

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 P-4 增加境外學生就讀本校之人數 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 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 D-3 強化特色專業研訓院之推展 D-4 建立跨境人才交流實驗基地		
成果名稱 (活動、研討會、會議、 競賽、培訓...)	第 22 屆金爵獎國際調酒大賽培訓計畫		
舉辦日期	107 年 11 月 17 日 -11 月 18 日	舉辦時間	8:00 至 20:00
主辦學校	台灣首府大學	舉辦地點	B112/調酒培訓教室
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。多鼓勵學生參與各類比賽，故申請計畫培訓學生具備參加國際賽事之技能，透過指導老師傳授專業的技術，如專業調酒技巧及分享比賽經驗。</p> <p>該次指導老師為鍾佩芬老師帶領學生一同參加「第 22 屆金爵獎國際調酒大賽」，藉由計劃培訓學生具備參加國際賽事之技能，透過指導老師傳授專業調酒技巧及分享比賽經驗。期許選手能為校爭光，並讓台灣之名在國際舞台發光發熱。</p> <p>本次培訓計畫規劃為期 32 天集訓課程，訓練學員參與第 22 屆金爵獎國際調酒大賽-職業大專創意茶酒組及 MONIN 傳統調酒組。課程安排調酒動作訓練、裝飾果雕及創意包裝設計，並在比賽前一週進行集訓，希望透過集訓能在比賽會場將技巧發揮淋漓盡致，做出最好甚至更超越自己平時練習的作品，獲得評審青睞而獲得獎項。</p> <p>該次透過平日指導老師的培訓及學生努力不懈的練習，本次參加第 22 屆金爵獎國際調酒大賽獲得二銀二銅的佳績。</p>		
活動剪影 (檢附照片及圖說)	<p>活動花絮及說明</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>↑傳統調酒選手練習</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>↑創意茶酒選手練習</p> </div> </div>		



↑傳統調酒選手練習



↑創意茶酒選手練習



↑泡茶選手練習



↑泡茶選手練習



↑ MONIN 傳統調酒組初賽



↑職業大專創意茶酒組初賽



↑ MONIN 傳統調酒組決賽



↑指導老師與得獎學生合照

參加對象	主辦學校 參加人數	6	夥伴學校 參加人數	0	其他 參加人數	
------	--------------	---	--------------	---	------------	--



第 22 屆金爵獎全國調酒大賽本校新輩人出獲二銀二銅

第 22 屆金爵獎全國調酒大賽上周末在高雄岡山文化中心一連舉辦兩天賽程，本校國際調酒菁英研究社共拿到二銀二銅的佳績，最難能可貴的是參賽得獎的選手都是新加入的菁英研究社的成員，透過本校高教深耕計畫的補助，在短短一個多月的密集訓練下就有如此佳績。校長戴文雄肯定領隊老師鍾佩芬用心訓練的成果，並鼓勵學生繼續努力開創自己的人生舞台。

金爵獎國際調酒大賽為國內調酒界的一大盛事，創辦以來有近 20 個國家的選手與嘉賓參與，因應養生的觀念逐漸成為餐飲主流，這次比賽就以「養生飲品」為主題，希望藉由創意與創新，提升飲品的功能性與品質，更能讓廣大的消費族群喝到健康。

為參加這次比賽，國際調酒菁英研究社在暑假期間就選定參賽的選手並密集訓練，而這次選手報名參賽的項目包括「職業大專傳統組—創意茶酒」、「Monin 傳統調酒組」及「第七屆 CoCo 都可無酒精創意飲調組」。

指導老師鍾佩芬表示，由於這次參賽的選手幾乎都是新手，有的只是秉持著對調酒的一股熱忱而參加調酒研究社，為訓練他們有能力參賽，必需從基本的課程開始，包括聞酒訓練、參賽配方的研究、製作創意包裝、調酒乙級經典酒譜及乙級學科授課等，而實際用在訓練比賽動作的時間，僅短短的一個月，這次學生們能拿下二銀二銅已證明他們相當有潛力。

第 22 屆金爵獎全國調酒大賽，台灣首府大學參賽獲獎的有烘焙系二年 B 班鄭琮育，在大專創意茶酒傳統組得到銀牌、烘焙二年 B 班張紅敏，在大專創意茶酒傳統組獲得銀牌、餐旅系一年 B 班鍾佳吟，在 Monin 傳統調酒組獲銅牌、餐旅系一年 B 班魏子瑜在 Monin 傳統調酒組獲得銅牌。

校長戴文雄特地接見獲獎師生，除感謝鍾佩芬老師為調酒菁英研究社學生的奉獻外，也鼓勵獲獎的學生們繼續努力學習，尤其是在上大學期間，更要好好蓄積自己的能量，未來才有足夠競爭能力，去開創嶄新的人生。