

課程資訊

課程名稱	黏土幸福甜點手作課	期別	112 年秋季班
日期	112/09/12-112/10/24	時間	星期二 19:00-21:00
週數	6 週	學費	\$2,400 元
教材費	約 400 元	備註	自備花剪、尖嘴鉗、熱熔槍、花藝膠帶
課程大綱	<p>課程主要可以學習到仿真食物的捏塑及上色技巧</p> <p>內容包含</p> <ul style="list-style-type: none"> *多種麵包的塑型技巧 *中秋節常見糕點塑型及質感呈現 *可愛華麗的法蘭奇甜甜圈飾品製作 *如何搭配上色呈現仿真食物的感覺 *黏土的保存及使用重點 *成品延伸創作指導。 		

週次	主題	內容
第一週	美味麵包裝飾桌飾 1	多種好吃的麵包捏塑，包含菠蘿麵包、長棍麵包、紅豆麵包.....周邊鄉村風小配件製作
第二週	美味麵包裝飾桌飾 2	仿真麵包上色的技巧及組裝
第三週	中秋節糕點置物架 1	中秋節常見的中式糕點捏製，包含蛋黃酥、月餅、芋頭酥，另外搭配日式和果子製作
第四週	中秋節糕點置物架 2	糕點仿真感的上色技巧及組裝
第五週	華麗夢幻甜點掛飾 1	法蘭奇甜甜圈捏塑及泡芙感的質感製作，搭配小配件製作
第六週	華麗夢幻甜點掛飾 2	仿真甜甜圈上色技巧，飾品五金組裝