

仁德醫護管理專科學校
112 年度高等教育深耕計畫 執行成果
111 學年度 2 學期

- 一、分項計畫：8.1 提升專題實作技能競賽成效
二、活動主題：2023 第 18 屆美國密西根 MNS 國際菁英盃競賽暨賽前培訓
三、活動地點：調酒教專業教室
四、活動內容：培訓參賽者咖啡飲品調製實務技巧能力
五、活動花絮：

執行單位：餐旅管理科	活動日期：112 年 04 月 17 日 - 112 年 05 月 20 日
參加人數：7 人	活動滿意度：100%
活動花絮	
	
拍照日期：112/04/18 照片說明：咖啡生長風味介紹說明	拍照日期：112/04/19 照片說明：器皿準備及作法說明學生操作
	
拍照日期：112/04/20 照片說明：指導說明如何注水方式沖泡	拍照日期：112/04/25 照片說明：指導沖泡方式經驗法則

六、成效分析(需含有以下之分析資料，200 字以上)：

※質化分析：

1. 本活動對於學生之學習成效提升之策略描述：認識餐旅業為解決當地的餐旅就業問題同時給餐旅管理科在就業上更有競爭力，能透飲品競賽參與訓練競賽過程中給參賽者飲品調製實務技巧提昇發揮潛在能力。
2. 本活動與課程連結或相關性之描述：

(1)培養本科餐旅科學生具有手沖咖啡是沖泡咖啡的基本方法之一。將咖啡粉放入咖啡濾杯中，再倒入熱水，即可享用現煮沖泡的咖啡。

(2)因為咖啡豆的種類相當多，且依據淺焙、深焙的程度不同，味道也會有所不同，所以請先清楚知道自己喜歡哪一種味道的咖啡再來挑選。

3. 本活動對於教師專業的啟發與成長之描述：

(1)手沖咖啡是將熱水澆在咖啡粉上，並透過濾紙、濾杯，最後萃取出咖啡液的咖啡沖泡方式。相較於其他咖啡沖煮方式，手沖咖啡速度快，大約只需3~4分鐘就可以享用熱騰騰的咖啡，同時也能萃取出更多物質，讓你的咖啡更馥郁醇厚。

(2)手沖咖啡技巧，掌握3大重點，沖出最對味的咖啡！

a. 手沖咖啡比例

b. 手沖咖啡溫度&時間

c. 咖啡粉研磨粗細

※量化分析： 本次咖啡國際菁英盃競賽暨賽前培訓參與人數7人。