教育部高等教育深耕計畫 成果表單

以 木衣平						
成果名稱	108 年度教師專業成長系列研習活動—					
(活動、研討會、會議、 競賽、培訓)	精品咖啡研習:入門篇					
舉辦日期	108.07.18	舉辦時間	上午 09:00-下午 16:00			
主辦學校	台灣首府大學	舉辦地點	B棟咖啡教室			
執行成果 (以約1,000字描述概况 新聞稿方式)	教師專業成長系列研習活動,利用暑假期間強化老師們的第二專長及創新教學,由教務處及旅館管理學院共同規劃辦理「108 年教師專業成長系列研習活動」,旅館管理學院結合學院各系的特色,在暑假期間共開設精品咖啡研習(入門)、糖花藝術蛋糕研習、進階拉糖工藝研習、外籍學生之班級經營與學生溝通經驗分享及創新餐飲多元器材研習等活動。 該次辦理「精品咖啡研習-入門篇」,邀請到本校畢業校友黃煒淳先生蒞校為教師講解咖啡相關技巧。該講師在校期間就對咖啡相當有研究,畢業後又從事多年的咖啡專賣,不斷精進技巧參賽獲獎,曾於2009世界盃咖啡大賽台灣選拔賽中拿下第三名成績,因喜歡咖啡,四處拜師學藝,練就一身好手藝,畢業後又一直在咖啡領域中學習成長,並經營咖啡事業,透過專研咖啡能力受肯定,受邀擔任2017、2018年WBrC世界盃沖煮大賽-台灣、世界賽教練一職。 這次旅館管理學院特地邀請擁有高超的咖啡手藝,亦有「咖啡達人」之美譽的畢業校友煒淳,請他返校對老師們傾囊相授,介紹如何辨識精品咖啡及如何沖煮精品咖啡,時隔近十年的時間,部份餐旅系老師仍對黃煒淳這位咖啡達人學生印象深刻,也都對他的咖啡手藝稱讚不已,專心的在台下聽課,同時也品嚐達人老師親自沖煮的精品咖啡。 該次活動滿意度達 8 成,教師反饋實務操作加深印象,建議多辦實務操作研習,讓老師們精進不同領域。					
活動剪影 (檢附照片及圖說)	活動花絮及說明		↑義式拿鐵拉花現場教學			



教師專業成長系列講座活動回饋單統計

▲ 回收率: 參加人數/回收人數*100=26/28*100=93%

12%

一、基本資料

1. 身份:

	校內老師	校內行政人員	校外老師	校外行政人員	其他	
	77%	12%	4%	0%	7%	
2. 本活動訊息來源:						
	他人介紹	公文	網站	E-mail	其他	
	62%	12%	15%	7%	4%	
3. 課程內容對個人的助益程度:						
	非常有幫助	有幫助	普通	沒幫助	非常沒幫助	
	81%	19%	0%	0%	0%	
4. 整體而言,我對本次演講滿意程度:						
	非常有幫助	有幫助	普通	沒幫助	非常沒幫助	

0%

0%

0%

二、參與課程的感想

88%

3-74 WAL DISK W					
	項目	平 均 分 數			
	● 能增進自我專業知識提升	4.9			
講座主題	❷ 研習主題淺顯易懂,能輕易對課程有初步概念	4.5			
	❸ 主題與內容相符,難易適中	4. 9			
	● 研習之訂定時間恰當,方便參加	4.6			
講座安排	❷ 研習課程內容充實且淺顯易懂	4. 9			
神座女排	❸ 此場研習安排適當之講師	4.6			
	◆ 研習場所規劃及座位安排恰當	4.8			
	● 研習課程不至於太艱深難懂,偏離實際需求	4.8			
講座內容	❷ 講師解釋清楚,深入淺出且生動有趣	4. 7			
神座门谷	❸ 講師與聽眾有良好的互動且能耐心回答問題	4.8			
	● 課程內容能吸引我的注意,且內容精采充實	4.8			
	● 我很用心參與此次研習,且深入了解課程內容	4.8			
自我成長	❷ 我會運用在教學上,做任何創新與改變的挑戰	4. 7			
	❸ 我能參與研習活動並提供相關回饋	4. 7			
	母 我會嘗試使用新的教學方法來達成教學目標	4.8			

三、本次講座課程我覺得最大的收穫是:

- ▲ 實務操作經驗!
- ዹ 學到咖啡沖泡正確方法。

四、其他建議:

▲ 建議多辦實務課程,供老師精進其他技能。