

教育部高等教育深耕計畫

成果表單

計畫/主題/ 主軸名稱	子計畫 P-「提升 TSU 國際優質形象」 子計畫 A-「厚植學生關鍵就業能力」 子計畫 D-「深化菁英人才培育特色」		
績效指標	P-1 提升學校特色優勢之國際認同 P-2 拓展師生國際素養與活動表現 P-3 強化國際優質人才之培育機制 A-1 提升學生學習成效 A-3 提高學生學習自由度及專業主修彈性 A-6 培養學生創新創業能力 A-7 提升學生實習與就業能力 D-1 推展創新菁英人才培育模式 D-2 提升創新實務應用能力之展現		
成果名稱 (活動、研討會、會議、 競賽、培訓...)	餐飲美學-飲品 3D 立體拉花		
舉辦日期	107/12/06	舉辦時間	下午 13:00-17:00
主辦學校	台灣首府大學	舉辦地點	台灣首府大學致毅樓一樓巧克力教室
執行成果 (以約1,000字描述概況 新聞稿方式)	<p>隨著經濟水準之提昇與發展，使得餐旅服務業的遠景日受重視。消費者的水準提高，不僅僅只重視食的品質，飲的文化日趨豐富，新興餐旅業之蓬勃發展導致國內人力相關產業結構之改變，服務行業需求隨之大幅增加，而正當國內該產業如雨後春筍般發展之際，尤其餐飲人員為餐飲服務業中重要之一環，無論是餐點美味或者是飲料帶給消費者的驚喜，餐飲美學已成為提升餐飲文化及水平的重點之一。</p> <p>因此，本課程活動為使學生了解創新口味及美學搭配的重要性，除了使學生學習 3D 立體拉花技巧外，更以文化創意的概念融入課程中，更增添學生興趣，提高學生創造力。創新調配在餐飲業是未來很重要的一環，吧檯人員必須依照新興市場趨勢調製出適合市場需求的飲品，甚至結合飲料美學，近來在市場上亦是重要。客人不但要喝到好喝的飲料，還須要調製出外觀好看的飲品，尤其在國際餐飲市場中，創意拉花設計即成為國際競賽所列及呈現加分的項目，本課程不僅教授學生 3D 立體拉花技巧和知識外，如何運用美學的概念落實在各式餐飲也是重點課程項目之一。</p> <p>本次活動特別邀請獨創 3D 立體拉花技術者劉昱萱(小仙)老師至本校教授師生文創飲品與 3D 立體拉花研習課程，希望藉此提升對餐飲美學的文化及水平並接軌國際化及多元性的國際競賽也讓師生所學能落實並於教學成果中展現。從外表看起來就很療癒的 3D 立體拉花，藉由此項活動帶給學生更多元性的視野，提升學生餐飲美學之餐飲文化及水平。透過研習學習完整製作 3D 立體拉花的流程課程內容包含七大項，有基礎認識奶泡、製作技巧.....等，小仙老師將透過 4 小時簡單概述，讓師生有初步了解，課程內容如下表所示：</p>		

序	內容
1.	認識奶泡特性
2.	製作綿密又穩定奶泡的技巧
3.	專業快速出杯方法
4.	各種奶泡堆疊、塑形技巧（大小圓型、各式耳朵...）
5.	有效率的繪畫表情之技巧，穩定、精緻的方法
6.	部分上色及整體上色技
7.	特製果醬調製

活動過程中，講師詳細的解說與指導從基礎素描繪製技巧開始、超級奶泡製作秘密、藝術與飲品的結合分享等。內容豐富了同學的視野真正落實同學對餐飲美學這門課程實際的操作以及內涵的培養，並可就有此次活動找尋本校對創意拉花有興趣的學生藉此組成種子團隊。當天活動在本校巧克力教室舉行學生非常專注聽講師講解，隨時提出問題與講師討論，在實務操作上也非常積極踴躍，最後學生的成品講師稱讚都非常具有水準，學生也增加了不少信心。另有老師與其他學生參與旁聽。大家非常期待未來能再開設進階課程持續學習。

活動花絮及說明



↑講師課程講解



↑頒發感謝狀



↑成品一



↑成品二

活動剪影 (檢附照片及圖說)



↑成品三



↑專注聽講並實務操作練習



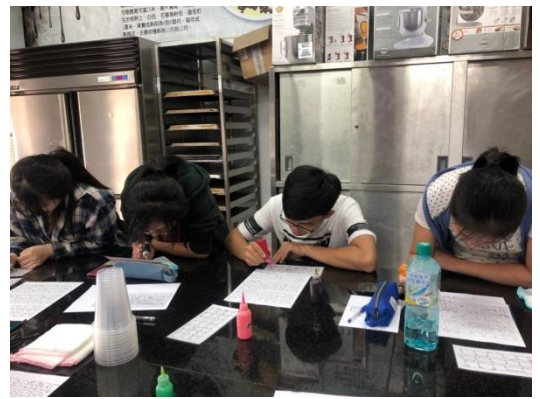
↑講師指導學生



↑專注聽講並實務操作練習



↑成果展示大合照



↑專注聽講並實務操作練習

參加對象	主辦學校 參加人數	20	夥伴學校 參加人數	0	其他 參加人數	0
------	--------------	----	--------------	---	------------	---

台灣首府大學執行高等教育深耕計畫回饋單統計結果

日期：107年12月6日(星期四) 時間：下午13:00~17:00 地點：巧克力教室

主題：餐飲美學-飲品3D立體拉花

講師：劉昱萱(小仙)老師

※本次問卷回收率：已填答問卷數/總發放數=20/20=100%

壹、基本資料

1.學系/單位

系所別	人數	百分比
餐旅系	10	50%
烘焙系	10	50%

2.性別：

性別	人數	百分比
男	2	10%
女	18	90%

貳、對於活動安排滿意度

問 題	評量等級				
	非常滿意	滿意	普通	不滿意	非常不滿意
1.您對本研習之訓練課程是否滿意?	90%	10%	0%	0%	0%
2.研習活動內容對您個人的助益是否滿意?	75%	25%	0%	0%	0%
3.您對本研習活動之時間安排是否滿意?	85%	10%	5%	0%	0%
4.您對本研習活動之場地與設備是否滿意?	85%	5%	10%	0%	0%
5.您對於本研習活動整體滿意度為?	80%	20%	0%	0%	0%