

南台科技大學 103 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	餐飲產品包裝與設計
課程編碼	MOD14K02
系所代碼	0M
開課班級	四技餐旅三乙
開課教師	曾朝源
學分	2.0
時數	2
上課節次地點	三 1 2 教室 T0311
必選修	選修
課程概述	餐飲類的產品包裝是以食品為核心的系統工程，亦是餐飲加工過程中的最後環節。好的餐飲產品包裝設計對保護食品風味品質、方便貯運、提高或增加商品的附加價值和促進銷售等，扮演著關鍵性的角色，進而達到視覺與味蓄的平衡
課程目標	讓學生瞭解包裝設計發展史,包裝設計的角色定位,瞭解外觀包裝的設計構思與表現形式等基本理論知識。透過實際案例演練與運用，來進行並完成餐飲食品的產品包裝設計。
課程大綱	<p>包裝設計的歷史與發展 紙類包裝材料及包裝製品 包裝結構 食品包裝用塑膠材料及其製品 金屬、玻璃、陶瓷包裝材料及容器 食品包裝原理 食品包裝新技術 包裝設計與印刷 包裝設計與電腦輔助設計 以上內容進度將視學生學習狀況適度調整與安排</p> <p>■成績評量預計實施項目 平時作業：兩回(現有案例探討) 期中作業：一回(試作件提案報告) 期末作業：餐飲產品外觀包裝設計成果展示(包裝打樣品展示)</p>
英文大綱	
教學方式	
評量方法	
指定用書	包裝解碼·設計加值
參考書籍	參考書目一：包裝設計與基本結構 作者：潘東波 出版社：北星

	出版日期：2009 年 01 月 22 日 語言：繁體中文 ISBN：9789868012981 裝訂：平裝
先修科目	略懂(或有使用)過影像處理軟體（例：Photoshop…）或編排設計軟體 (CorelDRAW、Illustrator)者尤佳。
教學資源	
注意事項	因本課程屬設計實作課程，在學期之間的成品製作，有可能需要花費一些相關彩色列印的費用 特別是在期末實作部分會有個人的一些彩色輸出費用，金額不會太多。 希望同學理解。
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	