**【附件一】**

**【餐旅群】體驗課程**

* + - * 辦理日期：103年11月13日(星期四)09:30-15:00
      * 辦理地點：南臺科技大學(T棟餐旅管理系烘焙教室、中餐教室)
      * 承辦單位：南臺科技大學(教務處綜合業務組楊涵婷專員)
      * 活動人數：40人
      * 聯絡電話：06-3010019
      * 網路報名：全國教師在職進修網 ( <http://www1.inservice.edu.tw> )

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **活動名稱** | **時間** | **活動內容** | **辦理地點** | **主講人** |
| 參與教師報到 | 9：20-9：30 |  | T棟5樓玄關 | 教務處 |
| 認識餐旅群類 | 9：30-10：00 | 學校簡介、餐旅群簡介、教學特色、畢業生畢業出路 | T502烘焙教室 | 教務處 |
| 認識中餐 | 10：00-10：20 | 餐旅系中餐示範及實作教室教學設備、特色、空間介紹 | T303-304中餐教室 | 餐旅系胡永輝 |
| 主廚上菜 | 10：20-13：00 | 實作課程-中餐烹調  1.棗香蜜汁雞翅  2.花枝炒意麵  ※註1 | T303中餐教室 | 餐旅系胡永輝 |
| 認識烘焙 | 13：00-13：20 | 餐旅系烘焙示範及實作教室教學設備、特色、空間介紹 | T502-503烘焙教室 | 餐旅系蔡宏儒 |
| 夯『麥方』 | 13：20-14：50 | 實作課程-烘焙西點小餅乾 | T503烘焙教室 | 餐旅系蔡宏儒 |
| 意見交流 | 14：50-15：00 | 座談會 1.意見交流 （Q＆A） 2.問卷填寫 3.分發餐盒 | T502烘焙教室 | 1.教務處 2.餐旅系蔡宏儒 |

※註1：本次課程將不提供中餐，中午與所有學員分享實作成果，請各位學員自行攜帶餐具及保鮮盒。

**【設計群】體驗課程**

* + - * 辦理日期：103年11月21日(星期五)09:00-16:00
      * 辦理地點：南臺科技大學(M200)
      * 承辦單位：南臺科技大學(教務處綜合業務組楊涵婷專員)
      * 活動人數：40人
      * 聯絡電話：06-3010019
      * 網路報名：全國教師在職進修網 ( <http://www1.inservice.edu.tw> )

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **活動名稱** | **時間** | **活動內容** | **辦理地點** | **主講人** |
| 參與教師報到 | 8：50-9：00 | 報到 | M200 | 教務處 |
| 認識設計群 | 9：00-10：00 | 1.學校簡介(15min) 2.數位設計學院整體概況 3.系所簡介、發展與學生畢業出路 | M200 | 1.教務處 2.設計學院院長 3.資傳系主任 4.視傳系主任 5.多樂系主任 6.產設系主任 |
| 認識數位設計 | 10：00-12：00 | 設計學院各系教學設備、教學空間介紹  A. 產設系(M棟) >> 虛擬攝影棚(F棟) >> 視傳系數位錄音室 >> 多樂系環形劇場、KANO特效製作過程 | 數位設計學院各系 | 設計學院助理、工讀生及各系負責教師 |
| 午餐時間 | 12：00-13：00 | 午餐休息 | M200 | 教務處 |
| 創意發想 | 13：00-15：30 | 實作課程-創意思考與設計—自由落體 | 藝文中心M200(講授教室)，M200外的二樓平台(丟擲空間)，一樓空間(丟擲空間) | 設計學院-產設系陳重任老師 |
| 意見交流 | 15：30-16：00 | 座談會 1.意見交流 （Q＆A） 2.問卷填寫 3.分發餐盒 | M200 | 1.教務處 2.設計學院- |