

四、成果格式

教師創新教學實踐實驗補助方案 成果報告

- 一 分項計畫：分項五發展創新教學模式
- 二 課程名稱：飲料調製(一)
- 三 授課教師：黃瑞彩
- 四 教學模式或策略：利用實際實作的演譯式飲品創新教學方法，拉花是一門奶泡的藝術，是氣體與流體的共舞。立體拉花在咖啡上作畫，帶有嫺靜的優雅；而立體拉花強調操作者高超手藝所賦予飲料的動感，要讓奶泡以各種姿態躍然而立，突擊觀者的五感。
- 五 教學實踐紀錄：

實施的科別：餐旅管理科	實施班級：5F301
修課人數：31 人	上課地點：調酒教室
教學實踐實驗紀錄與描述 (相片與說明)	
	
拍照日期：111/10/27 照片說明：業師實務示範操作並解析作法	拍照日期：111/10/27 照片說明：講師細心指導學生如何操作
	
拍照日期：111/10/27 照片說明：學生認真學習操作立體拉花做法	拍照日期：111/10/27 照片說明：講師講評學生成品並解說

六成效分析(含質化成果及量化成果)：

(一)、學生學習成果與回饋(成績進步情形、或作品、或特定核心能力的前後測結果、或……)

1. 透過本計畫之研習，提供業界經驗及意見交流平台。
2. 提升餐飲服務人員就業前充實專業素養。
3. 藉由相關活動之辦理，協助學子順利進入就業市場。
4. 藉由業界提供產業所需專業技能增強學生之就業機會，滿足求職求才之所需。

在這個創新教學課程更以文化創意的概念融入課程中，提升學生的學習興趣及創新能力，讓學生學到如何做立體拉花咖啡也期盼順利的考到立體拉花咖啡的證照，在還沒上課之前，學生對立體拉花咖啡蠻感興趣的，因為立體拉花咖啡蠻多人買來喝也讓人捨不得喝，在想到底要怎麼做才能做的好看又立體。剛好有服務業創新思考生涯設計-以創意3D藝術立體咖啡創新教學實踐課程，在上課的過程中，看到老師一步一步的步驟示範教學：如從打奶泡牛奶該用什麼樣的，要怎麼挖取手該擺什麼樣子會比較穩，老師的用心教導我都記在心裡，奶泡機如何使用，讓牛奶產生硬的跟軟的適度、如何修定形的奶泡、圖案的眼睛、嘴巴、鼻子、耳朵，如何修飾處理才能好看，看完老師示範原來立體拉花是這樣做出來的，剛開始學生自己做的時候，不知道怎麼下手、手也在抖、而且做出來的圖案不太好看也沒有立體感，第一次試做覺得做的超醜，而且整個做完的時候幾乎都消泡的差不多了，有點挫折，之後學生一起去請教老師，老師詳細的教學一遍，雖然剛開始做的失敗，但在學生不斷的練習，奶泡也可以撐比較久沒那麼快就消泡，甚至後來還可以著色，讓拉花有更多不同的變化，做出來好看又可愛的圖案，那可愛的立體圖案蠻療癒的，把杯子動一下圖案跟著動蠻適合拍照的，一開始覺得蠻難的不過現在覺得還好、認真學是必須的，沒想到每位學生也可以做出一杯可愛的立體拉花咖啡蠻有成就感的。

經過講師的優秀講評後，讓學生對自己的作品更加有信心，透過創新教學實踐優勢學習發掘每位學生的志趣熱情更是展現個人競爭力，驅使讓學生更想未來可以朝藝術咖啡這條職涯發展路徑進入餐旅職場。尤其疫情影響之下，把一杯簡單的咖啡變得更有吸引力，不只是風味的決斷，更是人與美好時光之間的情感連結，完全可以按照客人喜好客製化，為顧客增加一個紓壓、釋放的空間，更是一個利用時空可以給予自創商品的學習歷程。

(二)、教師個人反思 (就教學實踐結果省思教學困境處理或願景建立的情形，包含實踐後的教學建議…)

藉由實務示範操作方式，邀請業界專家人士實務操作經驗分享，全台各地的「立體飲品拉花」風潮正夯！極具巧思與用心設計的咖啡拉花，呈現出立體效果，總能帶給顧客莫大驚喜，令人捨不得喝掉，立體拉花貓熱鮮奶茶，上頭每一隻貓的形態、表情都不同，超級可愛！拉花咖啡還可以客製化，只要你想要什麼圖案，都可試著做喔！~~~實務操作演練經驗分享。

開設「教師創新教學實踐實驗課程」講座，邀請品祿精品咖啡陳慶祿董事長蒞校規劃立體飲品拉花專題演講，並配合三年級飲料調製實習課程教學。

學生們在老師的指導下，先把奶泡拉成想要圖案的立體形狀，再利用咖啡的原色，在奶泡上畫出輪廓，可愛的立體咖啡拉花就完成。課程結束時學生仍意猶未盡，感謝他為學生們帶來市場流行的立體拉花技巧。創新教學實踐實驗課程透過結合飲料美學，近年來在市場相當流行，消費者不但喝到好喝的飲料，還需要調製出外觀好看的飲品，尤其在國際餐飲市場中，創意拉花設計即成為國際競賽所列及呈現加分的項目，本課程不但教授學生 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。