

## 【我的幸福時光-療育的糖霜餅乾】

序號:C22

課程編號	E1111C504	課程類別	生活藝能
課程名稱	我的幸福時光-療育的糖霜餅乾	學分數	1
上課時間	3/4起, 每週五 18:30~21:30, 共6週。	課程人數	20
		開放旁聽	■是□否
上課地點	復興國小(民權二路331號)	親子課程	□是■否
		<b>師資介紹</b> <b>葉奕彤</b> <b>謝旻諺</b> 高雄餐旅大學餐飲創新研發碩士學位學程畢  經歷: 國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校-社團老師 高雄巨蛋海港點心房- 3年4個月 小宴事烘培工作室-執行長(2017年至今)  現職: 小宴事烘培工作室-執行長  相關證照或特殊事蹟: 烘焙食品加工丙級-麵包 烘焙食品加工乙級-西點、蛋糕、麵包 JSA糖霜餅乾認證教師 96學年度國中技藝競賽-第三名 99學年度全國商業技藝競賽金手獎-第五名 99學年度全國技藝教育績優人員獎 43屆全國技藝競賽南區西點組第一名 43屆全國技藝競賽西點組-全國第四名 2015台灣蛋糕技藝競賽杏仁膏組-佳作  教學相關網路平台: 小宴事 <a href="https://www.facebook.com/xiaoyens620">https://www.facebook.com/xiaoyens620</a>	
學分費	1000	講義費	0
		材料費	900

### 課程簡介:

藉由繪畫的過程, 進而達到情緒抒緩的作用, 維持內在與外在的世界平衡。

### 課程目標(授課理念):

1. 了解基本的餅乾製作流程
2. 理解如何運用糖霜的各種變化, 完成手繪餅乾
3. 激發創造力及培養對美的欣賞力
4. 藉由著繪畫的過程, 達到情緒的舒壓

### 教學預期效益:

藉由著六堂課程,

1. 學員將清楚的理解市面上流行的糖霜餅乾基礎製程
2. 理解此領域中的科學變化
3. 藉由著老師的陪伴製作, 達到情緒的舒緩與成就感

### 與社大理念、公共行動之關聯性:

我們認同社大的定位在於「引發知識解放」

這是一場沒有學位的誘因學習!  
 這是不是一場在大專院校創系的套裝學科!  
 這是一場業界只想拿來掙錢而不願意跟你分享的資訊!  
 藉由著團隊組合, 我們有食科背景與業界餐飲的經驗, 將食品科學的專業知識經驗化, 轉譯成淺顯易懂的白話, 分切為一個個有趣且我們能駕馭的小主題, 每場都與您生活中的「食」有關, 與您分享~

教學方式: **口述教學** **示範演練** **學員實作或練習** **分組操作**

學員條件: 不拘

學員自備物品:  
 樂扣保鮮盒

課程大綱:

週次	主題	內容
1	什麼是糖霜餅乾?	第一堂課我們會針對糖霜餅乾進行 1.基本的介紹與常見糖霜餅乾的應用場合 2.餅乾的製作示範。 (此堂課為老師示範, 學生不會製作到產品)
2	認識糖霜的基本型態	第二堂課我們會讓學員了解糖霜的各種型態 1.如何調製濕性、中性、硬性糖霜 2.如何為糖霜調色 3.各種製作糖霜時遇到的問題Q&A
3	基本的繪製技巧	第三堂課我們會著重在 1.濕性糖霜的技巧 2.染色時配色技巧 (學生須在課堂上完成指定的練習; 箭羽型、愛心型、圓點、線條、豹紋及長頸鹿紋)
4	進階的繪製技巧	第四堂課我們將教會您 1.如何在一片餅乾上繪製糖霜圖案 2.如何使用色粉讓餅乾的造型更多元 (學生課堂會製作完成月亮造型餅乾)
5	糖霜餅乾的商品	第五堂課我們會與學員分享在糖霜餅乾上增加一些道具就可以讓糖霜餅乾變成一項商品喔! 不管是販售還是送禮都非常適合呢~ 1.十分適合搭配糖霜餅乾的道具小物 2.如何製作餅乾棒棒糖 (學生課堂需完成聖誕樹及麋鹿造型餅乾棒棒糖)
6	一點也不恐怖的期末考試	由於我們花了五堂課的時間將最基本的糖霜餅乾概念與原理透徹的解析, 接下來是好奇學員實際能理解多少與最實際的反饋 一點也不恐怖的期末考試: 學員需使用第三堂課分享的濕性技巧繪製-禮物盒造型餅乾