



## 東南科技大學高教深耕計畫業師協同教學成果表

主軸計畫 A：推動創新教學 優化學習成效 A2 業師協同教學

對應本校中程校務發展：關懷社會 放眼國際

課程名稱	咖啡烘焙與拉花		
上課地點	中正 706 咖啡教室	班 級	觀光三甲
原授課教師	徐貴新	業師姓名	蔡治洋

## 業師協同授課目的

義式咖啡拉花，發蒸氣，濃縮咖啡風味調整，牛奶比例，同學能穩定發出蒸氣，煮出風味合適的義式濃縮咖啡，並用設定恰當比例融合，呈現簡單拉花出品

## 課程紀錄

## 1.課程表

日期	時間	授課主題	授課教師
111 年 3 月 31 日	13:20~16:10	奶泡實作	蔡治洋
111 年 4 月 21 日	13:20~16:10	拉花實作	蔡治洋

2.人數統計： 34 人

## 具體成效

1.本學期業師協同教學授課方式：實務經驗分享 實務操作教學、實習課程  
輔導證照考試(證照名稱：                    ，通過人數：      人或考試日期          )  
校外參觀、體驗學習(地點：                    ) 指導專題製作、專題競賽(專題或競賽名稱：                    ，獲獎人數：      人)

## 2.教學成效：

同學能打出絲滑般的奶泡，  
完成簡單的拉花作品  
1對1的練習 學生收穫滿滿

問卷資料回饋(請同學上網填答 <https://forms.gle/DTMr7czZM8QECyqM8>)



上課照片(至少 8 張，請加簡要說明)



講解



奶泡  
拉花  
練習



拉花  
練習



成果

