

# 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3月30日
子計畫主持人	李又貞 <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">吳怡德</span>	聯絡電話	0975052806

提案名稱	創新奶油空心餅產品之變化與應用		
執行日期	111年5月4日		
執行地點	BB02 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 type="checkbox"/> 培訓課程	<input type="checkbox"/> 專業競賽	<input checked="" type="checkbox"/> 特色體驗
參與對象	<input type="checkbox"/> 參賽學生	<input checked="" type="checkbox"/> 校內師生	<input type="checkbox"/> 高中(職)學生
執行內容	<p>烘焙產品有著多變性與豐富性，近年來烘焙業流行奶油空心餅(泡芙)產品，奶油空心餅產品最吸引人的地方是變化性非常的多，奶油空心餅可以製作成珍珠泡芙、聖多諾黑泡芙、岩石泡芙、巴黎圈、閃電泡芙等等，珍珠泡芙、岩石泡芙、閃電泡芙更是成為最近網購商品的主流，而最近幾年泡芙的應用更是成為在比賽項目中的產品之一，也因此烘焙產業很多商店在製作泡芙的產品。也因此把泡芙的產品納入到課程的教學中，特別請到烘焙業很有名的姚忠翎師傅，來指導泡芙的產品應用與製作。</p>		
執行方式	<p>奶油空心餅(泡芙)的產品目前在烘焙產業成為特色性的商品，在烘焙的比賽中也成為比賽的項目之一，為了提升教師的教學創新專業與特色人才培育能力，特聘請烘焙業很有名的姚忠翎師傅來校指導，對於奶油空心餅(泡芙)產品的設計—姚師傅特別設計了『聖多諾黑泡芙、岩石泡芙、閃電泡芙和巴黎圈』四種產品，將技巧融入在特色課程當中，激勵教師創新教學之意願，提升特色專業教室之使用效能，增加學校特色辦學，強化學生參與特色人才培育之意願。</p>		
預期效益	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 提升教師對於創新教學的設計能力</li> <li>2. 強化教師推動創新教學之指標</li> <li>3. 強化特色人才之培育</li> <li>4. 提升特色專業教室之使用效能</li> <li>5. 提升師生的色彩美學與設計能力</li> </ol>		
經費申請	<input checked="" type="checkbox"/> 交通費 <input type="checkbox"/> 保險費 <input type="checkbox"/> 材料費 <input 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

主持人	<span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">吳怡德</span> 3/30 <small>系所主任</small>	<small>二級主管</small> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">戴文雄</span> <small>系主任</small>	<small>一級主管</small> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">鄭士仁</span> <small>院長</small>
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			
審核人員	<small>專業人員</small> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">陳是如</span> <small>工作人員</small>	計畫主持人	<small>教務處</small> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">鄭士仁</span> <small>教務長</small>

# 台灣首府大學「特色人才培育計畫」經費預算表

提案名稱	創新奶油空心餅產品之變化與應用
執行日期	111年5月4日

序號	項目	單價	數量	單位	金額
01	鐘點費	1,600	8	時	12,800
02	交通費(高鐵 台中-嘉義/趟)	380	2	趟	760
03	鐘點費-補充保費	270	1	式	270
04					
05					
06					
07					
08					
09					
10					
合計					13,830

**【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	創新奶油空心餅產品之變化與應用		
執行日期	111年5月4日		
執行地點	BB02 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
	5月4日 (星期三)	8:00~9:00	奶油空心餅(泡芙)產品介紹 泡芙麵糊的示範操作	
	5月4日 (星期三)	9:00~11:00	學生實際製作泡芙麵糊 岩石泡芙皮的製作	
	5月4日 (星期三)	11:00~12:00	師傅示範泡芙內餡的製作 學生實際製作泡芙內餡 焦糖醬的製作	
	5月4日 (星期三)	13:00~15:00	岩石泡芙擠的技巧 巴黎圈的製作 聖多諾黑泡芙的製作 閃電泡芙的製作	
	5月4日 (星期三)	15:00~17:00	四種泡芙的組裝與烤焙方式 成品完成	

# 講師 個人經歷



姚忠翎 老師

大華科技大學餐飲管理系兼任教師－法式甜點課程授課教師

勞動部勞動力發展署桃竹苗分署外聘教師－基礎法式甜點授課教師

糖藝術工房外聘教師－馬卡龍甜點專修課程授課教師

愛焙烘焙材料行外聘教師－法式甜點與中式糕點的授課教師

台中北屯大冠藝烘焙專業中心外聘教師－法式西點課程授課教師

烘焙灶咖甜點教室外聘教師－法式甜點課程授課教師

匯格股份有限公司－UNOX 烤箱－甜點授課教師

Qmaker 烘焙教學技藝教室外聘教師－法式甜點課程授課教師