

樹德家商 107 年度觀光事業科教師研習心得報告

教師姓名：黃靖容

研習群(科)別：觀光事業科

研習主題：一杯濃縮咖啡的義饗世界

研習地點：崑山科技大學

承辦單位：餐旅群科中心

協辦單位：崑山科技大學餐飲系

研習日期：108年05月14日

心得分享

講師：崑山科技大學餐飲管理系專任教授 施智偉老師

講題：一杯濃縮咖啡的義饗世界

- 一、義式咖啡機內部構造認識
- 二、義式咖啡機清潔與保養
- 三、咖啡拉花示範與講解

配合 108 學年新課綱將咖啡教學納入學校飲調課程，餐旅群科中心結合大專院校，舉辦「一杯濃縮咖啡的義饗世界習」，以強化技職專業教師實務教學經驗，縮短學用落差。此次研習為增強本科師資在飲料調製這專業領域的相關知能。以下有幾點為本人經過此研習所習得的：

老師們都知道沖煮義式咖啡的流程，但卻不懂義式咖啡機萃取濃縮咖啡的原理與咖啡構造，所以往往在發生問題時無法排除困難，透過此次研習徹底分析義式咖啡機的構造，施智偉講師以淺而易懂的方式向老師們講解平常在上課中所遇到的問題，是因為機器哪個構造與原理而造成的，其實理解後老師們就能自行對咖啡機做簡單的維修與調整，也懂得如何保養機器，使咖啡機的壽命能夠更為長久。

雖然只有一天的課程，在專業且不藏私地的施智偉老師講解下，從咖啡豆的種類與生長環境、選豆、烘豆，到義式咖啡製作、拉花、手沖咖啡等，全系列講解，利用此次辦理進修研習機會，將學校累積的經驗分享給各校，讓新課綱的咖啡教學，在各校都能順利推展。

照片分享：



說明：咖啡拉花示範與實作



說明：聆聽義式咖啡機內部的構造