

教育部高等教育深耕計畫

成果表單

成果名稱 (活動、研討會、會議、 競賽、培訓...)	創意美學－進階飲品立體拉花		
舉辦日期	108/11/21	舉辦時間	pm1:00 – pm 5:00
主辦學校	台灣首府大學	舉辦地點	致毅樓 B 棟一樓咖啡教室
執行成果 (以約1,000字描述概況 新聞稿方式)	隨著經濟水準之提昇與發展，消費者的水準提高，不僅僅只重視食的品質，飲的文化日趨豐富，新興餐旅業之蓬勃發展導致國內人力相關產業結構之改變，服務行業需求隨之大幅增加，尤其餐飲人員為餐飲服務業中重要之一環。無論是餐點美味或者是飲料帶給消費者的驚喜，餐飲美學已成為提升餐飲文化及水平的重點之一。 107 學年度第二學期本校曾辦理過立體拉花飲品初階研習，活動後深獲同學與教師喜愛，之後持續不斷有學生詢問。因此，於 11 月 21 日特別邀請-獨創 3D 立體拉花技術者劉昱萱(小仙)老師，再次蒞臨本校指導師生創新飲品與 3D 立體拉花進階研習課程，希望藉由四小時的研習 親自講授創意飲品的新觀點以及如何運用新技術手法，研習中加上示範講解，再讓現場同學操作，劉昱萱(小仙)老師進行指導修正研習後成品展示再進行學生疑問 Q&A 。 參與本次計畫的師生非常踴躍多達 40 人讓此次活動除了能學習新技術又能感受身心療癒雙贏的成效多得師生喜愛。 當然研習課程為使學生了解創新口味及美學搭配的重要性，除了使學生學習 3D 立體拉花技巧外，更以文化創意的概念融入課程中，更增添學生興趣，提高學生創造力。創新調配在餐飲業是未來很重要的一環，吧檯人員必須依照新興市場趨勢調製出適合市場需求的飲品，甚至結合飲料美學，近來在市場上亦是重要。現今國際餐飲市場中，創意咖啡立體雕花設計即成為國際競賽所列及呈現加分的項目，本課程不僅教授學生 3D 立體拉花技巧和知識外，如何運用美學的概念落實在各式餐飲也是重點課程項目之一。 所以這次再特別邀請-獨創 3D 立體拉花技術者劉昱萱(小仙)老師，再次蒞臨本校指導師生創新飲品與 3D 立體拉花進階研習課程，希望藉此提升對餐飲美學的文化及水平並接軌國際化及多元性的國際競賽也讓師生所學能落實並於教學成果中展現。 該場研習學生反饋了解到新的飲品發展，希望學校能支持並給於學生支援。該場滿意度為百分百滿意。		
活動剪影 (檢附照片及圖說)	活動花絮及說明		



↑研習 Q&A 後大合照



↑講師指導教學



↑專注聽講並實務操作練習



↑頒發感謝狀



↑講師示範教學



↑講師示範教學



↑作品展示一



↑作品展示二

參加對象

主辦學校
參加人數

43

夥伴學校
參加人數

0

其他
參加人數

0

台灣首府大學執行高等教育深耕計畫回饋單統計

108.11.21 創意美學-進階飲品立體拉花

回收率：38/43*100=88%

壹、基本資料：

1. 學系

烘焙系	29%	餐旅系	63%
飯店系	5%	休閒系	3%

2. 性別

男	45%	女	55%
---	-----	---	-----

貳、對於講座安排滿意度

項目/滿意度	非常滿意	滿意	普通	不滿意	非常不滿意
1. 您對講座是否滿意？	74%	26%	0%	0%	0%
2. 講座內容對您個人的助益是否滿意？	76%	24%	0%	0%	0%
3. 您對講座之時間安排是否滿意？	71%	29%	0%	0%	0%
4. 您對講座之場地與設備是否滿意	68%	32%	0%	0%	0%
5. 您對於講座整體滿意度為？	71%	29%	0%	0%	0%

參、其他意見及建議：

- 希望學校還能辦理相關研習課程，增進學生能力。
- 真的很開心今天來上課，讓我又有很棒的學習方向。
- 希望未來能再次開課，我想再次學習奶泡拉花。