

臺南市光華高級中學教師參加校外各項研習會心得報告

報告人：林莉玲

研習名稱	專業群科教師赴公民營研習-調一杯專屬台灣味的咖啡	主辦單位	臺南光華學校財團法人臺南市光華高級中學
日期	2024-07-16~2024-07-19	承辦學校	歐拉拉咖啡有限公司崑科大營業所

*目的:

- (一)深入瞭解產業界動態，加強教師專業知能及實務教學能力。
- (二)服飾產業的蕾絲製品製造過程充滿著精湛的工藝和技術，但同時也面臨著嚴重的人力困境。為了應對這一挑戰，企業需要不斷努力吸引年輕工人，提供技能培訓，同時也要考慮引入自動化技術。在可持續發展的前提下，希望服飾產業能夠克服這些困難；透過參訪活動，讓師長對於目前服飾產業型態有更深入的認識。

*研習心得：

1. 研習場域：「OLaLa 咖啡廳」，該場域落實實戰教學，由「高教深耕計畫－學校師生辦理新創業商業組織計畫」做部份資金的挹注，餐飲管理及廚藝系專業教師帶領，以產學合作的方式引進企業技術指導，透過師生共同創業的模式，並邀請到 2024 世界盃杯測大賽全球第六名的餐飲系四年級賴力弘、2024 拿鐵藝術賽冠軍陳修醫，分別擔任店長，展現技職好手的絕佳本領。
2. OLaLa 咖啡廳以最簡單的飲品，包括主打的西西里咖啡、拿鐵咖啡等單品，來彰顯咖啡豆的品質、烘焙技術的熟練，以及咖啡風味的多元，顧客能體驗崑山科大所培育的拉花冠軍以奶泡於義式咖啡上製作栩栩如生的各式創意圖樣，見證專業教學與培訓成果。值得一提的是，該場域也將鏈結吳寶春烘焙學院，未來將在實習商店內便可購得無嫌鳳梨酥、酒釀桂圓、米蘭水果麵包等代表性商品，讓烘焙學院的美味小點拓及更多消費族群。
3. 配合 108 學年新課綱將咖啡教學納入學校飲調課程，這次「專業群科教師赴公民營研習－調一杯專屬台灣味的咖啡」，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。
4. 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。
雖然只有幾天的課程，在專業且不藏私地的王老師講解下，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。





科（學程）主任：

流行服飾科
主任張婉玲

教務主任：

主任陳麗珠

校長：

校長張敬川