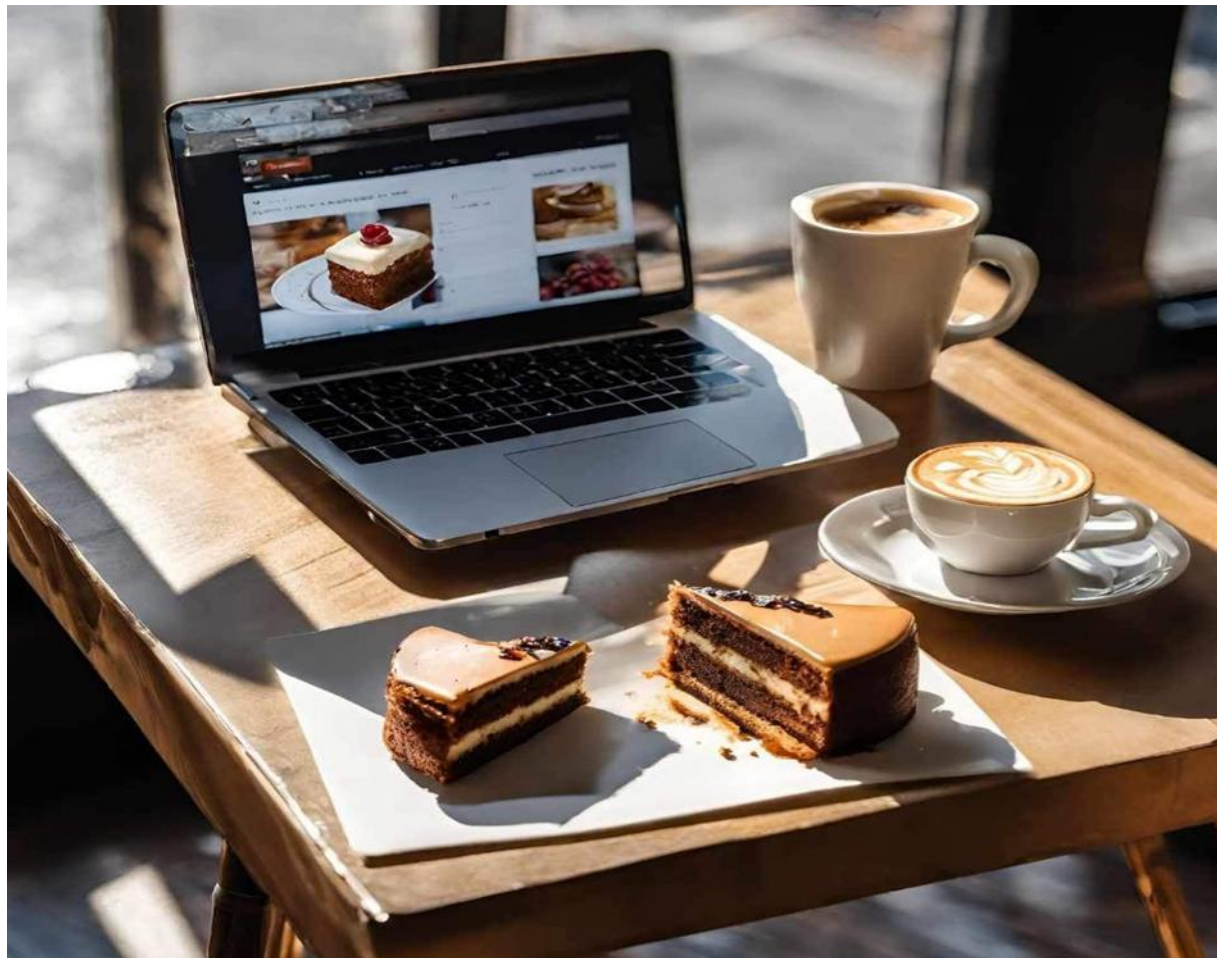


學生進行上菜服務



評分最高的組別進行表揚

二、學生作品成果
(一) 餐桌擺盤 AI 繪圖





Drew Feig

傳統與創新的結合：保留傳統蛋餅的口感和味道，同時加入創新元素以吸引消費者。

健康與營養：選用優質食材，如有機蔬菜和新鮮雞蛋，讓蛋餅成為健康美味的選擇。

多樣性與選擇性：提供多種口味和配料選擇，滿足不同消費者的喜好和需求。

便利性與快捷服務：設計方便攜帶的包裝和快速服務，使蛋餅成為忙碌生活中的方便選擇。

環保與可持續性：選用環保材料製作包裝，並推廣食物浪費減少概念，促進可持續發展。

無國界料理宴會實務業師協同成果展初步菜餚設計

組別：第一組		組員：宋柏賢、林沛蓁、林芳綺、蘇勤方	
菜餚設計			
第一道		菜名:煙雲炸酥	
食譜:	做法:	照片:	
春捲皮、小黃瓜、紅蘿蔔、蝦、三層肉、生菜、糖、檸檬汁、魚露、醋、辣椒、香菜、蒜頭、鹽。	將蔬菜、三層肉處理後川燙切成條，蝦去殼川燙，春捲皮沾濕包入食材後入炸，將辣椒去籽切末、香菜、蒜頭切碎，加入糖、檸檬汁、魚露、醋、鹽調成醬汁。		
第二道		菜名:啼雲磨香	
食譜:	做法:	照片:	
雞腿、醬油、鹽、花椰菜、玉米、蠔油、蜂蜜、蘑菇、黑胡椒、畫盤果醬。	雞腿去骨,加入醬油與鹽醃漬,花椰菜川燙,蘑菇煎熟,玉米炒香,黑胡椒鹽調味,雞腿排煎至金黃加入料汁(半匙醬油、半匙蠔油、半匙蜂蜜、半碗清水)燜熟,裝盤畫盤。		
第三道		菜名：茗雲碧玉	
食譜:	做法:	照片:	
白涼粉、點茶。	製作出點茶，加入白涼粉，攪勻倒入模型冷藏定型,切塊。		



(二) 文本 T 型圖

次 瓦 器

宋朝

(一) 飲食器具

1. 瓷杯. 瓷瓶. 瓷壺. 瓷盤. 瓷筷. 瓷勺 (老百姓)
2. 金杯. 金碗 (高級)
3. 銀杯. 銀碗 (中級)
4. (低級) 銅杯. 銅碗
5. 紅漆木盤 (最次)

} 宮中無瓷器

(二) 酒瓶

1. 經瓶. 梅瓶

(三) 燒茶

1. 宋朝: 蒸青 → 點茶
2. 紫砂茶具. 燒茶
3. 黑瓷碗 (點茶)

其他朝代

(一) 飲食器具

1. 現代: 玻璃

(二) 酒瓶

1. 唐朝: 銅樽

(三) 燒茶

1. 現代: 玻璃杯. 紫砂杯. 白瓷杯

筷子組

宋朝

(一) 筷子擺放

將筷子直著擺

(二) 桌椅用餐

已普遍使用目前一般常見高度的椅子和桌子了

(三) 筷子吃飯

餐廳給客人提供筷子，但不提供湯匙

其他朝代

(一) 筷子擺放

明代：筷子皆是直著擺的

(二) 桌椅用餐

① 唐代：坐在席子上吃飯

② 東漢：吃飯時不坐在椅子上

(三) 筷子吃飯

春秋時代：還沒有用筷子吃飯

唐代不用筷子而是湯匙

(三) 學生菜單設計成品

MENU

鴻運當頭

鮮蝦湯

蝦殼及蔬菜熬煮的濃湯，搭配蒜頭炒香的蝦子



金雞報喜

三杯雞

色香味俱全的三杯雞



富貴萬兩

太妃糖醬佐吐司條

金黃酥脆的吐司，搭配香可口的焦糖醬



餐飲管理科三年級
外場服務生：郭哲豪 吳欣鴻
內場廚師：朱庭均 劉士睿
指導業師：許順發師傅
指導老師：柯淑偉主任

歡迎您的蒞臨
祝您用餐愉快

寶蓋藏金 (黃金球)

以鳥巢為這道菜的設計理念，將蛋黃拌入美乃滋及蟹肉棒製作成沙拉，增添菜餚的其他風味與口感



片片相隨 花開花落塔 (馬鈴薯玫瑰花捲)

以馬鈴薯片做為玫瑰花瓣，包裹著花蕊再以紅、黃甜椒做葉子點綴，展現出玫瑰的高貴氣質，這道菜也是我們的主題



浮菇金塔 (白磨芝士小漢堡)

這道菜在蘑菇內加入蝦滑，使不同層次的味道在嘴中散發出來，再搭配一些蔬菜製作成「美式漢堡」，改變對漢堡的固有觀念，創新不同的風格



餐飲管理科三年級
外場服務生：卓慕暉、蔡珈芊
內場廚師：沈世賢、楊珉月
授課業師：許順發師傅
指導老師：柯淑偉主任

Food menu

秋 香 韻



秋韻南夢

新鮮南瓜與淨香鮮奶相融，搭配秘制香料與蔬菜熬製而成。

金玉滿堂

奶香濃郁義大利細管麵煎餅：精選意大利細管面與奶香濃醬，加入乳酪、豬肉及火腿，搭配秘製調味醬汁，煎至金黃酥脆。

馥郁茶舞

獨特的阿薩姆紅茶味道融入細膩的布丁中，搭配頂級牛奶魚子醬，口感豐富而香醇。這道甜點結合了東方與西方的美味，帶來一場獨特的味覺盛宴。

外場服務生：林慶強、盧佑琨
內場廚師：廖俊峰、林善任、甘錦珍、陳奕森
指導業師：許順發師傅
指導老師：柯淑偉主任

Menu

碧瑤紅裳

莎莎醬雞胸肉

白色的雞胸肉淋上紅色的衣裳（番茄沙沙醬），使菜餚更亮眼又清爽。

金色秋天

竹炭米餅蛋沙拉

把米餅炸過讓他有脆脆的口感，加上裡面軟軟的食材，兩個搭配起來讓口感多一個層次。

翠玉囊

高麗菜福袋

高麗菜口感層次豐富，搭配豬肉餡加入口感，搭配紫魚高湯使口味更鮮甜。

餐飲管理科三年級
內場廚師：李紀歌、張瑞浩
外場服務生：黃冠宏、王鈺玟
指導業師：許順發師傅
指導老師：柯淑偉主任



說明:

讓學生運用 CANVA 軟體，製作菜單。設計版面需符合各組主題，菜名設計需具有情境，並使用簡單的文字說明菜餚特色，照片為學生實作菜餚進行拍攝。

(四)學生海報設計成品





說明：

請學生運用 canva 製作主題海報，需符合宋朝文化風格。

(五)學生策展實作成品

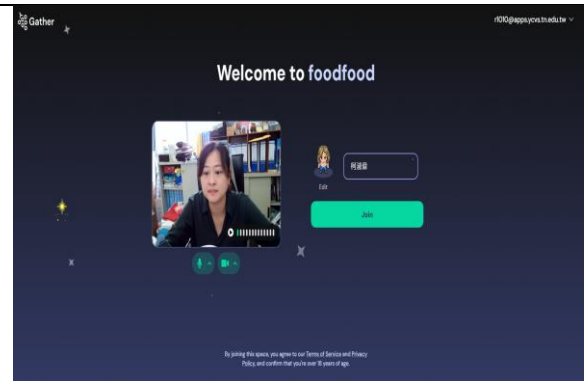
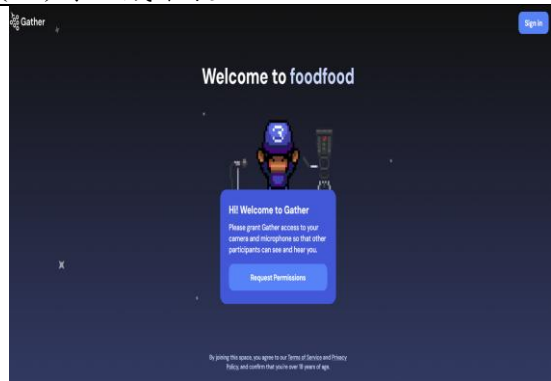




說明：

各組學生設計三道菜餚，菜餚設計需符合各組主題，並以精緻外表呈現，不侷限呈現方式，食材若有茶入菜更佳。

(六)線上成果展



學生線上成果展「foodfood」。

開始參觀學生的成果展



學生運用各景點設置成果展現點。

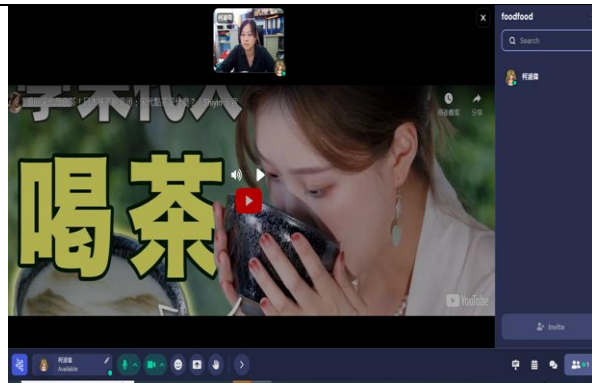
運用圖騰設置成果展點。



評審成果展區



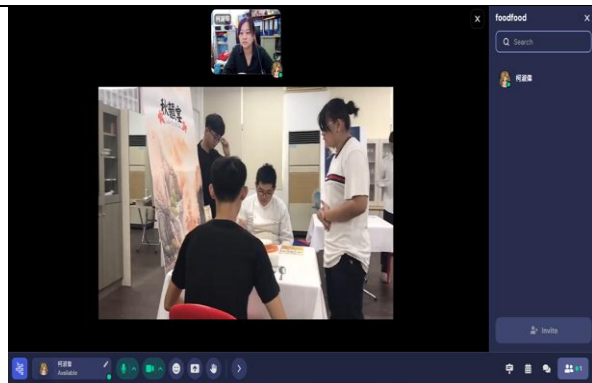
宋朝點茶影音區



點入觀看影片



學生成果展影片區



點入觀看影片

(七)學生對成果展的回饋

你覺得在成果展學到了什麼?	你覺得未來學弟妹在成果展之前要先加強什麼課程或技能?
團隊合作	團隊合作以及良好的溝通力
良好的溝通力	中餐西餐
西餐的製作	西餐的製作
人與人良好的溝通力	脾氣先改一改要能吃苦 加強內外場的技能
學習到了很多服勤需要注意到的細節	餐服和西餐
佈置變好了、如何跟老師溝通	體力要好、創意要多
一些業界的事情!課本上不會寫到的	刀工!及火候的掌控
如何把主持人的工作做好	外場
推水	加強味覺
學到團隊合作	對於食材的認知以及烹調技巧的熟悉
團隊合作	多認真多投入多努力
出菜的效率,服務的配合	外場服務技能
團隊合作 擺盤 創意 突發狀況如何解決	餐服和西餐 想像力要多一點 食物烹調變得多樣化
學會了怎麼擺盤和出菜的順序	沒有
團隊合作	把需要的餐具整理,有一個位子可以一組一組擺放
我學到了如何和外場同步進行,在上菜的同時,可	處理菜單,海報,利用師傅所教的融合自己在學校所學來製作屬於自己的產品
學習到了團隊合作 學習到了要聽取別人意見	多努力多投入
團隊合作以及外場服務客人的細節	多投入認真思考
團隊合作	在餐具的部分要擦亮,不然觀感不好
團隊合作	多努力 多投入
學習到了擺盤的多元化,還有菜譜能夠運用多種不	先有個創意的發想,還有食材的烹調方式,認識了之後對於烹調時才會比較快
更有真實在廚房工作供餐的感覺	可以跟學弟妹分享擺盤的知識觀念,因為擺盤感覺平常課堂上比較少會提及到
許多的食材的應用與改變,讓它發揮出都屬於它的	料理的技術,電腦的運用。

