

台灣首府大學「特色人才培育計畫」申請書

申請單位	烘焙管理學系	申請日期	111 年 03 月 25 日
子計畫主持人	龔靜宜	聯絡電話	0918316628

提案名稱	經典常溫蛋糕培訓課程		
執行日期	111 年 05 月 10 日 ~ 111 年 06 月 07 日		
執行地點	致毅樓 TB109 烘焙教室		
執行單位	主辦單位	台灣首府大學高等教育深耕計畫辦公室	
	協辦單位	烘焙管理學系	
執行類別	<input checked="" type="checkbox"/> 培訓課程	<input type="checkbox"/> 專業競賽	<input type="checkbox"/> 特色體驗 其他: <input type="checkbox"/>
參與對象	<input type="checkbox"/> 參賽學生	<input type="checkbox"/> 校內師生	<input type="checkbox"/> 高中(職)學生 其他: <input checked="" type="checkbox"/> 烘焙學與實務(二)之課程學生
執行宗旨	<p>本計畫之培訓課程規劃常溫蛋糕之課程，其課程內容多樣化，主要培訓有意願參賽之學生，讓學生藉由此培訓了解常溫蛋糕的起源與宗旨，並深入了解常溫蛋糕之製作技巧與原料運用，藉由培訓課程逐漸引導學生參與常溫蛋糕之技藝競賽，讓學生強化技能方面實力，亦藉由比賽讓學生們建立自信心，為校爭光。</p>		
執行方式	<p>本計畫之培訓課程聘請甘明祥老師擔任授課講師，期課程安排於 111 年 05 月 10 日、111 年 05 月 17 日及 111 年 06 月 07 日，共三次課程，期課程內容多樣化，其中包括常溫蛋糕、柴薪蛋糕及米粉蛋糕三種不同類型及作法之產品，第一次課程安排常溫蛋糕，其常溫蛋糕之產品多樣化，讓學生學習早期在電子產品尚未普及化時，製作甜點所必須考慮的保存問題，亦了解並不是所有的甜點都必須冰冰涼涼的品嚐才是美味，且常溫蛋糕非常適合當作伴手禮，因現代環境雖家家都有冰箱，但在運送的途中，保溫環境還是有風險存在，故選擇教導常溫蛋糕讓學生可藉由本計畫學習其中技巧與變化，並參與常溫蛋糕技藝競賽；第二次課程為柴薪蛋糕，主要教導學生蛋糕體之製作與其表面裝飾，同樣的蛋糕體會應不同裝飾而有所差異，柴薪蛋糕在法國的聖誕節必備的蛋糕之一，柴薪蛋糕在法國有個傳統習俗，準備聖誕節時在壁爐放進一大根柴薪，慢慢燃燒，祈求來年豐收圓滿，不過隨時代演進壁爐逐漸消失後，燒柴習慣也隨之消逝，但流傳至今的柴薪蛋糕卻起源於此，在 1870 年代由巴黎一間糕餅舖推出柴薪蛋糕後，因造型與壁爐中的柴薪相像，開始被作聖誕大餐後的最後一道料理甜點，讓學生了解典故，並藉由此課程選出適合的學生並鼓勵其學生參與柴薪蛋糕之競賽；而第三次課程為米粉蛋糕，現代人講究健康，飲食習慣也有不少改變，且許多人對於麥麩過敏，不能盡情享用甜點，故教導學生製作無麥麩的米粉蛋糕，讓學生學習米粉蛋糕的製作方法與原料運用，其現在的競賽也有許多是以米粉為主題的競賽，藉由此培訓，讓學生學習與以往不同做法的蛋糕並參與相關競賽。</p> <p>相信透過講師的豐富的經歷與專業指導，學生們可學習到更多不一樣的產品與技能，讓學生擁有足夠的競爭力，未來可運用於讓何競賽、就業或是自我創業上。</p> <p>本培訓目的主要鼓勵學生參與烘焙相關競賽，故每個培訓內容皆有相對應的賽事可</p>		

	參與，透過培訓讓學生強化專業知識與技能，並從競賽中多看多學習，了解烘焙產業之導向，培養自我能力與競爭力，亦能為校爭光。		
預期效益	1. 學會常溫蛋糕之製作並運用原料做出不同變化。 2. 引導參加培訓課程之學生參與相關賽事，並獲得佳績，為校爭光。		
經費申請	<input checked="" type="checkbox"/> 交通費 <input type="checkbox"/> 保險費 <input checked="" type="checkbox"/> 材料費 <input checked="" type="checkbox"/> 誤餐費 <input type="checkbox"/> 礦泉水 <input checked="" type="checkbox"/> 鐘點費 <input checked="" type="checkbox"/> 補充保費 <input type="checkbox"/> 其他：_____	※請另行檢附經費預算表	
子計畫主持人	龔靜宜 二級主管 / 系所主任	戴文雄 烘焙管理學系 系主任	一級主管 / 學院院長 鄭士仁 餐旅管理學院 院長
審核結果	<input checked="" type="checkbox"/> 同意補助辦理 <input type="checkbox"/> 修正後補助辦理 <input type="checkbox"/> 未予補助辦理		
	說明	1. 序號01 使用U02-【講座鐘點費】 2. 序號02 使用U02【補充保費】 3. 序號03 使用U04-【國內旅費、短程車資、運費】 4. 序號04 使用U02-【一般事務費】 5. 序號05 使用U02-【膳宿費】	
	審核人員	陳是如 專任 工作人員	計畫主持人 鄭士仁 教務處 教務長

台灣首府大學「特色人才培育計畫」經費預算表

提案名稱	經典常溫蛋糕培訓課程(第一場)
執行日期	111 年 05 月 10 日 ~ 111 年 06 月 07 日

序號	項目	單價	數量	單位	金額
01	鐘點費-甘明祥講師	1,600	6	時	9,600
02	鐘點費-補充保費	203	1	式	203
03	交通費(台鐵 台南→隆田)	59	2	趟	118
04	交通費-補充保費	2	1	式	2
05	材料費	14,929	1	批	14,929
06	餐費	60	20	人	1,200
07					
08					
09					
10					
合計					26,052

【說明】

1. 請依照「大專校院高等教育深耕計畫經費使用原則」與「教育部補助及委辦計畫經費編列基準表」編列經費。
2. 經費將依照原申請金額核撥，一經核定即不得追加或調整。

台灣首府大學「特色人才培育計畫」流程表

提案名稱	經典常溫蛋糕培訓課程(第一場)	
執行日期	111年05月10日~111年06月07日	
執行地點	致毅樓 TB109 烘焙教室	
執行單位	主辦單位	台灣首府大學高等教育深耕計畫辦公室
	協辦單位	烘焙管理學系

執行程序	日期	時間	內容	說明
	03月24日 (星期四)	10:00~12:00	與講師聯絡場次日期、時間及授課內容	
	03月28日 (星期一)	16:00~17:00	呈送計畫書及上簽	
	04月06日 (星期三)	10:00~11:00	開立請購單	
	04月26日 (星期二)	10:00~12:00	採購材料	
	05月04日 (星期三)	08:00~15:00	備料、課程講解、示範及實作	

台灣首府大學「特色人才培育計畫」經費預算表

提案名稱	經典常溫蛋糕培訓課程(第一場)
執行日期	111 年 05 月 10 日 ~ 111 年 06 月 07 日

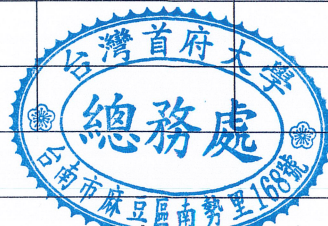
序號	項目	單價	數量	單位	金額
01	水手牌高粉 1 公斤	75	7	包	525
02	水手牌中粉 1 公斤	75	7	包	525
03	水手牌低粉 1 公斤	75	15	包	1,125
04	大順細砂糖 1 公斤	26	4	包	104
05	大順糖粉 6 公斤	170	1	包	170
06	雞蛋 1 斤	43	15	斤	645
07	開心果(分裝)100 克	295	6	包	1,770
08	美國杏仁角 1 斤	180	4	包	720
09	多利甜菜根粉 120 克	100	3	包	300
10	伊朗無花果乾 1 公斤	450	1	包	450
11	冠南冷凍覆盆子粒 1 公斤	300	1	包	300
12	正香軒草莓巧克力(含果粒)1 公斤	265	2	包	530
13	正香軒深黑苦甜巧克力 1 公斤	300	2	包	600
14	依思尼發酵無鹽奶油 500 克	220	15	條	3,300
15	君度橙酒 700ml	540	1	瓶	540
16	喜臨門蘭姆酒 700ml	265	1	瓶	265
17	德麥烤盤油 650 克	120	1	瓶	120
18	北海道奶油乳酪 1 公斤	650	2	條	1,300
19	美國杏仁粉 1 斤	250	3	包	750
20	新鮮小茴香 200 克	100	1	包	100
21	德麥杏仁膏 1 公斤	790	1	包	790
合計					14,929

【說明】

1. 請依照「大專校院高等教育深耕計畫經費使用原則」與「教育部補助及委辦計畫經費編列基準表」編列經費。
2. 經費將依照原申請金額核撥，一經核定即不得追加或調整。

材料明細表

序號	項目&規格	廠牌或店家	數量	單位	單價	金額
01	高粉 1 公斤		7	包	75	525
02	中粉 1 公斤		7	包	75	525
03	低粉 1 公斤		15	包	75	1,125
04	細砂糖 1 公斤		4	包	26	104
05	糖粉 6 公斤		1	包	170	170
06	雞蛋 1 斤		15	斤	43	645
07	開心果(分裝)100 克		6	包	295	1,770
08	美國杏仁角 1 斤		4	包	180	720
09	甜菜根粉 120 克		3	包	100	300
10	無花果乾 1 公斤		1	包	450	450
11	冷凍覆盆子粒 1 公斤		1	包	300	300
12	草莓巧克力(含果粒)1 公斤		2	包	265	530
13	深黑苦甜巧克力 1 公斤		2	包	300	600
14	發酵無鹽奶油 500 克		15	條	220	3,300
15	君度橙酒 700ml		1	瓶	540	540
16	蘭姆酒 700ml		1	瓶	265	265
17	烤盤油 650 克		1	瓶	120	120
18	奶油乳酪 1 公斤		2	條	650	1,300
19	杏仁粉 1 斤		3	包	250	750
20	新鮮小茴香 200 克		1	包	100	100
21	杏仁膏 1 公斤		1	包	790	790
22						
23						
合計						14,929



本表詢價完成後，請附在活動申請計畫書內。

台灣首府大學「特色人才培育計畫」經費預算表

提案名稱	經典常溫蛋糕培訓課程(第二場)				
執行日期	111年05月10日~111年06月07日				
序號	項目	單價	數量	單位	金額
01	鐘點費-甘明祥講師	1,600	6	時	9,600
02	鐘點費-補充保費	203	1	式	203
03	交通費(台鐵 台南→隆田)	59	2	趟	118
04	交通費-補充保費	2	1	式	2
05	材料費	14,994	1	批	14,994
06	餐費	60	20	人	1,200
07					
08					
09					
10					
合計					26,117

【說明】

1. 請依照「大專校院高等教育深耕計畫經費使用原則」與「教育部補助及委辦計畫經費編列基準表」編列經費。
2. 經費將依照原申請金額核撥，一經核定即不得追加或調整。

台灣首府大學「特色人才培育計畫」流程表

提案名稱	經典常溫蛋糕培訓課程(第二場)	
執行日期	111年05月10日~111年06月07日	
執行地點	致毅樓 TB109 烘焙教室	
執行單位	主辦單位	台灣首府大學高等教育深耕計畫辦公室
	協辦單位	烘焙管理學系

執行程序	日期	時間	內容	說明
	03月24日 (星期四)	10:00~12:00	與講師聯絡場次日期、時間及授課內容	
	03月28日 (星期一)	16:00~17:00	呈送計畫書及上簽	
	04月06日 (星期三)	10:00~11:00	開立請購單	
	04月26日 (星期二)	10:00~12:00	採購材料	
	05月11日 (星期三)	08:00~15:00	備料、課程講解、示範及實作	

台灣首府大學「特色人才培育計畫」經費預算表

提案名稱	經典常溫蛋糕培訓課程(第二場)
執行日期	111 年 05 月 10 日 ~ 111 年 06 月 07 日

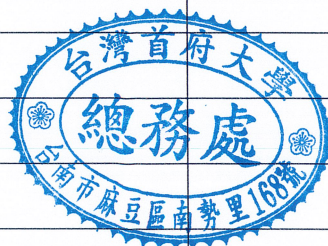
序號	項目	單價	數量	單位	金額
01	水手牌低粉 1 公斤	75	15	包	1,125
02	大順細砂糖 1 公斤	26	5	包	130
03	Olitalia 精緻橄欖油 1000ml	339	2	瓶	678
04	林鳳營鮮奶 936ml	88	3	瓶	264
05	大輝可可粉 1 公斤	220	1	包	220
06	豪記 100%鮮榨檸檬天然果汁-檸檬原汁(純檸檬汁)1000 克	80	1	瓶	80
07	勤億殺菌蛋白液 970 克	120	7	瓶	840
08	勤億殺菌蛋黃液 970 克	240	5	瓶	1,200
09	能多益榛果可可醬 180 克	125	3	罐	375
10	台榮玉米粉 1 斤	25	2	斤	50
11	可可巴芮 75%調溫巧克力 1 公斤	680	4	包	2,720
12	總統牌動物性鮮奶油 1L	200	7	瓶	1,400
13	即溶咖啡粉 500 克	260	1	包	260
14	安佳無鹽奶油 1 磅	155	7	塊	1,085
15	山蘿蔔葉 100 克	200	1	包	200
16	蜜蜂工坊台灣頂級龍眼蜜 700 克	699	3	瓶	2,097
17	可可巴芮 66%調溫巧克力 1 公斤	660	1	包	660
18	愛迪亞黑櫻桃餡 850 克	310	1	罐	310
19	LUXARDO 黑櫻桃酒 750ml	1,300	1	瓶	1,300
20					
21					
合計					14,994

【說明】

1. 請依照「大專校院高等教育深耕計畫經費使用原則」與「教育部補助及委辦計畫經費編列基準表」編列經費。
2. 經費將依照原申請金額核撥，一經核定即不得追加或調整。

材料明細表

序號	項目&規格	廠牌或店家	數量	單位	單價	金額
01	低粉 1 公斤		15	包	75	1,125
02	細砂糖 1 公斤		5	包	26	130
03	精緻橄欖油 1000ml		2	瓶	339	678
04	鮮奶 936ml		3	瓶	88	264
05	可可粉 1 公斤		1	包	220	220
06	100%鮮榨檸檬天然果汁-檸檬原汁(純檸檬汁)1000 克		1	瓶	80	80
07	殺菌蛋白液 970 克		7	瓶	120	840
08	殺菌蛋黃液 970 克		5	瓶	240	1,200
09	榛果可可醬 180 克		3	罐	125	375
10	玉米粉 1 斤		2	斤	25	50
11	75%調溫巧克力 1 公斤		4	包	680	2,720
12	動物性鮮奶油 1L		7	瓶	200	1,400
13	即溶咖啡粉 500 克		1	包	260	260
14	無鹽奶油 1 磅		7	塊	155	1,085
15	山蘿蔔葉 100 克		1	包	200	200
16	台灣頂級龍眼蜜 700 克		3	瓶	699	2,097
17	66%調溫巧克力 1 公斤		1	包	660	660
18	黑櫻桃餡 850 克		1	罐	310	310
19	黑櫻桃酒 750ml		1	瓶	1,300	1,300
20						
21						
22						
23						
24						
合計						14,994



本表詢價完成後，請附在活動申請計畫書內。

台灣首府大學「特色人才培育計畫」經費預算表

提案名稱	經典常溫蛋糕培訓課程(第三場)
執行日期	111 年 05 月 10 日 ~ 111 年 06 月 07 日

序號	項目	單價	數量	單位	金額
01	鐘點費-甘明祥講師	1,600	6	時	9,600
02	鐘點費-補充保費	203	1	式	203
03	交通費(台鐵 台南→隆田)	59	2	趟	118
04	交通費-補充保費	2	1	式	2
05	材料費	14,695	1	批	14,695
06	餐費	60	20	人	1,200
07					
08					
09					
10					
合計					25,818

【說明】

1. 請依照「大專校院高等教育深耕計畫經費使用原則」與「教育部補助及委辦計畫經費編列基準表」編列經費。
2. 經費將依照原申請金額核撥，一經核定即不得追加或調整。

台灣首府大學「特色人才培育計畫」流程表

提案名稱	經典常溫蛋糕培訓課程(第三場)	
執行日期	111年05月10日~111年06月07日	
執行地點	致毅樓 TB109 烘焙教室	
執行單位	主辦單位	台灣首府大學高等教育深耕計畫辦公室
	協辦單位	烘焙管理學系

執行程序	日期	時間	內容	說明
	03月24日 (星期四)	10:00~12:00	與講師聯絡場次日期、時間及授課內容	
	03月28日 (星期一)	16:00~17:00	呈送計畫書及上簽	
	04月06日 (星期三)	10:00~11:00	開立請購單	
	04月26日 (星期二)	10:00~12:00	採購材料	
	05月18日 (星期三)	08:00~15:00	備料、課程講解、示範及實作	

台灣首府大學「特色人才培育計畫」經費預算表

提案名稱	經典常溫蛋糕培訓課程(第三場)
執行日期	111 年 05 月 10 日 ~ 111 年 06 月 07 日

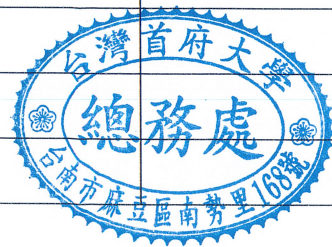
序號	項目	單價	數量	單位	金額
01	統統牌發酵奶油 500 克	220	10	條	2,200
02	三井三溫糖 1 公斤	86	4	包	344
03	雞蛋 1 斤	43	15	斤	645
04	聯華實業蓬萊米穀粉 1 公斤	80	7	包	560
05	美國杏仁粉 1 斤	250	4	包	1,000
06	永詮無鋁泡打粉 80 克	80	2	罐	160
07	沙巴東糖漬栗子碎粒 1050 克	680	4	罐	2,720
08	柏泰抹茶粉 40 克	88	6	罐	528
09	上統牌糯米粉 600 克	45	4	包	180
10	蜜意坊迷你棉花糖 1 公斤	190	2	包	380
11	永詮防潮糖粉 1 公斤	180	1	包	180
12	達克香草醬 1L	1,250	1	罐	1,250
13	比利時熱用耐凍杏桃果膠 500 克	150	1	盒	150
14	天然食用玫瑰粉 500 克	223	1	包	223
15	鐵塔動物性鮮奶油 1L	220	3	瓶	660
16	沙巴東無糖栗子泥 870 克	329	4	罐	1,316
17	美國蔓越莓乾 1.36 公斤	289	1	包	289
18	冠南黑醋栗果泥 1 公斤	290	1	盒	290
19	維尼黑醋栗利口酒 700ml	480	1	瓶	480
20	旺旺米豆 130 克	60	4	包	240
21	正香軒白巧克力 1 公斤	300	3	包	900
合計					14,695

【說明】

1. 請依照「大專校院高等教育深耕計畫經費使用原則」與「教育部補助及委辦計畫經費編列基準表」編列經費。
2. 經費將依照原申請金額核撥，一經核定即不得追加或調整。

材料明細表

序號	項目&規格	廠牌或店家	數量	單位	單價	金額
01	發酵奶油 500 克		10	條	220	2,200
02	三溫糖 1 公斤		4	包	86	344
03	雞蛋 1 斤		15	斤	43	645
04	蓬萊米穀粉 1 公斤		7	包	80	560
05	杏仁粉 1 斤		4	包	250	1,000
06	無鋁泡打粉 80 克		2	罐	80	160
07	糖漬栗子碎粒 1050 克		4	罐	680	2,720
08	抹茶粉 40 克		6	罐	88	528
09	糯米粉 600 克		4	包	45	180
10	迷你棉花糖 1 公斤		2	包	190	380
11	防潮糖粉 1 公斤		1	包	180	180
12	香草醬 1L		1	罐	1,250	1,250
13	熱用耐凍杏桃果膠 500 克		1	盒	150	150
14	天然食用玫瑰粉 500 克		1	包	223	223
15	動物性鮮奶油 1L		3	瓶	220	660
16	無糖栗子泥 870 克		4	罐	329	1,316
17	蔓越莓乾 1.36 公斤		1	包	289	289
18	黑醋栗果泥 1 公斤		1	盒	290	290
19	黑醋栗利口酒 700ml		1	瓶	480	480
20	米豆 130 克		4	包	60	240
21	白巧克力 1 公斤		3	包	300	900
22						
23						
24						
合計						14,695

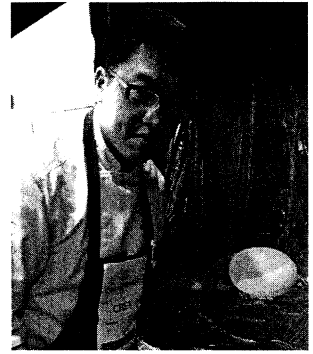


本表詢價完成後，請附在活動申請計畫書內。

甘明祥 學經歷資料

個人資料

中文姓名	甘明祥	性別	男
出生日期	民國 65 年 9 月 21 日		



學歷

學	校	名	稱	系	所	別
	東方設計大學			食品工程系		

經歷

服	務	機	關	任	職	起	訖	時	間
	桂田酒店(台南)					民國 108 年 11 月			起至今
	名坂奇洋果子					民國 108 年 03 月			起至民國 108 年 11 月止
	金礦咖啡					民國 106 年 11 月			起至民國 108 年 02 月止
	ChuChu Pâtisserie					民國 105 年 02 月			起至民國 106 年 10 月止
	轉角餐廳 Corner Steak House					民國 97 年 06 月			起至民國 105 年 01 月止

交通費(台鐵 台南→隆田)

- 線上訂票
- 旅客服務
- 旅遊票券
- 鐵道旅遊
- 線上購物
- 會員服務
- 招商資訊
- 關於臺鐵
- 廉政平臺
- 臺鐵總體檢
- 0402事故專區

首頁 旅客服務 車票類型與價格 票價試算

票價試算

多算一筆

車票類型 出發站 抵達站 車種 票種 座位種類

單程票 4220-臺南 4150-隆田 自強(3000) 全票 一般

車站代碼查詢

票數 - 1 +

清空

查詢

試算結果

查詢結果均以列車最短旅程票價計算

詳細	車票類型	起訖站	車種	里程	票數	票價
▼	一般單程票	臺南 → 隆田	自強(3000)	25.8km	全票 1 張	59 元
						總票價 59 元