

# 南臺科技大學 108 學年度第 1 學期課程資訊

課程代碼	B0D40G01
課程中文名稱	休閒糕點及陶盛器實作
課程英文名稱	Casual pastry and pottery implements
學分數	3.0
必選修	選修
開課班級	四技休閒三乙
任課教師	郭明達
上課教室(時間)	週五第 2 節(T0503) 週五第 3 節(T0503) 週五第 4 節(T0503)
課程時數	3
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	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。
先修科目或預備能力	
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>1.讓學生瞭解休閒糕點及陶藝的意義，並學會糕點與陶藝相關知識，--，1 休閒專業知識</p> <p>2.讓學生學會親自動手製作休閒糕點與陶器，其項目如下：陶碟盤製作、中秋節慶糕點、手工餅乾、聖誕應景糕點、小西餅、馬卡龍、牛軋糖、松露巧克力及搖元宵及煮湯圓等。 ，--，1 休閒專業知識</p> <p>3.讓學生將習得之知識與技能綜合運用之能力，使用陶碟、陶盤、陶盒等陶器來裝盛糕點，以提升休閒的品味。 ，--，1 休閒專業知識</p> <p>4.讓學生了解目前休閒糕點與陶藝的相關職場現況與未來發展，培養將來就業的技術與能力。 ，--，1 休閒專業知識</p>
中文課程大綱	<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> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>
英/日文課程大綱	Casual pastry and pottery implements. mid term. final exam.

課程進度表	
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>讓學生瞭解休閒糕點及陶藝的意義，並學會糕點與陶藝相關知識，--，--</p> <p>讓學生學會親自動手製作休閒糕點與陶器，其項目如下：陶碟盤製作、中秋節慶糕點、手工餅乾、聖誕應景糕點、小西餅、馬卡龍、牛軋糖、松露巧克力及搖元宵及煮湯圓等。 ，--，--</p> <p>讓學生將習得之知識與技能綜合運用之能力，使用陶碟、陶盤、陶盒等陶器來裝盛糕點，以提升休閒的品味。 ，--，--</p> <p>讓學生了解目前休閒糕點與陶藝的相關職場現況與未來發展，培養將來就業的技術與能力。 ，--，--</p>
指定用書	
參考書籍	
教學軟體	
課程規範	