教育部高等教育深耕計畫
成果表單

<table>
<tr><td>成果名稱
(活動、研討會、會議、競賽、培訓...)</td><td colspan="3">2019 聖誕節蛋糕技藝競賽《2019Christmas Cake Contest》</td></tr>
<tr><td>舉辦日期</td><td>108.12.18</td><td>舉辦時間</td><td>10:00-17:00</td></tr>
<tr><td>主辦學校</td><td>台灣首府大學</td><td>舉辦地點</td><td>台北大直 美麗華百樂園</td></tr>
<tr><td>執行成果
(以約1,000字描述概況新聞稿方式)</td><td colspan="3">本校自設校以來即以研究學術及實務應用培育人才、重視人文陶冶、品德修養及服務關懷之培養為發展宗旨，並著重本校休閒菁英人才培育，強化支持學生多元學習，落實休閒專業人才之無縫銜接學習。
近年來全國大型的烘焙競賽舉辦，能見度逐年提升並吸引在學學子與業界人才報名參加，開展一個烘焙比賽的舞台，讓學界與業界之間良性的互動與互相切磋，彼此觀摩對方的作品並增強自己的技術能力。為了強化烘焙系特色人才培育與提升學生特色人才培育之意願，因此鼓勵老師帶領學生參加競賽並激發學生的創造力，並以此尋求烘焙在藝術，生活與教育等，三向度水平培育上的另一種更緊密結合的可能。也藉由培育學生參加比賽，提升系上特色專業教室之使用效能，與提升烘焙系特色專業吸引境外學生來就讀並增加學校特色辦學之認同程度。
2019 聖誕節蛋糕技藝競賽《2019Christmas Cake Contest》，本校由烘焙系李又貞老師組隊帶學生參與比賽，分別報名學生組(現場競賽)和社會(職業)組(靜態評分)兩大項目，學生組的比賽項目是鮮奶油擠花裝飾蛋糕，而社會組的比賽項目是巧克力工藝、手製巧克力、糖花藝術工藝、馬卡龍、杯子蛋糕與常溫蛋糕 6 個項目。今年的活動地點在台北美麗華百樂園，每年的此活動都會吸引各大專院校的選手與業界選手來參賽，彼此之間相互切磋並觀摩。
今年烘焙系李又貞老師推薦烘焙系三 B 吳應辰和張瀞兩位同學代表學校參加學生組-鮮奶油裝飾擠花蛋糕和社會組-糖花藝術蛋糕，在與選確定後由李又貞老師安排系列培訓課程來進行培訓，從 10 月 23 日開始進行約 10 次的培訓，皆利用每周三下午在巧克力教室練習，透過反覆練習修正及討論規劃，有幸學生也在社會組糖花藝術工藝類勇奪亞軍，該組冠軍從缺，亞軍如同第一名。捷報傳回學校，全校師生共同開心喝采!學生也表示經過此次培訓獲益良多，也非常感謝學校、老師給予支持與指導，也期望在大學生涯能再自我突破創新紀錄，也讓世界看見學校之名!</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="9">活動剪影
(檢附照片及圖說)</td><td colspan="6">活動花絮及說明</td></tr>
<tr><td colspan="3"> </td><td colspan="3"> </td></tr>
<tr><td colspan="3">↑老師指導選手中</td><td colspan="3">↑老師指導選手中</td></tr>
<tr><td colspan="3"> </td><td colspan="3"> </td></tr>
<tr><td colspan="3">↑選手認真練習中</td><td colspan="3">↑選手製作之配件</td></tr>
<tr><td colspan="3"> </td><td colspan="3"> </td></tr>
<tr><td colspan="3">↑選手糖偶構圖</td><td colspan="3">↑選手組裝調整</td></tr>
<tr><td colspan="3"> </td><td colspan="3"> </td></tr>
<tr><td colspan="3">↑ 獲獎作品</td><td colspan="3">↑恭喜獲獎!</td></tr>
<tr><td>參加對象</td><td>主辦學校
參加人數</td><td>2</td><td>夥伴學校
參加人數</td><td>0</td><td>其他
參加人數</td><td>0</td></tr>
</table>