

仁德醫護管理專科學校教師專業成長社群成果報告

社群名稱	智慧餐旅產業工作適性教師教學成長社群	社群召集人	黃○彩
報告撰寫人	黃○彩	聯絡電話	分機：7701 手機：09*****
活動日期	110年08月23 日	填表日期	110年08月23日
活動地點	調酒教室	參加人數	10
活動時間	09時00分至16時00分（計6時00分）		
講師姓名	陳○祿	講師單位	品祿國際行銷公司
活動成果報告			
<p>研習主題:智慧職涯療癒咖啡工作坊。本次活動主要探討主題區隔兩大部份，第一部份為精品咖啡品評與咖啡豆之挑選及烘焙DIY，第二部份為立體拉花教學，於此兩部份研習主題中，有效啟發對事物敏感度及創新創意思考能力課題之探討。</p> <p>本次講師非常認真也非常有耐心，上午的課程從認識生豆開始，從一杯咖啡的咖啡生豆，如何篩選到如何烘烤產生一爆、二爆的體驗非常特別，雖平常有在喝咖啡的習慣，但一直以來都是喝拿鐵，經過老師的教導因為不同品種的咖啡豆及烘烤方法會產生不同風味，以往不喜歡喝帶有酸味的咖啡，不過再老師沖泡一杯入口極酸的咖啡喝完後唾液竟然帶有自然的甜味，而且這甜味維持了非常久，才發現咖啡的奧妙之處，下午的課程為立體拉花咖啡，要如何讓奶泡立體除了打的時間溫度也扮演了很重要的角色，放冷後的奶泡會比較堅挺也比較硬可以做出頭部或是較大的形狀，這些細節都是要經過老師的講解才會知道的，再這裡面學習到許多關於咖啡的知識，也期許以後可以導入專業課程裡，融入自己的課程。</p>			
活動議程	辦理活動內容概述與結論、下次活動之規劃（含主題與進行方式）		
	時間	講題內容	主講
	09:00-09:20	報到/講師介紹、課程說明	黃○彩
	09:20-12:00	實務經驗分享	陳○祿
13:00-16:00	實務職場體驗示範實務技能	陳○祿	

<p>探討問題</p>	<p>黑金商機持續火熱，在忙碌的現代社會，早餐或午後外帶一杯咖啡已是家常便飯，根據《食力》統計台灣的外帶咖啡杯數，竟高達6億杯，1年商機逾700億元，顯示國人對咖啡依賴程度之深；且近年來喝咖啡不再只是趨勢更是更多消費者的必須飲品，到餐廳不單只是享受餐點，而是停留在店內，享受氣氛、視覺、聽覺和嗅覺帶來的多層次饗宴，「立體拉花咖啡」把奶泡當畫布，讓濃醇咖啡喝起來更有感覺且具用心設計的創意及巧思，呈現出立體效果，總能帶給顧客莫大驚喜，加上多種可愛的造型及栩栩如生的表情再咖啡飲品的上方，擁有療癒身心靈的效果，令人捨不得喝掉！</p> <p>立體造型咖啡拉花目前在咖啡廳、下午茶餐廳都可品嚐的到，有一定的市場接受度，隨著台灣咖啡館產業的興起，大家對咖啡要求愈來愈高，不再只是單純滿足於喝咖啡，對於原本只是做為配角的咖啡拉花，也從單純的綿密奶泡，延伸成一種圖像藝術的表現，在國際上除了咖啡師等級認證，亦有咖啡拉花等級認證，在國際上的地位也越趨重要。若能將此產品的技術運用在教學上使學生增進知識技能已達未來的就業需求。</p> <p>本次研習活動主主題可區隔成兩大部份，第一部份為各個莊園精品咖啡品評與不良咖啡豆之挑選及陶鍋烘焙 DIY，第二部份為咖啡奶泡立體拉花教學，在這兩部份研習主題中，能有效啟發對餐旅飲調事物的敏銳度及創新創意思考能力課題之探討。</p> <p>在研習主題中經由講師精闢講解與耐心的實作引導，能有效啟發個人對事物之敏銳度及創新創意思考能力，成立教師社群的本意就是經由志趣相同教師之集合，不管是在生活中的舒壓與學習經驗分享抑或是教學中的創意與創新皆能在講師的引導與同儕的互動學習及分享中共同成長與成就。</p> <p>6個小時的研習時間很快，但所獲得的知識及體驗更多，所激發出的創意與看待事物的不同思維也產生出截然不同的新感覺，此次的社群研習活動，對於教師能力的提升有著實在的功效，相信在於教師精進及創新教學部份一定能有所助益。</p> <p>目前自己烘豆的咖啡店琳瑯滿目，各家都標榜著有特殊的風味，例如：柑橘、巧克力、柳橙…等等，這些風味取自於哪個環節？</p> <p>從咖啡豆的品種到水洗或是日曬都影響著泡出來咖啡的風味，另外烘烤的時間也會影響沖出來是帶酸還是帶苦，還有每位咖啡師的配方也都不同就會影響沖泡出來的風味，就像調味料一樣，不同廚師做出來的菜也會不盡相同一樣，還有許多細節都會影響著沖泡出來的風味。</p>
<p>執行成果說明</p>	<p>(與計畫書中所列之預期成效對應)</p> <p>於本次研習主題中藉由講師精闢講解與實作引導，有效啟發個人對事物之敏感度及創新創意思考能力，教師社群之立意本即是由志同道合之教師集合一起，不管是在生活中的舒壓與經驗分享抑或是教學中的創意與創新皆能藉由講師的引導與同儕的互動學習及分享中共同成長與成就，6個小時的研習時間飛快，但所獲得的知識及體驗，所激發出的創意與看待事物的不同思維卻是一種截然不同的新感覺，此次的社群研習活動，於教師能力提升著實具有功效，相信於教師精進及創新教學部份一定能有所助益。</p> <p>藉由這次的研習，可以讓老師更了解產業的需求，不只提升自身的專業能力，飲料調製一直以來就是我比較不專業的課程，也藉由這次的課了解咖啡沖泡的精隨，也期許往後可以應用在自身的課程中。</p> <p>本次課程算是跨領域課程，藉由此次建立學習新事物的好奇心，再這六小時裡時間非常的緊迫，但課程也相對的充實，從咖啡豆的選用、咖啡豆的烘烤到咖啡豆的沖泡都是學問，以往大概只懂得咖啡的一些基本知識，但經過這次的課程還學會了分辨水洗及日曬的咖啡豆，這是學習的經驗跟技能非常的多，期許以後可以應用在自身的課堂裡面，例如團題膳食製備，團膳課除了需要製作大量菜餚外還要顧及顧客的營養，可以了解咖啡豆的相關特性，說不定可以將咖啡豆入菜，或是了解咖啡豆的風味，可搭配菜餚食用，讓顧客除了吃到好吃的菜餚之外還可以喝下一杯好喝的咖啡。</p>

【 智慧療癒咖啡職涯工作坊 活動】活動花絮



拍照日期：110/08/23

照片說明：講師說明咖啡品種的認識與種植



拍照日期：110/08/23

照片說明：手搖陶壺生豆開始烘烤講解



拍照日期：110/08/23

照片說明：學員認真烘豆隨時注意溫度



拍照日期：110/08/23

照片說明：學員了解溫度控制沖泡好喝的咖啡



拍照日期：110/08/23

照片說明：學員認真做好立體拉花形狀



拍照日期：110/08/23

照片說明：我們創意療癒立體拉花咖啡成果呈現

