

南台科技大學 97 學年度暑期課程資訊

課程名稱	休閒飲食及陶器 DIY
課程編碼	B0N11801
系所代碼	0B
開課班級	夜四技休閒三甲
開課教師	郭明達
學分	3.0
時數	6
上課節次地點	二 11 12 13 三 11 12 13 教室 T0407
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概念,總共有 15 個項目及一次校外教學活動,讓學生參與實作及觀摩體驗</p> <p>上課時間為每週實施 6 小時為基準,依實際項目製作狀況,課程時間及項目會做調整,上課時數總計 54 節</p> <p>上課地點為休閒系 3 樓專業教室(旅行社旁邊),另安排 1 次在校外實施</p>
課程目標	<p>一.讓學生瞭解休閒飲食意義,陶藝休閒的意義</p> <p>二.讓學生學會親自動手與體驗休閒飲食與陶器皿的製作,如下:</p> <p>1.校外教學(暫定項目:阿婆炊粿,竹筒飯,野外焗窯,搗麻糬等)2.烘焙咖啡豆 3.調煮咖啡 4.製作咖啡杯組 5.釀酒 DIY 6.發酵水果醋 DIY 7.酒甕 DIY 8.醋罈 DIY 9.動手泡茶 10.親自捏製茶具 11.愛玉凍 DIY 12.仙草凍 DIY 13.布丁 DIY 14.親自捏製陶碗盤與盒等容器 15.陶器表面裝飾 16.陶器素燒釉燒</p>
課程大綱	<p>一.讓學生瞭解休閒飲食意義,陶藝休閒的意義</p> <p>1. 休閒飲食概念：飲食休閒的意義</p> <p>2. 陶藝休閒及器皿製作</p> <p>3. DIY 休閒體驗</p> <p>二.讓學生學會親自動手與體驗休閒飲食與陶器皿的製作,如下:</p> <p>1.校外教學(暫定項目:阿婆炊粿,竹筒飯,野外焗窯,搗麻糬等): 阿婆炊粿的滋味-體會古早農村時代,婦女用石磨來磨米漿蒸鹹粿的過程,並品嚐傳統農村美食。竹筒飯-親自裁修竹節製成竹筒,加入米粒與水蒸煮成飯,體驗野炊。野外焗窯的樂趣-在野外用土塊築窯、燒窯的趣味,以及享用土窯的野味。搗麻糬-體會古早農村時代或原住民,稻米豐收,將米或小米煮熟,放在臼裡,大家一起搗成糰,然後共同分享的樂趣與美味</p> <p>2.烘焙咖啡豆:親自烘焙咖啡生豆,體驗烘焙豆的色香味的變化</p> <p>3.調煮咖啡:使用自己所烘焙的咖啡豆,經研磨加熱萃取其味道與香氣</p> <p>4.製作咖啡杯組:動手用陶土,以陶板拉坯等手法製成咖啡杯組</p>

	<p>5.釀酒 DIY：以當季水果為原料，使用發酵釀造方法製作酒，體會發酵酒精的變化，並體驗其休閒與消遣。</p> <p>6.發酵水果醋 DIY：以當季水果為原料，使用發酵釀造方法製作醋，體驗發酵當中由酒轉變成醋的驚奇。</p> <p>7.酒甕 DIY:動手用陶土,以泥條盤築拉坯等技法製成酒甕</p> <p>8.醋罈 DIY:動手用陶土,以泥條盤築拉坯等技法製成醋罈</p> <p>9.動手泡茶</p> <p>10.親自捏製茶具:動手以陶土使用手捏、泥條與陶板等成型的手法製作茶杯,茶壺,茶海,茶船等茶具</p> <p>11.愛玉凍 DIY：動手剝殼、刮籽取出愛玉仔，加水搓揉，體驗液狀變成固狀的轉化，享用農村古老的健康休閒食品</p> <p>12.仙草凍 DIY:以仙草乾加水熬煮萃取凝固成份,加澱粉使其結凍</p> <p>13.布丁 DIY:以牛奶,雞蛋,果凍粉等材料經加熱過篩冰鎮凝固</p> <p>14.親自捏製陶碗盤與盒等容器：體驗使用手捏、泥條與陶板等成型的手法製作陶碗、盤與盒等容器來裝食物的樂趣。</p> <p>15.陶器表面裝飾:在陶器表面上釉或刻劃印</p> <p>16.陶器素燒釉燒</p>
英文大綱	
教學方式	課堂講授，實務操作，
評量方法	作業／習題練習，實作評量，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	
注意事項	<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>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	