

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

113學年度1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：桃園市 2024 第八屆國際青年創意美學競賽
- 三 活動地點：調酒教室/桃園市蘆竹區中正北路 800 號(綠光花園婚宴會館)
- 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，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10月01日-10月29日
參加人數：4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：113/10/12 照片說明：競賽流程須知、競賽注意事項秘訣解析	拍照日期：113/10/13 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：113/10/23 照片說明：獨特體驗精品咖啡沖泡技巧	拍照日期：113/10/29 照片說明：桃園市2024第八屆國際青年創意美學競賽-手沖咖啡，1面銀牌、3面銅牌頒獎

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：手沖咖啡參與人數4人林春每、石潘姿佑、邱緣心、林立旋等4位同學榮獲「桃園市2024第八屆國際青年創意美學競賽-手沖咖啡」，1面銀牌、3面銅牌頒獎。

※量化分析：

*參與人數：4人		*學習及能力提升人數：4人		取得證照張數：無	
*可融入的課程數：1門		課程名稱：飲料調製			
產出作品	件數：4件		產出教案	件數：無	
	作品名稱：手沖咖啡			教案名稱：無	
與校外單位合作數：		合作單位名稱：無			
其他量化成果： 本次參與手沖咖啡參與人數4人。林春每、石潘姿佑、邱緣心、林立旋等4位同學榮獲「園市2024第八屆國際青年創意美學競賽-手沖咖啡」，1面銀牌、3面銅牌頒獎。					