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…)	第十屆港都盃全國調酒大賽培訓		
舉辦日期	108 年 12 月 23 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)	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。 該次指導老師為鍾佩芬老師帶領學生一同參加「第十屆港都盃全國調酒大賽」，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。 本次培訓計畫規劃為期 62 天集訓課程，訓練學員參與第十屆港都盃全國調酒大賽-職業大專傳統調酒組及 MONIN 無酒精調飲組。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。 該次透過平日指導老師的培訓及學生努力不懈的練習，本次參加第十屆港都盃全國調酒大賽獲得一銅二佳作的佳績。		
活動剪影 (檢附照片及圖說)	活動花絮及說明 ↑傳統調酒選手練習	 ↑傳統調酒選手練習	

	↑傳統調酒選手練習	↑傳統調酒選手練習
	↑果雕練習	↑果雕練習
	↑ MONIN 傳統調酒組比賽	↑MONIN 傳統調酒組比賽
	↑ 大專傳統調酒組比賽	↑ 大專傳統調酒組比賽

<table>
<tr><td rowspan="2"></td><td colspan="3">
</td><td colspan="3">
</td></tr>
<tr><td colspan="3">↑選手上台頒獎</td><td colspan="3">↑指導老師與得獎學生合照</td></tr>
<tr><td>參加對象</td><td>主辦學校
參加人數</td><td>5</td><td>夥伴學校
參加人數</td><td>0</td><td>其他
參加人數</td><td>3</td></tr>
</table>