

109-1 暑期官田課程

李佳蓉助教—課程緣起及規劃介紹(共 0.5 小時)

吳佳隆老師—產品研發、市場驗證(共 22 小時)

張科閎老師—包裝設計(共 12 小時)

官田菱角節展售(共 8 小時，服務學習時數)

吳佳隆老師、張科閎老師—期末反思、課程結業式(共 1.5 小時)

※選課大綱要清楚說明課程要求。

※選課報名要請同學寫選課動機，如果超過 30 人報名可篩選。由我們提供選課名單給系辦。

※同學需自備筆電。

課程	講師	地點	日期	時間	時數
課程緣起及規劃介紹	朝成 佳蓉	中文系	8/24(一)	09:30- 10:00	0.5
食品加工基礎講習 (中午代訂便當)	吳	中文系	8/24(一)	10:00- 12:00	2
1. 食品加工基礎講習 2. 目標 TA 說明 3. 依據目標 TA 進行分組(2 組成大師生、2 組公司團膳、2 組家庭主婦、2 組新手媽媽 (坐月子、副食品)、2 組銀髮族) 4. 廚房設備簡介	吳	中文系	8/24(一)	13:00- 16:00	3
各組發想菱角產品。	X	中文系	8/24(一)	16:00-	X
基礎包裝行銷設計概念 (中午代訂便當)	張	中文系	8/25(二)	10:00- 12:00	2
1. 產品發想指導(18 分鐘/組) 2. 驗證問卷設計教學	吳	中文系	8/25(二)	13:00- 16:00	3
設備使用排班登記 各組採買食材、討論包裝設計方向、討論市場 驗證行動計畫	X	中文系	8/25(二)	16:00-	X
1. 設備操作教學 2. 產品研發實作與指導 1 3. 問卷設計指導 作業：市場驗證 1 (課後可以商借廚房場地給同學練習)	吳	廚房	8/26(三)	13:00- 17:00	4
學員設計方向概念討論(12 分鐘/組) (中午代訂便當)	張	中文系	8/31(一)	10:00- 12:00	2

市場驗證指導與反思 1 (18 分鐘/組)	吳	中文系	8/31(一)	13:00-16:00	3
設備使用排班登記 各組討論產品修正、採買食材	X	中文系	8/31(一)	16:00-	X
產品研發實作與指導 2 作業：市場驗證 2	吳	廚房	9/1(二)	13:00-17:00	4
設計工具與方法教學	張	中文系	9/4(五)	10:00-12:00	2
市場驗證指導與反思 2 (18 分鐘/組)	吳	中文系	9/12(五)	09:00-12:00	3
包裝設計實作 作業：完成設計圖 (中午代訂便當)	張	中文系	9/12(五)	13:30-15:30	2
包裝設計實作修正討論 1 作業：各組修正設計圖	張	中文系	9/16(三)	18:30-20:30	2
包裝設計實作修正討論 2 作業：各組修正設計圖、送印 (設備使用排班登記)	張	中文系	9/23(三)	18:30-20:30	2
各組製作展示產品	X	廚房	10/7(三)	18:00-21:00	3
官田菱角節成果展示會	X	官田	10/11(日) (暫定)	08:00-16:00	8
期末反思、課程結業式	張、 吳、 朝成	中文系	10/17(六)	10:00-11:30	1.5