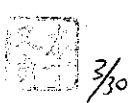

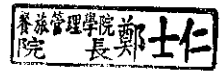
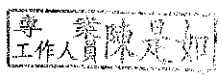
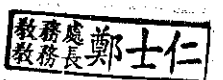


台灣首府大學「特色人才培育計畫」申請書

申請單位	烘焙管理學系	申請日期	111年3月30日
計畫主持人	李又貞	聯絡電話	0975052806

計畫名稱	拉糖藝術工藝研習		
執行日期	111年5月5日		
執行地點	B102(巧克力教室)		
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		
類別	<input type="checkbox"/> 培訓課程	<input type="checkbox"/> 專業競賽	<input checked="" type="checkbox"/> 特色體驗
	<input type="checkbox"/> 參賽學生	<input checked="" type="checkbox"/> 校內師生	<input type="checkbox"/> 高中(職)學生
執行宗旨	<p>拉糖工藝技術結合色彩搭配、結構設計、糖藝捏塑與糖吹灌的技巧，並且成為國內外烘焙比賽的項目之一，教育部所辦的全國技能競賽裡也把拉糖工藝列入比賽的項目之一，因此讓全國高級中等學校與大專院校的師生重視拉糖技藝並成為教師進修與能力提升的項目之一。為了強化與提升教師教學創新課程內容，把拉糖工藝的製作技巧、灌糖與吹糖技巧、拉線與上色技巧，融入在烘焙的特色課程當中，讓學生在烘焙工藝的課程學習上能夠更多元，也能夠培養學生對於色彩的搭配應用與藝術作品的審美觀，也藉此強化特色人才的培育，提升特色專業教室的使用效能。</p>		
執行方式	<p>拉糖工藝目前在烘焙產業也成為特色性的商品，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st糖潮藝術工坊一呂智誠主廚來校指導，對於拉糖工藝的製作技巧、灌糖與吹糖技巧、拉線與上色技巧，融入在烘焙的特色課程當中，激勵教師參與創新教學研習，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"> 1. 提升教師對於創新教學的設計能力 2. 強化教師推動創新教學之指標 3. 強化特色人才之培育 4. 提升特色專業教室之使用效能 5. 提升師生的色彩美學與設計能力 		
經費	<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：_____		*請另檢附經費預算表

經費		系所主任 	學院院長 
說明	<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		
審核人員		計畫主持人	

台灣首府大學「特色人才培育計畫」經費預算表

提案名稱	拉糖藝術工藝研習
執行日期	111年5月5日

序號	項目	單價	數量	單位	金額
01	鐘點費	1,600	4	時	6,400
02	交通費(高鐵 板橋-嘉義/趟)	1,050	2	趟	2,100
03	鐘點費-補充保費	135	1	式	135
04					
05					
06					
07					
08					
09					
10					
合計					8,635

【說明】

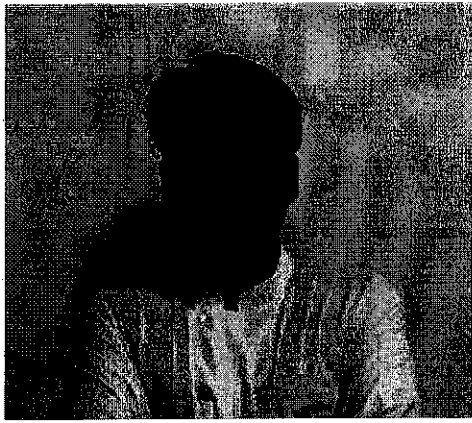
1. 請依照「大專校院高等教育深耕計畫經費使用原則」與「教育部補助及委辦計畫經費編列基準表」編列經費。
2. 經費將依照原申請金額核撥，一經核定即不得追加或調整。

台灣首府大學「特色人才培育計畫」流程表

提案名稱	拉糖藝術工藝研習		
執行日期	111年5月5日		
執行地點	B102(巧克力教室)		
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	

	日期	時間	內容	說明
執行程序	5月5日 (星期四)	8:00~9:00	煮糖的技巧與染色的技巧	
	5月5日 (星期四)	9:00~11:00	1. 師傅糖工藝技巧的示範 2. 學生實際操作	
	5月5日 (星期四)	11:00~12:00	工藝品的組裝與拍照	
	__月__日 (星期__)	:~:		
	__月__日 (星期__)	:~:		

呂智誠主廚 個人經歷



郭記茗點—主廚

美德糕餅舖—主廚

D2 惡魔蛋糕—主廚

金礦咖啡—副主廚



目前在職：

ST 糖潮藝術工坊

2018 蛋糕協會—拉糖組（冠軍）

2018 技糕一籌 新北稱霸

第一屆 拉糖組（冠軍）

2018 第二屆國際青年創意美學競賽
—拉糖組（冠軍）。

2019 技糕一籌 新北稱霸

第二屆 拉糖組（冠軍）

