

仁德醫護管理專科學校

113年度高等教育深耕計畫執行成果

112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實施計畫
- 二 活動主題：2024 第 19 屆美國密西根 MNS 餐飲國際菁英盃競賽
- 三 活動地點：調酒教室/台北市劍潭青年活動中心
- 四 活動目的：參賽者提升的咖啡製作技能、咖啡品質管控能力以及創新咖啡飲品的開發能力及參賽者在餐巾使用上展現獨特的設計與技巧，提升餐廳用餐環境的美感和設計巧思。並競賽參與訓練競賽過程中給參賽者實務技巧提昇發揮潛在能力。
- 五 活動內容：培訓給餐旅管理科學生在就業上更有競爭力，了解咖啡領域及創意餐巾專精知識、歷史探究與多元應用。餐旅管理科參賽學生透過培訓期間與教師與學生討論競賽的構想，並有次序的規劃進度，老師對參賽者進行個別指導和輔導，提供專業建議和技術支援，幫助他們提升實務技能及針對咖啡沖製技巧和創意餐巾摺疊等專案進行系統性培訓。並模擬競賽流程，讓參賽者在逼真的競賽環境中實際操作，磨練競賽技巧和壓力應對能力。參賽者可以在競賽前準備培訓歷程中不斷學習、實踐和提升專業實務技能，為競賽做好充分準備。參賽者將能夠全面提升專業實務技術能力，更好地應對競賽挑戰並展現其專業水準和創意潛力。

六 活動花絮：

執行單位：餐旅管理科	活動日期：113 年03月11日-04月21日
參加人數：7人	對應 SDGs 指標：優質教育、產業、創新與基礎建設
活動花絮	
	
拍照日期：113/03/12 照片說明：競賽流程須知、競賽注意事項秘訣解析	拍照日期：13/03/13 照片說明：咖啡領域及創意餐巾專精知識、歷史探究與多元應用
	

拍照日期：113/03/27 照片說明：獨特體驗精品咖啡沖泡技巧	拍照日期：113/04/21 照片說明：2024第19屆美國密西根 MNS 餐飲國際菁英盃競賽-手沖咖啡、創意餐巾摺疊組」，2面金牌、2面銅牌、2面銀牌、1面佳作頒獎
-------------------------------------	--

五 成效分析(需含有以下之分析資料，200字以上)：

※質化分析

本活動執行成效與亮點：

執行成效：學生對專題競賽的技能輔導幫助很大，從不熟練到精熟、從單一到整體呈現，學生的技能不斷再精進，在競賽過程也得到許多的信心，對餐飲視野也更上一層。

亮點：手沖咖啡、創意餐巾摺疊組參與人數7人

石潘姿佑、邱緣心、林立旋、林春每、繆欣霓、蔡怡燁、馮宜筠等7位同學榮獲「2024第19屆美國密西根 MNS 餐飲國際菁英盃競賽-手沖咖啡、創意餐巾摺疊組」，2面金牌、2面銅牌、2面銀牌、1面佳作。

※量化分析：

*參與人數：7人		*學習及能力提升人數：7人		取得證照張數：無	
*可融入的課程數：2門		課程名稱：飲料調製/餐飲服務技術			
產出作品	件數：7件		產出教案	件數：無	
	作品名稱：手沖咖啡			教案名稱：無	
	盤花、杯花、紅酒裝飾花				
與校外單位合作數：		合作單位名稱：無			
其他量化成果：					
本次參與手沖咖啡、創意餐巾摺疊組參與人數7人。石潘姿佑、邱緣心、林立旋、林春每、繆欣霓、蔡怡燁、馮宜筠等7位同學榮獲「2024第19屆美國密西根 MNS 餐飲國際菁英盃競賽-手沖咖啡、創意餐巾摺疊組」，2面金牌、2面銅牌、2面銀牌、1面佳作。					