



環球科技大學  
TransWorld University

存誠 創意 務實 競爭

---

## 103 年度教學卓越計畫

### 閱讀遊樂·體驗活動—咖啡咖 養成計畫

分項計畫名稱：強化服務學習，加強學生品德教育

工作編號：A-2-3-2

工作名稱：閱讀遊樂·體驗活動-咖啡咖 養成計畫

執行單位：丁東德先生紀念圖書館

中華民國 103 年 12 月 15 日

# 目 錄

一、成果自評 .....	3
二、活動企劃(原核定企劃書).....	5
(一) 工作項目基本資料.....	5
(二) 工作內容描述.....	5
三、執行內容 .....	8
(一) 課程內容.....	8
(二) 簽到表影本 .....	13
四、意見反應分析與改進建議 .....	25
(一) 活動滿意度分析 .....	25
(二) 開放性意見彙整 .....	25
(三) 改進建議.....	26
五、附錄：	
(一) 海報及活動照片 .....	27
(二) 問卷及簽呈 .....	43

## 一、成果自評

分項計畫名稱	強化服務學習，加強學生品德教育		
工作編號	A-2-3-2	工作名稱	閱讀遊樂·體驗活動—咖啡咖 養成計畫
人員參與情形	校內教師： 17 人	校外人士(非學生)： 6 人(活動講師及助教)	
	校內學生： 95 人	校外學生： 0 人	
	校內職員： 22 人	總計參與人數	共 <u>140</u> 人
執行成果			
預定成效	質化	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 瞭解咖啡豆來源，並能區別咖啡豆的不同，瞭解不同萃取的差異，成為一個能品味咖啡學的咖啡咖。</li> <li>2. 學習咖啡調製，體驗學習咖啡師技能，使參與者樂在學習、愛在學習，進而探索相關手工藝書籍做更進一步的技能學習，發展第二專長。</li> </ol>	
	量化	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 預計參與活動之教職員、學生、含講師達 140 人次，預期滿意度達 90% 以上。</li> <li>2. 提升入館人次、借閱人次與借閱書數，有效利用圖書館資源，並使參與者對圖書館的認同度更強。</li> </ol>	
實際成果	質化.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 原來喝咖啡也真是一門學問，除 7-11、星巴克咖啡所置的義式咖啡外，另有精品咖啡的領域。並瞭解咖啡豆來源、咖啡豆的製程，並能區別深焙與淺焙咖啡豆的不同，瞭解不同萃取方式、萃取工具，使喝的咖啡口感完全是不同，就算是相同的萃取工具，不同的咖啡豆的口感更是大不相同，就算是相同咖啡品種，相同萃取工具，卻又能因是不同的人、不同火源、不同溫度，使咖啡結果又是個不同，咖啡學問何其大，成為一個能品味咖啡學的咖啡咖真是不容易呀!</li> <li>2. 體驗學習咖啡調製方法，參與學員深覺值得呀~就算不能成為咖啡咖，光是試飲的咖啡便就是樂開懷啦~可惜是部分學員深感晚上喝咖啡，半夜不能睡，故有人咖啡煮了卻不敢喝!有些則是小酌一口即罷飲，深恐清醒到天亮!</li> <li>3. 在四個場次的研習中，最被學員所期待的便是義式咖啡與拉花的課程，所有學員均是欲罷不能，親眼目睹老師的拉花成品真</li> </ol>	

		<p>是驚為天人，老師並找來了全國拉花冠軍的學生示範表演，學員皆是讚不絕口。每個人體驗拉花後，立即拿出相機拍照，留下珍貴的第一次畫面。</p> <p>4. 體驗學習咖啡師技能，使參與者樂在學習、愛在學習，進而探索相關手工藝書籍做更進一步的技能學習，發展第二專長。</p>
	<p>量化</p>	<p>1. 參與活動之教師 17 人、職員 22 人、學生 95 人、含講師達 140 人次，活動感受滿意者達 98.3%。</p> <p>2. 提升入館人次至少 134 人次、借閱人次至少 134 人次，借閱書數至少 1340 冊，有效利用圖書館資源，並使參與者對圖書館的認同度更強。</p> <p><input type="checkbox"/> 超越目標 _____ %</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 達成目標</p> <p><input type="checkbox"/> 未達成目標，請說明： _____</p>

## 二、活動企劃書

### (一) 工作項目基本資料：

工作編號	A-2-3-2	預訂完成日期	12/12
工作名稱	閱讀遊樂·體驗活動—咖啡咖 養成計畫		
負責人姓名	何嫻嫻	校內分機/手機	2760
E-MAIL	iiho@twu.edu.tw		

### (二) 工作內容描述：

#### 1.現況或需求分析：

- (1) 本校本於「存誠、務實、創意、競爭」之經營理念，要能不斷地發揚愛心、追求卓越，並以「做中學、學中做」之精神，培育學生成為「技能專精、務實致用」之人才。為學生及本校之永續發展，本校致力於成為充滿「積極正向、滋長心靈、運用智慧、創新價值」的環球樂活大學；樂愛生命，樂在學習，樂在工作，樂在生活。
- (2) 為使環球人愛閱讀、進行閱讀體驗，茲辦理「閱讀遊樂·體驗活動--咖啡咖養成計畫」。活動包含咖啡豆介紹、咖啡豆採收處理、烘焙、手沖、虹吸等萃取工具的比較、義式咖啡與拉花等四場研習課程進行學習與體驗，不奢望參與學員皆成為咖啡專家、咖啡達人，但期望參與學員皆能是品嚐咖啡的『咖啡咖』。
- (3) 除咖啡專業知識學習外，本計畫更透過體驗感受雙手萬能，進行發展第二專長，以學習成就增強自信。

#### 2.辦理單位：丁東德先生紀念圖書館

#### 3.活動地點：圖書館五樓開放空間

#### 4.活動時程：

活動時間	活動名稱	活動地點
12/4(四) 17:00~21:00	咖啡採收處理及烘焙	圖書館五樓開放空間
12/5(五) 17:00~21:00	手沖、虹吸，萃取的差異	圖書館二樓國際好望角
12/8(一)14:00~17:00	萃取工具的差異	圖書館五樓開放空間
12/8(一)17:00~21:00	義式咖啡與拉花	圖書館五樓開放空間

5.參加對象及人數：

(1)對象：本校教職員及學生。

(2)人數：

日期	活動項目	每場人數
12/4晚上	咖啡採收處理及烘焙	35
12/5晚上	手沖、虹吸，萃取的差異	35
12/8下午	萃取工具的差異	35
12/8晚上	義式咖啡與拉花	35
合計		140

(3)報名條件：

- A. 借書 10 本，可報名一場研習課程。
- B. 活動可預先報名，惟所承諾之借書數量，需於 104/1/31 前完成。
- C. 出席達 3 場(含)以上者，圖書館致贈神秘好禮。

6. 活動講師

姓名	戴圳明		
經歷	● 環球科技大學觀光與餐飲旅館系兼任講師。		
	● 曾獲得四個全國冠軍(花式咖啡創意競賽、咖啡達人(虹吸壺)、台灣咖啡豆烘焙、綜合豆烘焙)的「咖啡王子」		
	● 雲林縣斗六市紅果精品咖啡負責人。		

7.研習課程內容：

日期與時間	課程內容
12/4(四) 17:00~21:00	咖啡採收處理及烘焙
	烘焙體驗：薩爾瓦多春天莊園咖啡生豆
	特別講解及品嚐體驗：綜合咖啡(2011 年比賽冠軍風味)
12/5(五)	手沖、虹吸，萃取的差異

17:00~21:00	特別講解及品嚐體驗：薩爾瓦多春天莊園咖啡豆(12/4 烘焙豆)
12/8(一) 14:00~17:00	萃取工具的差異 特別講解及品嚐體驗：耶加雪菲 G1 咖啡
17:00~18:00	晚餐時間
18:00~21:00	義式咖啡與拉花 特別講解及品嚐體驗：義式咖啡與拉花體驗

### 8.活動時程及任務分配表

完成日期	任務名稱	責任者	備註
11/28(五)	完成企劃書 確認講師時間	何嫻嫻	
12/2(二)	簽呈完成簽核	何嫻嫻	
12/2(二)	網站最新公告 活動海報製作與張貼 圖書館工讀生活動相關教育 訓練	何嫻嫻	
12/4(四) ~12/8(一)	活動研習	何嫻嫻 林佳儀	拍照、場地佈置、 設備搬運、茶水供 應、訂製餐點、場 地整理
12/15(一)	完成核銷及製作成果冊	何嫻嫻 林佳儀	

### 三、執行內容

#### (一) 課程內容

##### 1. 咖啡採收處理及烘焙

- (1) 介紹咖啡樹的品種有三種，但在台灣以阿拉比卡為最主要樹種。
- (2) 介紹咖啡樹果實，咖啡果試吃，咖啡豆是咖啡果實的一部分？水沖法與日曬法製作的咖啡豆比較。
- (3) 介紹咖啡烘焙的方式，咖啡當中有哪些瑕疵風味 (Aromatic Taints)。烘焙過程中會產生的焦糖化風味 (Sugar browning by-products)。所謂的乾餾風味是何物 (Dry Distillation by-products)？
- (4) 介紹咖啡生豆與烘焙豆的差別。
- (5) 以薩爾瓦多春天莊園咖啡豆進行烘焙，比較烘焙前後的差異。
- (6) 示範手沖法與虹吸咖啡，教授品嚐紅果 NO.1 咖啡豆、薩爾瓦多春天莊園咖啡豆精品咖啡的方式與口感。

##### 2. 手沖、虹吸，萃取的差異

- (1) 手沖咖啡的示範教學，比較不同過瀘工具所產生的萃取差異。
- (2) 虹吸咖啡的示範教學，比較不同熱源產生的萃取差異。
- (3) 比較薩爾瓦多春天莊園咖啡豆、耶加雪菲 G1 咖啡豆、哥倫比亞咖啡豆、紅果 NO.1 咖啡豆的口感差異。
- (4) 試聞各種酵素的風味。

##### 3. 萃取工具的差異

- (1) 各式咖啡萃取器具的差異，體驗美國最火紅的咖啡萃取工具：愛樂壓。
- (2) 體驗虹吸咖啡壺的魅力。
- (3) 體驗不同手沖壺的手沖咖啡。
- (4) 比較薩爾瓦多春天莊園咖啡豆、耶加雪菲 G1 咖啡豆、哥倫比亞模範生咖啡豆、紅果 NO.1 咖啡豆、河流咖啡豆的口感差異。
- (5) 利用同一咖啡豆而使用不同萃取器具，會產生多大的風味及口感差異性？
- (6) 不同的學員在使用相同條件的情況下是否會有不同的咖啡火花呈現？

##### 4. 義式咖啡與拉花



- (1)磨豆機、半自動義式咖啡機的使用介紹。
- (2)打奶泡的方式。
- (3)拉花的技巧。
- (4)體驗拉花技藝。
- (5)體驗巧克力拉花。

## 蒸氣奶泡機

1. 先不要將蒸氣管伸進牛奶中，因為蒸氣管中可能有一些凝結的水，所以先把前段的蒸氣放掉一些，順便排出多餘的水分。
2. 將溫度計插入容器中，然後將蒸氣管斜斜插入牛奶裡，打開蒸氣開關。
3. 慢慢的將把蒸氣噴嘴位置調整到距離牛奶表面一點點的地方，但是千萬不要高於液面，否則牛奶會濺得到處都是。當位置正確的時候會聽到一種平穩的「嘶嘶」聲，否則就會很大聲或是幾乎沒有聲音。
4. 當奶泡充足之後，就可以將蒸氣管埋深一點，讓蒸氣繼續替牛奶加溫。蒸氣管理的角度最好是剛好可以使牛奶旋轉。
5. 溫度到達60度~70度之間的時候就可以關掉蒸氣開關。
6. 用濕抹布將附著在蒸氣管上的牛奶擦乾淨，同時再放出一些蒸氣，以免牛奶乾了之後難以清理。

## Point

- 請使用全脂牛奶，因為脫脂牛奶的脂肪含量低，所以奶泡口感會比全脂的差。
- 若是覺得直接加熱會讓牛奶黏底的話，可以用隔水加熱的方式。
- 要用蒸氣打奶泡可以買一台專用的蒸氣奶泡機，或是使用Espresso機器上的蒸氣噴嘴（雖然不是很建議，但是湊合著用也還可以）。
- 打蒸氣奶泡的要點是：蒸氣噴嘴的角度、深度與牛奶的旋轉。
- 用不完的熱奶泡可以放入冰箱或是隔著鋼杯用冰塊將其冷卻，等到溫度降至10度以下之後可以再拿出來重新打奶泡，使用前記得先將浮在表面的舊奶泡刮除。
- 奶泡壺使用後要立即清洗，尤其是濾網更是要徹底清潔。
- 可以隨自己的喜好在最後完成的咖啡中加入各式的糖漿，例如焦糖、榛果、杏仁或是巧克力，如此一來保守的拿鐵咖啡便搖身變成香甜動人的花式咖啡。
- 腸胃對牛奶不適應的朋友可以用沒有加糖的豆漿來取代牛奶，一樣可以打出奶泡（應該叫做豆漿泡比較合適），當然風味也會有差異。

93  
一串心 Three Heart in One


- 1 將打好的鮮奶奶泡，先撈掉過多的奶泡（因為是要直接做拉花的動作），將鮮奶以及奶泡先做攪拌，讓彼此融合均勻，再以10公分左右的高度，以適當的流速及流量注入杯中約5-6分滿時
- 2 將杯子傾斜再將鋼杯靠在杯緣，再將鮮奶奶泡倒出，畫倒第一個白色奶泡，停住然後將杯子回正，然後再將杯子傾斜再將鋼杯靠上去，再推出第二個白色奶泡，再重覆上一動的動作
- 3 最後一個動作就以拉愛心的方式將鋼杯拉高往前移至對向做定點收尾補滿即可



### 5. 參考書籍



(二) 簽到表影本



環球科技大學

TransWorld University

實作強 品德優 就業易

# 102-103 年度教學卓越計畫

**A 計畫：強化服務學習，加強學生品德教育**

工作名稱：咖啡咖 養成計畫


主辦單位：環球科技大學

承辦單位：丁東德先生紀念圖書館

辦理日期：中華民國 103 年 12 月 4 日

## 咖啡採收處理及烘焙 簽到表

序號	班級/單位	學號/證號	姓名	簽到
1	志願二甲	102424104	陳冠宇	陳冠宇
2	創設二甲	102424114	董聖杰	董聖杰
3	創設二甲	102424148	邱碧意	邱碧意
4	視傳二乙	102422245	王漢偉	王漢偉
5	英語四甲	100422162	嚴水吉	嚴水吉
6	公務事務中心	89005	李維崇	李維崇
7	通社中心	102015	方春雲	方春雲
8	職化三甲	11002148	劉冠文	劉冠文
9	初保三甲	103498105	吳萍	吳萍
10	行銷四甲	101435130	何紹慧	何紹慧
11	體育中心	87029	王小芳	王小芳
12	文員體系	81032	許淑嫻	許淑嫻
13	行銷四甲	90017	曾政行	曾政行
14	創設四甲	100424133	陳怡萍	陳怡萍
15	圖書館	10008	林作儀	林作儀





**環球科技大學**  
TransWorld University

實作強 品德優 就業易

# 102-103 年度教學卓越計畫

A 計畫：強化服務學習·加強學生品德教育

工作名稱：咖啡咖 養成計畫

主辦單位：環球科技大學

承辦單位：丁東德先生紀念圖書館

辦理日期：中華民國 103 年 12 月 4 日

## 咖啡採收處理及烘焙 簽到表

序號	班級/單位	學號/證號	姓名	簽到
16	創設四乙	100424213	馬意品	馬意品
17	=	100424239	周政君	周政君
18	=	100424233	董淨涵	董淨涵
19	=	100424205	鄧庭吟	鄧庭吟
20	=	100424232	張偉文	張偉文
21	人事室		林淑文	林淑文
22	環設四甲	102948114	劉千結	劉千結
23	"	102948112	蔡天燕	蔡天燕
24	"	102948110	吳秋玲	吳秋玲
25	"	102948608	黃序舟	黃序舟
26	"	102948105	蔡東盛	蔡東盛
27	"	102948113	鄭筱瑩	鄭筱瑩
28		90009	張天祥	張天祥
29		102948101	林麗惠	林麗惠
30	創設一乙	103424226	徐鈺吟	徐鈺吟





實作強

品德優

就業易

# 102-103 年度教學卓越計畫

A 計畫：強化服務學習，加強學生品德教育

工作名稱：咖啡咖 養成計畫

主辦單位：環球科技大學

承辦單位：丁東德先生紀念圖書館

辦理日期：中華民國 103 年 12 月 4 日

咖啡採收處理及烘焙 簽到表

序號	班級/單位	學號/證號	姓名	簽到
31	行銷三丙	101435339	張嘉莉	張嘉莉
32	會計二甲	10240414	李凱婷	李凱婷
33		91019	李凱婷	李凱婷
34	紅果咖啡	講師	賴政傑	賴政傑
35	紅果咖啡	講師	賴政傑	賴政傑





實作強

品德優

就業易

# 102-103 年度教學卓越計畫

A 計畫：強化服務學習·加強學生品德教育

工作名稱：咖啡咖 養成計畫

主辦單位：環球科技大學

承辦單位：丁東德先生紀念圖書館

辦理日期：中華民國 103 年 12 月 5 日

## 手沖、虹吸、萃取的差異 簽到表

序號	班級/單位	學號/證號	姓名	簽到
1	<del>創設二甲</del>	<del>102424104</del>	<del>阮臣安</del>	
2	創設二甲	102424114	黃聖為	黃聖為
3	創設二甲	102424148	邱瑋意	邱瑋意
4	觀餐系		彭英欽	彭英欽
5	視傳四甲	100422162	嚴汶芸	嚴汶芸
6	觀餐一戊	103448547	劉怡君	劉怡君
7	秘書處	P4009	賴淑珍	賴淑珍
8	資訊中心	96010	莊耿賢	莊耿賢
9	圖書館	10008	林信儀	林信儀
10	公共事務中心	89205	李佳蓉	李佳蓉
11	通識中心	102015	方春惠	方春惠
12	行銷三丙	101435339	張蕙莉	張蕙莉
13	人事室	89019	劉春蘭	劉春蘭
14	圖書館	94012	何晏晏	何晏晏
15	觀餐系	81032	許淑婷	許淑婷

Integrity

Professionalism

Creativity

Competitiveness







# 環球科技大學

TransWorld University

實作強

品德優

就業樂

## 102-103 年度教學卓越計畫

**A 計畫：強化服務學習·加強學生品德教育**

工作名稱：咖啡咖 養成計畫

主辦單位：環球科技大學

承辦單位：丁東德先生紀念圖書館

辦理日期：中華民國 103 年 12 月 5 日

### 手沖、虹吸·萃取的差異 簽到表

序號	班級/單位	學號/證號	姓名	簽到
16	視傳三甲	101422148	劉冠廷 ✓	200 ✓
17	創設二甲	102410143	張子瑜 ✓	slang ✓
18	創設二甲	102410142	程進順 ✓	em ✓
19	應外系	89031	陳美祥 ✓	陳美祥 ✓
20	資訊中心	89010	石上松 ✓	石上松 ✓
21	行銷一乙	103435212	張蕙珊 ✓	張蕙珊 ✓
22	體育中心	89029	王聖芳 ✓	王聖芳 ✓
23	多新二甲	100425118	劉錦霜 ✓	劉錦霜 ✓
24	多新二乙	102425204	夏政恩 ✓	夏政恩 ✓
25	視傳二乙	102422230	劉姿秀 ✓	劉姿秀 ✓
26	視傳二乙	102422219	周倩婷 ✓	周倩婷 ✓
27	視傳二乙	102422245	王漢儀 ✓	王漢儀 ✓
28	行銷二乙	102435229	石培如 ✓	石培如 ✓
29	行銷二乙	102435214	李育勳 ✓	李育勳 ✓
30	圖書館	96029	謝東倫 ✓	謝東倫 ✓





環球科技大學  
TransWorld University

實作強

品德優

就業精

# 102-103 年度教學卓越計畫

A 計畫：強化服務學習·加強學生品德教育

工作名稱：咖啡咖 養成計畫

主辦單位：環球科技大學

承辦單位：丁東德先生紀念圖書館

辦理日期：中華民國 103 年 12 月 5 日

## 手沖、虹吸·萃取的差異 簽到表

序號	班級/單位	學號/證號	姓名	簽到
31	中區-甲	103739/83	林煜政	林煜政 ✓
32	創設四乙	100424205	鄧庭吟	鄧庭吟 ✓
33	=	100424213	馬惠茹	馬惠茹 ✓
34	=	100424230	廖培菁	廖培菁 ✓
35	創設四甲	100424133	陳怡萍	陳怡萍 ✓
36	行銷四甲	100435130	何紹慧	何紹慧 ✓





實作強

品德優

就業熱

# 102-103 年度教學卓越計畫

A 計畫：強化服務學習，加強學生品德教育

工作名稱：閱讀遊樂·體驗活動

主辦單位：環球科技大學

承辦單位：丁東德先生紀念圖書館

辦理日期：中華民國 103 年 12 月 8 日

## 萃取工具的差異·品嘗 :耶加雪菲 G1 咖啡 簽到表

序號	班級/單位	學號/證號	姓名	簽到
1	創設二甲	102424104	阮臣安	
2	創設二甲	102424114	黃聖為	
3	創設二甲	102424148	邱珺慧	
4	觀餐系	81032	許淑婷	許淑婷
5	視傳四甲	100422162	嚴汶芸	
6	行銷系	90017	曾敏雅	曾敏雅
7	行銷三丙	101435339	張蕙莉	張蕙莉
8	行銷四甲	100435130	何紹慧	何紹慧
9	視傳二乙	102422245	王潔儀	
10	創設二甲	102424142	程芷欣	
11	創設二甲	102424147	張可瑜	
12	中企一甲	103739133	林德政	林德政
13	人事室	89017	劉春蘭	劉春蘭
14	圖書館	96027	謝東倫	謝東倫
15	圖書館	100008	林佳儀	林佳儀

Sincerity

Perseverance

Creativity

Competitiveness





實作強 品德優 就業易

# 102-103 年度教學卓越計畫

A 計畫：強化服務學習，加強學生品德教育

工作名稱：閱讀遊樂·體驗活動

主辦單位：環球科技大學

承辦單位：丁東德先生紀念圖書館

辦理日期：中華民國 103 年 12 月 8 日

## 萃取工具的差異·品嘗：耶加雪菲 G1 咖啡 簽到表

序號	班級/單位	學號/證號	姓名	簽到
16	四行二甲	102435113	葉宜凡	葉宜凡 ✓
17	"	<del>102435114</del> / 102435126	賴俐君	賴俐君 ✓
18	"	102435143	廖枝梅	廖枝梅 ✓
19	"	102435127	沈貞岑	沈貞岑 ✓
20	"	102435120	張翠瀾	張翠瀾 ✓
21	"	102435124	黃俞平	黃俞平 ✓
22	"	102435103	劉如吟	劉如吟 ✓
23	"	102435110	陳俊寧	陳俊寧 ✓
24	"	102435123	張家豪	張家豪 ✓
25	"	102435119	魏翊毅	魏翊毅 ✓
26	"	102435125	邱冠廷	邱冠廷 ✓
27	"	102435141	施濟志	施濟志 ✓
28	"	102435144	陳明汶	陳明汶 ✓
29	"	102435105	余亞衡	余亞衡 ✓
30	四行四丙		謝嘉傑	謝嘉傑 ✓





實作強

品德優

就業易

# 102-103 年度教學卓越計畫

A 計畫：強化服務學習·加強學生品德教育

工作名稱：閱讀遊樂·體驗活動

主辦單位：環球科技大學

承辦單位：丁東德先生紀念圖書館

辦理日期：中華民國 103 年 12 月 8 日

## 萃取工具的差異·品嘗 :耶加雪菲 G1 咖啡 簽到表

序號	班級/單位	學號/證號	姓名	簽到
31	多動四甲	100423162	蔡佩道	蔡佩道 ✓
32	多動四甲	100423163	林雨萱	林雨萱 ✓
33	行銷系	84013	何學學	何學學 ✓
34	講師		戴訓明	戴訓明 ✓
35	講師		蔡秋俐	蔡秋俐 ✓
36		100435134	林麗儀	林麗儀 ✓
37	體育中心	87029	王慧芳	王慧芳 ✓
38	四行二乙	102435206	呂建廷	呂建廷 ✓
39	四行二乙	102435206	王筱惠	王筱惠 ✓
40	創設	100424226	郭怡婷	郭怡婷 ✓
41	生技	101431021	林思玲	林思玲 ✓
42	行銷	101035302	陳虹妤	陳虹妤 ✓





實作強 品德優 就業順

# 102-103 年度教學卓越計畫

A 計畫：強化服務學習·加強學生品德教育

工作名稱：咖啡咖 養成計畫

主辦單位：環球科技大學

承辦單位：丁東德先生紀念圖書館

辦理日期：中華民國 103 年 12 月 8 日

## 義式咖啡與拉花·品嘗：義式咖啡 簽到表

序號	班級/單位	學號/證號	姓名	簽到
1	創設四乙	100424243	周家安	周家安
2	創設四乙	100424213	馬意茹	馬意茹
3	創設四乙	100424205	郭庭吟	郭庭吟
4	創設四乙	100424230	廖培菁	廖培菁
5	創設四乙	100424210	程琬育	程琬育
6	賓管一乙	103433230	湯瑋笙	X
7	視傳	-----	李忠誠	李忠誠
8	創設二甲	102424114	黃聖為	黃聖為
9	行銷		林怡萱	林怡萱
10	多動一甲	103425119	廖翊淳	廖翊淳
11	行銷三丙	101425339	張蕙莉	張蕙莉
12	出納組	80001	彭麗燕	彭麗燕
13	觀餐系	81032	許淑婷	許淑婷
14	觀餐一戊	103448547	劉怡君	劉怡君
15	海青多媒一甲	102K56117	黃彩晴	X





環球科技大學  
TransWorld University

實作強 品德優 就業易

# 102-103 年度教學卓越計畫

A 計畫：強化服務學習·加強學生品德教育

工作名稱：手工學習創意 DIY 活動

主辦單位：環球科技大學

承辦單位：丁東德先生紀念圖書館

辦理日期：中華民國 103 年 12 月 8 日

## 義式咖啡與拉花·品嚐：義式咖啡 簽到表

序號	班級/單位	學號/證號	姓名	簽到
16	幼保三甲	103498105	吳萍	吳萍
17	觀餐系		彭英欽	X
18	觀餐一戊	103448507	林鈺紋	林鈺紋
19	視傳一乙	103422229	王升盟	王升盟
20	秘書處		賴淑珍	賴淑珍
21	資管系	101890513	劉玟均	劉玟均
22	行銷四甲	100435130	何紹慧	何紹慧
23	通識中心	102015	方春憲	方春憲
24	公共事務中心	89205	李佳蓉	李佳蓉
25	圖書館	100008	林佳儀	林佳儀
26	創設四甲	100424133	陳怡萍	陳怡萍
27	視傳三甲	101422148	劉冠呈	劉冠呈
28	中企一甲	103739133	林德政	林德政
29	視傳四甲	100422162	嚴文芸	嚴文芸
30	視傳二乙	102422245	王洁仪	王洁仪





環球科技大學  
TransWorld University

實作強 品德優 就業精

# 102-103 年度教學卓越計畫

A 計畫：強化服務學習·加強學生品德教育

工作名稱：閱讀遊樂·體驗活動

主辦單位：環球科技大學

承辦單位：丁東德先生紀念圖書館

辦理日期：中華民國 103 年 12 月 8 日

## 義式咖啡與拉花·品嘗：義式咖啡 簽到表

序號	班級/單位	學號/證號	姓名	簽到
31	行銷系	90017	曾政雅	曾政雅
32	體育系 15	87029	王盛芳	王盛芳
33	應外系	89021	建芳洋	建芳洋
34	行銷系	84013	何聖榮	何聖榮
35	講師		戴川明	戴川明
36	講師		賴秋俐	賴秋俐
37	觀察員		謝嘉雲	謝嘉雲
38			陳左霖	陳左霖





## 四、意見反應分析與改進建議

### (一) 活動滿意度分析

類別 題項	滿意程度					平均數
	非常滿意 5	滿意 4	尚可 3	不滿意 2	非常不滿意 1	
1. 講師講授內容與本次主題相關性	91	43	0	0	0	4.68
2. 講師表達能力與講解清晰度	95	36	3	0	0	4.69
3. 講義資料完整度	77	57	0	0	0	4.57
4. 本活動對提升學習的助益	92	39	3	0	0	4.66
5. 承辦單位整體規劃	92	39	3	0	0	4.66
整體滿意度平均：	4.65					

※對活動滿意的程度達 98.3%。

### (二) 開放性意見彙整：

1. 平常可以品嚐不同的咖啡並分辨優劣。
2. 生活上，便了解咖啡的一些知識
3. 未來可以自行操作及製作出美味的咖啡。
4. 了解咖啡的知識，或咖啡廳工作上，跟家人分享也可以。
5. 生活中第一次嘗試過虹吸壺煮法“失敗”，這次看著老師製作明白自己做錯的地方
6. 對咖啡有更深知識。
7. 可以好好品嚐咖啡。
8. 本次研習可以提供創業的考量。
9. 未來也許有興趣考證照。
10. 經本次研習，可以應用到咖啡店打工。
11. 未來可能會參與咖啡相關的活動。
12. 非常滿意，希望下次還能繼續參與此活動。
13. 很好，又有新的知識可吸收，太好了。
14. 非常的好，可以了解沖泡咖啡的用具及過程，對我是很好的學習機會。
15. 很好，還有試泡活動，學到了咖啡沖泡。

(三) 改進建議：

1. 辦在圖書館五樓太遠了。
2. 可以多幾台機器。
3. 希望大家能準時上課。
4. 應給予每個人均有操作機會。
5. 可以到每組示範，較容易清楚看見，達較佳學習效果。

## 五、附錄

### (一) 海報及活動照片

圖 1：宣傳海報



圖 2：宣傳海報



圖 3: 12/4 準備要上課啦~



圖 4: 12/4 觀賞與比較咖啡樹種類與咖啡果實的模樣



圖 5: 12/4 烘豆機與生豆



圖 6: 12/4 品味精品咖啡的玻璃杯



圖 7: 12/5 觀賞與比較生咖啡豆(日曬 V.S. 水洗)



圖 8: 12/5 講師與助理



圖 9:12/5 講師授課情形



圖 10: 12/5 講師授課情形



圖 11: 12/5 手沖、虹吸萃取體驗的咖啡豆與生豆





圖 12: 12/5 虹吸萃取使用的加熱爐



圖 13: 12/5 麝香貓咖啡



圖 14: 12/5 戴圳明老師講解虹吸壺與示範





圖 15: 12/5 學員操作虹吸咖啡壺



圖 16: 12/5 學員體驗酵素味道



圖 17 12/5 學員聞咖啡香



圖 18 12/8 圳明老師講解



圖 19 12/8 學員與講師 Q&A



圖 20 12/8 戴老師示範手沖壺



圖 21 12/8 來西亞學生學習操作虹吸咖啡壺



圖 22 12/8 曾敏雅老師學習手沖壺操作



圖 23 12/8 講師示範「愛樂壓」萃取咖啡的操作



圖 24 12/8 晚上場-戴老師講解半自動咖啡機



圖 25 12/8 晚上場-學員觀賞助教示範操作拉花方式



圖 26 12/8 晚上場-學員觀賞助教示範操作拉花方式





圖 27 12/8 晚上場-示範的咖啡拉花



圖 28 12/8 晚上場-學員學習咖啡拉花



圖 29 12/8 晚上場-學員學習咖啡拉花



圖 30 12/8 晚上場-講師示範操作



圖 31 12/8 晚上場-咖啡機示範操作



圖 32 12/8 晚上場-戴圳明老師



(二)問卷及簽呈

環球科技大學 102-103 年度教學卓越計畫(研習用學生版)

計畫名稱：A 計畫：強化服務學習，加強學生品德教育

活動名稱：閱讀遊樂·體驗活動-咖啡咖 養成計畫

研習活動滿意度調查問卷

您好：

感謝您參與本次活動，希望研習內容與安排能讓您有豐富的收穫。為使下一次活動更臻完美，請您依本次活動感受提供寶貴建議，作為日後舉辦活動之參考，再次謝謝您！

填妥後請交予工作人員

一、基本資料

(一) 性別：男 女

(二) 身分：大學部 專科部 研究所

(三) 學院：管理學院 文創學院 休閒學院 健康學院

二、滿意度調查

	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
1. 講師講授內容與本次主題相關性.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 講師表達能力與講解清晰度.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 講義資料完整度.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. 本活動對提升學習的助益.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. 承辦單位整體規劃.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

三、開放性問題

1.我會將學習內容應用在： \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

2.我對本次活動的建議： \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

~謝謝您的參與~

## 環球科技大學 102-103 教學卓越計畫 (研習用學生版結果彙整表)

計畫名稱：A 計畫：強化服務學習，加強學生品德教育

活動名稱：閱讀遊樂·體驗活動-咖啡咖 養成計畫

### 研習活動滿意度調查問卷結果彙整表

#### 一、基本資料

性別	男：24.6%，女：75.4%
身分	大學部：97.8%，專科部：0%，研究所：2.2%
學院	管理學院：29.9%，文創學院：33.6%，健康學院：5.2% 休閒學院：14.9%，行政單位：16.4%。

#### 二、活動滿意度分析

題項	類別	滿意程度					平均數
		非常滿意 5	滿意 4	尚可 3	不滿意 2	非常不滿意 1	
1. 講師講授內容與本次主題相關性		91	43	0	0	0	4.68
2. 講師表達能力與講解清晰度		95	36	3	0	0	4.69
3. 講義資料完整度		77	57	0	0	0	4.57
4. 本活動對提升學習的助益		92	39	3	0	0	4.66
5. 承辦單位整體規劃		92	39	3	0	0	4.66
整體滿意度平均：		4.65					

#### (二)開放性意見彙整：

1. 平常可以品嚐不同的咖啡並分辨優劣。
2. 生活上，便了解咖啡的一些知識

3. 未來可以自行操作及製作出美味的咖啡。
4. 了解咖啡的知識，或咖啡廳工作上，跟家人分享也可以。
5. 生活中第一次嘗試過虹吸壺煮法“失敗”，這次看著老師製作明白自己做錯的地方
6. 對咖啡有更深知識。
7. 可以好好品嚐咖啡。
8. 本次研習可以提供創業的考量。
9. 未來也許有興趣考證照。
10. 經本次研習，可以應用到咖啡店打工。
11. 未來可能會參與咖啡相關的活動。
12. 非常滿意，希望下次還能繼續參與此活動。
13. 很好，又有新的知識可吸收，太好了。
14. 非常的好，可以了解沖泡咖啡的用具及過程，對我是很好的學習機會。
15. 很好，還有試泡活動，學到了咖啡沖泡。

(三)改進建議：

1. 辦在圖書館五樓太遠了。
2. 可以多幾台機器。
3. 希望大家能準時上課。
4. 應給予每個人均有操作機會。
5. 可以到每組示範，較容易清楚看見，達較佳學習效果。