

# 南臺科技大學 108 學年度第 1 學期課程資訊

課程代碼	M0D14K02
課程中文名稱	餐飲產品包裝與設計
課程英文名稱	Restaurant product packaging and design
學分數	2.0
必選修	選修
開課班級	四技餐旅三乙
任課教師	王麗蘭
上課教室(時間)	週五第 3 節(W0402) 週五第 4 節(W0402)
課程時數	2
實習時數	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	
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，進而達到視覺與味蕾的平衡
先修科目或預備能力	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。
課程學習目標與核心能力之對應	<p>※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標</p> <p>-----</p> <p>1.了解包裝設計發展史，To be able to understand the history of packaging design, 11 藝術人文素養</p> <p>2.能區辨餐飲產品包裝材料特性，To be able to distinguish the packaging material properties for catering products, 9 基礎餐旅知識</p> <p>3.能學習外觀包裝的設計構思，To be able to learn the appearance of the packaging design concept, 10 基礎餐旅技能</p> <p>4.能舉例現有食品包裝設計的類型，To be able to give an example of existing food packaging design types, 16 技術研發創新</p> <p>5.能創新對食品的包裝應用，To be able to innovative food packaging applications, 5 自我學習成長</p> <p>6.能利用電腦軟體協助完成包裝設計，To be able to use computer software to assist in the completion of packaging design, 14 資訊素養</p>
中文課程大綱	包裝設計的歷史與發展 紙類包裝材料及包裝製品

	<p>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/日文課程大綱	<p>I. To understand the history and development of packaging design.  II. To understand paper packaging materials and the packaging products with papers.  III. To understand the structural design of the package.  IV. To understand plastic materials and products for food packaging.  V. To learn about metal, glass, ceramic packaging materials and food containers.  VI. To learn the principles of food packaging and know the current new technology in food packaging.  VII. To understand the packaging design and printing process.  VIII. To use computer-aided design (Adobe Illustrator) to complete a concept of food packaging.</p>
課程進度表	<p>1.包裝設計的歷史與發展  2.一般食品包裝材料簡介  3.包裝結構介紹  4.食品包裝原則簡介  5.使用者經驗與食品包裝設計  6.品牌與食品包裝整合設計  7.包裝設計與電腦輔助設計</p>
教學方式與評量方法	<p>※課程學習目標，教學方式，評量方式</p> <p>-----</p> <p>了解包裝設計發展史，課堂講授，日常表現  能區辨餐飲產品包裝材料特性，課堂講授，日常表現  能學習外觀包裝的設計構思，課堂講授，口頭報告  能舉例現有食品包裝設計的類型，課堂講授，日常表現  能創新對食品的包裝應用，課堂講授，日常表現  能利用電腦軟體協助完成包裝設計，課堂講授，書面報告設計製作</p>

指定用書	書名： 作者： 書局： 年份： <b>ISBN：</b> 版本：
參考書籍	
教學軟體	
課程規範	