

南台科技大學 102 學年度第 2 學期課程資訊

課程名稱	休閒飲食及陶容器實作
課程編碼	B0D40201
系所代碼	0B
開課班級	四技休閒三甲
開課教師	郭明達
學分	3.0
時數	3
上課節次地點	五 5 6 7 教室 T0502
必選修	選修
課程概述	<p>本課程先講述休閒飲食及陶器製作課程實施相關技術，然後安排 15 個休閒飲食及陶器製作項目讓學生親自實作。</p> <p>上課時間為每週實施 3 小時為基準,依實際項目製作狀況,課程會做調整,共 18 週，總計 54 節。</p> <p>上課地點為休閒產品開發教室及烘焙實習教室。</p>
課程目標	<p>本課程先講述休閒飲食及陶器製作課程實施相關技術，然後安排 15 個休閒飲食及陶器製作項目讓學生親自實作。</p> <p>上課時間為每週實施 3 小時為基準,依實際項目製作狀況,課程會做調整,共 18 週，總計 54 節。</p> <p>上課地點為休閒產品開發教室及烘焙實習教室。</p>
課程大綱	<p>一.讓學生瞭解休閒飲食及陶器休閒的意義，並學會製作陶容器來盛裝自製的休閒飲物</p> <p>二.讓學生學會親自動手製作休閒飲食與陶器皿：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.烘焙咖啡豆； 2.調煮咖啡； 3.製作咖啡杯組； 4.動手泡茶及茶點 DIY； 5.親自捏製茶具； 6.釀酒 DIY 及飲酒休閒體驗； 7.酒甕 DIY； 8.製作脆梅； 9.製作節慶休閒糕點(母親節生日蛋糕)； 10.愛玉凍 DIY； 11.仙草凍 DIY； 12.布丁 DIY； 13.巧克力 DIY。

英文大綱	<p>一. To enable students to understand the casual dining and recreational significance of pottery and learn to make pottery containers to dress casual drinking home-made materials</p> <p>二. To enable students to learn hands-on pottery making casual food and drink containers:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Roasting coffee beans; 2. Tone coffee; 3. Production of coffee group; 4. Hands-on tea and refreshments DIY; 5. Personally kneading tea; 6. DIY and drinking wine leisure experience; 7. Jiuweng DIY; 8. Making crispy plums; 9. Making leisure festivals pastry (Mother's Day birthday cake); 10. Jelly DIY; 11. Xiancao frozen DIY; 12. Pudding DIY; 13. Chocolate DIY.
教學方式	
評量方法	
指定用書	
參考書籍	
先修科目	
教學資源	
注意事項	<p>上課地點為休閒產品開發教室(陶藝專業教室)及烘焙實習教室，另外依學生意願實施校外教學活動(開課後商議)。</p> <p>本課程實施分組實作，由學生親自動手完成自己的成品。</p> <p>本課程在烘焙實習教室實作時，學生必須依規定穿著該教室規定的實習服裝。自用材料費包含陶土、釉藥、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	

