

學校名稱	亞東技術學院		
活動名稱	Becoming a Barista - 職能開發計畫		
經費來源	特色發展計畫		
活動日期	10/02、10/09、10/16、10/23、10/30、11/13、11/20、11/27 (三)		
活動時間	13:10-15:00		
活動地點	方城 108 師生互動坊		
參加人數	8 人 (2 女 6 男)		
活動聯絡人	戴筱涵	聯絡電話	1362
活動滿意度	質性問卷		

活動簡述

為了提升特教生未來進入職場的競爭力，增加特教生生涯技能，擬辦理一系列咖啡師培訓活動，提升學生對咖啡的瞭解，並讓特教生掌握沖泡咖啡的技巧，增加特教生的軟實力。

這次系列課程一共辦理了 8 次課程 (如下)，1 次成果展。這 8 次課程主要以認識咖啡豆，學習成為一位吧檯手，以及學習沖泡的技術為主。除此之外，學生在這 8 次課程中學習了手沖咖啡與製作拿鐵的技巧，在使用義式咖啡機的過程學習拿捏咖啡粉的粗細軟硬，控制義式咖啡的出水量與濃度，並使用奶泡器打出綿密的奶泡並製作出香濃的拿鐵。

日期	活動主題
1.10/02	認識咖啡 1、器材保養
2.10/09	認識咖啡 2、吧檯師服務精神與態度
3.10/16	手沖咖啡、茶飲技巧與服務 1
4.10/23	手沖咖啡、茶飲技巧與服務 2
5.10/30	校外咖啡店參訪
6.11/13	義式咖啡技巧與服務 1
7.11/20	義式咖啡技巧與服務 2
8.11/27	吧檯服務綜合演練
9.12/11	成果分享

學生們原本從不認識咖啡到製作出咖啡飲品、學習一邊沖咖啡、認識咖啡豆、評斷咖啡的品質等，這些過程都讓他們印象深刻。此外，從回饋表發現此系列課程也增加了學生的職涯選項，把成為咖啡師納入為未來職業考量之一；再者，學生們都很喜歡實作的過程，而且有真正學習到如何沖泡咖啡，認識了許多不同品種的咖啡，也增加學生對自我的成就感；最後，學生們表示因為此課程而考慮成為咖啡師的，有 4 位同學，其他的同學也有提到目前對於自己的生涯還沒有確定，因此還不知道會不會想以咖啡師為未來的職業。有考量的同學也提到還需要再增進自己的能力。