

# 南台科技大學 100 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	休閒糕點及陶盛器實作
課程編碼	B0D40G01
系所代碼	0B
開課班級	四技休閒三甲 四技休閒三乙
開課教師	郭明達
學分	3.0
時數	3
上課節次地點	五 2 3 4 教室 T0503
必選修	選修
課程概述	上課方式：講述理論，教師示範，讓學生參與實作 本課程先講述休閒糕點與陶碟、陶盤、陶盒等盛器的製作要點，然後總共有 15 個項目讓學生親自動手實作。
課程目標	上課方式：講述理論，教師示範，讓學生參與實作 本課程先講述休閒糕點與陶碟、陶盤、陶盒等盛器的製作要點，然後總共有 15 個項目讓學生親自動手實作。
課程大綱	<p>1.休閒糕點製作要點：休閒糕點的種類、意義及製作技巧。</p> <p>2.陶盛製作要點：器陶碟、陶盤、陶盒等樣式展示，陶藝製作基本技巧與概念。</p> <p>3.實作的意義</p> <p>4.本學期課程項目實施時程解釋</p> <p>學生實作部份</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 原味牛軋糖：親自動手使用糖、油奶、奶粉、蛋白及花生仁等原料，經煮糖、沖糖打發、入模、軋切及包裝等製作程序來製作牛軋糖，做為過年或平常休閒的點心。</li> <li>2. 養生牛軋糖：親自動手使用糖、油奶、奶粉、蛋白及養生材料等原料，經煮糖、沖糖、打發、入模、軋切及包裝等製作程序來製作牛軋糖，做為過年或平常休閒的點心。</li> <li>3. 南棗核桃糕：親自動手使用糖、油、澱粉、黑棗及核桃等原料，經煮糖、糊化、混合、切割及包裝等程序來製作南棗核桃糕，做為過年或平常休閒的點心。</li> <li>4. 生巧巧克力：巧克力融化、調溫、成型、冷卻與包裝。</li> <li>5. 甘納許巧克力(小方塊)：巧克力融化、混合均質，成型，表面覆蓋調溫巧克力。</li> <li>6. 甘納許巧克力(模型)：模型沾附調溫巧克力，巧克力融化、混合均質，灌模，表面覆蓋調溫巧克力，脫模，包裝。</li> </ol>

	<p>7. 節慶休閒糕點(蛋黃酥)：親自動手使用麵粉、糖、油及其他材料，經混合、成型及烘烤等程序製成中秋節節慶休閒的點心。</p> <p>8. 節慶休閒糕點(綠豆椪)：親自動手使用麵粉、糖、油及其他材料，經混合、成型及烘烤等程序製成傳統節慶或平常休閒的點心。</p> <p>9. 咖啡休閒糕點：親自動手使用麵粉、糖、油及其他材料，經混合、打發及烘烤等程序製成喝咖啡的休閒糕點。</p> <p>10. 手工隨意餅乾：親自動手使用麵粉、糖、油及其他材料，經混合、隨意自由成型及烘烤等程序製成平常休閒的點心。</p> <p>11. 圓盤：親自動手使用陶土經陶板成型、素燒、上釉及釉燒等程序製作圓盤，以用來裝盛糕點，提升休閒品質與趣味。</p> <p>12. 造型盤：親自動手使用陶土經手捏、泥條、陶板或壓模等成型方法、素燒、上釉及釉燒等程序製作圓盤，以用來裝盛糕點，提升休閒品味。</p> <p>13. 方形碟：親自動手使用陶土經陶板成型、素燒、上釉及釉燒等程序製作方形盤，以用來裝盛糕點，提升休閒品質與趣味。</p> <p>14. 糖果盒：親自動手使用陶土經手捏、泥條、陶板或壓模等成型方法、素燒、上釉及釉燒等程序製作盒子，作為裝盛糖果的容器，藉以提升產品質，並增加休閒品味。</p> <p>15. 增廣較學：實作項目有貢糖、果醬、茶凍、咖啡凍、月餅及鳳梨酥等，配方及操作程序會補充，上課時間充裕允許的話，會授課以增廣同學實作技能。</p>
英文大綱	
教學方式	課堂教授,口頭報告,實務操作,
評量方法	實作評量,口頭報告,課堂討論,課程參與度(出席率),
指定用書	
參考書籍	<p>陶藝技法 123/李亮一/雄獅圖書/1994 年</p> <p>生活陶入門/呂嘉靖/積木文化/2005 年</p> <p>生活陶進階/呂嘉靖/積木文化/2005 年</p> <p>中式點心 DIY/沈鴻典/暢文出版/2006 年</p> <p>孟老師的 100 道小蛋糕/葉子出版/2006 年</p> <p>孟老師的 100 道手工餅乾/葉子出版/2006 年</p>
先修科目	
教學資源	<p>烘焙教室：各組配備工作桌、攪拌機、糕點實作器具、烤箱及其他烘焙設備器具</p> <p>休閒產品開發教室：各組配備工作桌、拉胚機、陶藝手工器具、噴釉機、練土機及電窯，另有其他休閒飲食器具等。</p>
注意事項	上課地點為烘焙教室或休閒產品開發室(陶藝教室)，另外依學生意願實施校

	<p>外教學活動(開課後商議)。</p> <p>本課程實施分組，實作由學生個人親自動手完成自己的成品。</p> <p>本課程實施時，學生請著裝規定實習工作服裝。</p> <p>自用材料費包含陶土、釉藥、窯燒費、食用材料及其他，預估一學期會花費新台幣 1200 元，依實際需要增減多退少補。</p>
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	