

教育部高等教育深耕計畫

成果表單

成果名稱 (活動、研討會、會議、 競賽、培訓...)	2019 香港國際美食大獎培訓計畫		
舉辦日期	4 月 27 日-5 月 4 日	舉辦時間	17:00 至 21:00
主辦學校	台灣首府大學	舉辦地點	C420 果雕教室
執行成果 (以約1,000字描述概況 新聞稿方式)	<p>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。</p> <p>本校黃嘉豪同學近二年在獲獎無數的果雕大師蔡承興老師指導下陸續前往參賽並得名，參賽如 2017 第二屆關帝文化盃全國學生廚藝競賽-藝術果雕組(佳作)、2018 臺灣瓜果暨雜糧嘉年華-瓜果雕刻競賽 校園組(佳作)以及 2018 台灣國際美食節挑戰賽 TCAC 水果和蔬菜雕刻類(銅牌)。此次學生報名國際性比賽，期望能為大學生涯及學校留下光榮，遂報名參加「2019 香港國際美食大獎」，該次聘請果雕大師蔡承興老師傳授創新創業的理念給予學生專業的蔬果切雕技巧及分享國際比賽經驗，如專業設計師討論比賽主題及作品呈現效果、帶領學生參與傳統廟會活動了解蔬果雕刻產業的價值等，讓學生對畢業後進入職場及產業有更全面的了解及規劃。希望學生具備參加國際賽事之技能，該次採集訓方式透過賽前討論構圖、反覆練習與修正作品，帶領嘉豪一同參加「中式烹調-擺設組-個人生果或蔬菜雕刻」及「中式烹調-現場製作-個人生果或蔬菜雕刻」。期許能為校爭光，並讓台灣之名在國際舞台發光發熱。</p> <p>本培訓計畫規劃集中訓練(4/27-5/3)及比賽前作品與展台呈現(5/4)，訓練學生參與「2019 香港國際美食大獎-擺設組-個人生果或蔬菜雕刻及現場製作-個人生果或蔬菜雕刻」。課程安排擺設組作品設計及現場製作比賽計時訓練，使學生在集中訓練過程中擺脫過往「照書直辦」的框架，從比賽作品畫圖設計到作品製作期間結合專業設計師的建議，從而提升自己的技術與實力，在比賽的緊要關頭中做出最好的作品與更超越過往的自己。透過平日指導老師的培訓及學生努力不懈的練習，本次參加 2019 香港國際美食大獎獲得一金牌，三銅牌之佳績。</p>		
活動剪影 (檢附照片及圖說)	活動花絮及說明		



↑選手練習擺設組比賽作品概況。



↑指導老師指導選手製作擺設組比賽作品概況。



↑指導老師製作擺設組比賽作品概況。



↑選手進行比賽計時訓練概況。



↑選手練習現場製作比賽成品。



↑指導老師練習現場製作比賽成品。



↑選手擺設組比賽得獎成品。



↑指導老師擺設組比賽得獎成品。



↑選手現場製作組比賽得獎成品。



↑指導老師現場製作組比賽得獎成品。



↑選手獲獎與評審及指導老師合影。



↑指導老師獲獎與評審合影。

參加對象	主辦學校 參加人數	2	夥伴學校 參加人數	0	其他 參加人數	0
------	--------------	---	--------------	---	------------	---