

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 B「落實公共化體制之推動」 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 A-1 提升學生學習成效 A-2 改善教學品質 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 A-7 提升學生實習與就業能力 B-1 完善弱勢生協助機制，有效促進社會流動 C-2 落實師生課程學習之協作實踐 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		
成果名稱 (活動、研討會、會議、 競賽、培訓...)	2018KICC 韓國國際餐飲大賽		
舉辦日期	107 年 5 月 16 日至 20 日	舉辦時間	早上 8 時
主辦	韓國調理協會 The Korea Cooks Federation	舉辦地點	韓國良才洞 AT 中心
主辦學校	台灣首府大學		
執行成果 (以約 1,000 字描述概況 新聞稿方式)	<p>2018KICC 韓國國際餐飲大賽，本次培訓透過集訓教學及餐旅系專業課程傳授相關技術與知識，學生習得產品製作方法與流程，且常試獨立思考與製作出美味可口的餐點。師生投入韓國比賽，讓學生發揮課堂所學與經驗，融合自我想法製作出美味與創意兼具的產品，</p> <p>由韓國調理協會(KICC)所主辦的「2018KICC 韓國國際餐飲大賽」，於 5/17~5/20 在韓國首爾良才洞 AT 中心展示場舉行，計有來自韓國、加拿大、美國、日本、中國、澳洲、法國、台灣、香港及緬甸等十個國家，近 5000 位選手參賽，為韓國餐飲界的一項盛事。本校則由餐旅系許煜忠教師率領系上學生黃偉誠及方秉廉赴韓國參賽。</p> <p>該次比賽獲佳績，許煜忠老師獲得兩面金牌，分別為團體賽金牌及個人西餐靜態展示組金牌，黃偉誠同學則獲社會個人西餐靜態展示組銀牌、方秉廉同學則獲個人西餐靜態展示組則獲一面銅牌；師生三人組成團隊在參加團體組中再添三面銅牌(三人各一面銅牌)，總計在這次國際賽中榮獲二金、一銀、四銅的佳績，載譽歸國全校師生與有榮焉。</p> <p>透過該次比賽學生獲得成長並給予回饋說明，如方秉廉同學則說明在這次的活動當中最可以讓我有經驗成長的是”團體”，因為團體必須互相扶持一起完成任何事，這讓我學到分工合作。另一項則是學習不同的廚藝技巧，因為有各國的選手因此有各式各樣的廚藝讓我們觀摩學習，有助於增進國際視野。而另一位黃偉誠同學</p>		

則表示，老師不會先以個人的方式來教學，而是採用思考及建構方式讓我們自己先規劃，藉由上網找資料，找圖片，找學長姐詢問，該方式比較起來較有自己動到腦筋想菜單，菜名，與設計還有自己的烹調手法，有了雛型之後老師再以個人豐富的經驗來教導我們。有榮幸參與該次國際賽事，間接了解到國際賽事所需要注意的衛生，評分方式，加分制度以及拿分的要領，也體會到在工作執行上應有的認知與專業知識。藉由集訓期間的討論、溝通、分享，使我們共同成長，謝謝老師無私的給予建議與資源共享，促使我更仔細思考及如何將所學的好好運用於比賽上，此次也有幸獲獎，回饋學校與老師的培育。

活動花絮及說明



↑老師指導製作。



↑賽前製作成品之一。



↑比賽產品



↑比賽產品



↑領獎



↑領獎

活動剪影
(檢附照片及圖說)

參加對象	主辦學校 參加人數	3	夥伴學校 參加人數	0	其他 參加人數	
------	--------------	---	--------------	---	------------	--

KICC 韓國國際餐飲大賽本校勇奪二金一銀四銅



在五月二十日落幕的「2018KICC 韓國國際餐飲大賽」，計有來自十個國家四千六百多名選手參賽，本校在教務處高教深耕計畫的支持下，由目前仍在休閒系碩士班進修的餐旅系業師許煜忠率領系上學生黃偉誠及方秉廉赴韓國參賽；許煜忠獲得兩面金牌、黃偉誠獲一面銀牌、方秉廉則獲一面銅牌，三人合組的台灣首府大學團隊也榮獲團體組銅牌，載譽歸國全校師生與有榮焉。

由韓國調理協會(KICC)所主辦的「2018KICC 韓國國際餐飲大賽」，本月十七日至二十日在韓國首爾良才洞 AT 中心展示場舉行，計有來自韓國、加拿大、美國、日本、中國、澳洲、法國、台灣、香港及緬甸等十個國家、4600 位選手參賽，為韓國餐飲界的一項盛事。

本校由餐旅系老師許煜忠領軍，帶著系上一年級學生黃偉誠及方秉廉報名參賽，雖然黃偉誠及方秉廉才入學不到一年，但為了能在國際餐飲大賽展露頭角，賽前在教務處高教深耕計畫及學生發展處的經費支援下，跟著許煜忠老師日以繼夜的練習，討論配菜、試菜，並分享各自練習的心得精進技巧。

師生三人抵達韓國後稍做休息就急忙到市場採購食材，徹夜準備比賽的材料，雖然黃偉誠及方秉廉在國際廚藝大賽仍是初試鶯啼，此次能有不錯表現，要歸功於平日的辛苦練習。黃偉誠及方秉廉兩人都很珍惜這次國際比賽，所以在練習時相當用心，而這次國際比賽他們也認為，能與這麼多國際餐旅好手角逐，真是難得的經驗。

比賽成績出爐，許煜忠老師除參加台灣代表隊在團體賽榮獲一面金牌外，在個人西餐靜態展示組中也添一面金牌，黃偉誠在社會個人西餐靜態展示組獲一面銀牌，方秉廉在個人西餐靜態展示組則獲一面銅牌，師生三人組成的台灣首府大學團隊在參加團體組中再添三面銅牌(三人各一面銅牌)，總計在這次國際賽中榮獲二金、一銀、四銅的成績。

校長許光華在選手返校後肯定許煜忠老師的努力，而對黃偉誠及方秉廉兩位才一年級的學生就有如此好成績給與稱許，並鼓勵他們好好跟著許老師學習，未來前途不可限量。