




國立岡山高級農工職業學校 食品加工教師研習 活動執行成果概要

活動名稱	食品加工-嗜好性食品之咖啡 課程教師研習				
活動期間	108年07月15日 13:30~16:30				
活動性質	<input type="checkbox"/> 會議 <input type="checkbox"/> 演講 <input type="checkbox"/> 宣導 <input type="checkbox"/> 說明會 <input checked="" type="checkbox"/> 研習 <input type="checkbox"/> 展覽 <input type="checkbox"/> 表演活動 <input type="checkbox"/> 競賽活動 <input type="checkbox"/> 參訪活動 <input type="checkbox"/> 服務活動 <input type="checkbox"/> 其他:				
活動對象	<input checked="" type="checkbox"/> 學生 <input checked="" type="checkbox"/> 教師 <input type="checkbox"/> 家長 <input type="checkbox"/> 其他學校 <input type="checkbox"/> 社區人士				
協辦單位	<input type="checkbox"/> 家長 <input type="checkbox"/> 校友 <input type="checkbox"/> 產業機構 <input type="checkbox"/> 社區機關 <input type="checkbox"/> 社區人士 <input type="checkbox"/> 其他學校: <input checked="" type="checkbox"/> 校內單位:教務處				
活動地點	<input checked="" type="checkbox"/> 校內:食品加工科專題教室 <input type="checkbox"/> 校外:				
成果概要					
參與人數	校內教職員	校外教職員	校內學生	校外學生	參與人數
	6人	0人	20人	0人	26人
成果摘要	<p>本次研習由<u>王麗淑</u>老師講授與示範咖啡手沖的製作；王老師深具專業素養，非常細心及耐心的講解，藉由研習，食品加工科教師學習到許多專業知識及製作技巧。例如，咖啡豆的採收、不同的處理對咖啡豆的風味影響、咖啡烘焙曲線、咖啡的品評、感官品評的操作…等專業能力。本次研習，食品加工科師生都非常認真、積極在參與研習，獲益良多。</p> <p>相信經過本次研習，教師日後在「食品加工-嗜好性食品-咖啡實務」課程的教學上，能有更多元、具創意、更專業的教學內容，將能提升學生咖啡的加工技能，提升學生學習成效。</p> <p>非常謝謝計劃提供經費，讓食品加工科師生有機會參與研習。</p>				

107 學年度前導學校工作計畫活動照片

時間	地點	說明	
108/07/15	食品加工科 專題教室	嗜好性食品-咖啡 課程教師研習	
		<p>王老師介紹咖啡豆的生長及構造</p>	<p>王老師示範手沖咖啡的操作流程</p>
		<p>王老師示範法國壓的咖啡萃取法原理</p>	<p>參與的學生練習法國壓的萃取操作</p>
		<p>參與學員練習各種萃取法及風味品評</p>	<p>王老師介紹感官品評的測試及訓練</p>