《尊重智慧財產權，請使用正版教科書，勿非法影印書籍及教材，以免侵犯他人著作權》

開課班級: **授課老師: 邱秋霞,許祥純** **學分數: 1**

課程大綱:
本課程教授學生咖啡實作，自咖啡起源、品種、產地種植環境、後製處理法、烘焙、沖煮及義式拉花等專業知識與技能，透過實務練習以達做中學、學中做之效能。

outline:
This course teaches students the practical knowledge and skills of coffee, from the origin, varieties, growing environment, post-processing methods, roasting, brewing, and garnishing of coffee, through practical exercises to achieve what you need to do in learning.

教學型態:
課堂教學+實習 (校內、校外)

成績考核方式:
平時成績:%
期中考:%
期末考:%
其它:%

本科目教學目標:
培養學生從食品專業角度，發展符合趨勢之咖啡產業模式，並培育具實務精神及創新專業能力的人才。

參考書目:

課程進度表：

週次	起訖月日	授課單元(內容)	備註
第1週	2.21~2.28	無	8日正式上課。8~12日課程加退選，轉學(系)生、復學生及延修生選課，雙主修、輔系申請，12日申辦抵免學分截止日
第2週	2.28~3.07	招生	
第3週	3.07~3.14	招生	28日(日)孔子誕辰紀念日/教師節(放假),29日(一)補假
第4週	3.14~3.21	無	29日成績優異提前畢業者提出申請截止日
第5週	3.21~3.28	無	6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)
第6週	3.28~4.04	無	14日學生宿舍安全輔導暨複合式防災疏散演練。18日多益測驗
第7週	4.04~4.11	無	24日(一)補假，25日(六)光復暨古寧頭大捷日(放假)。
第8週	4.11~4.18	無	30日校課程委員會
第9週	4.18~4.25	無	3~9日期中考試
第10週	4.25~5.02	4/29:認識咖啡、沖煮器具及手沖咖啡-咖啡萃取基礎原理講解、咖啡沖煮技術、咖啡萃取變因之探討 4/30:咖啡萃取實作-實際應用課程教授技能，藉由沖泡方式之修正，沖出一杯具有不同風味的咖啡 實作考試；	13日教務會議,16日教師期中成績上網登錄截止日
第11週	5.02~5.09	5/06:義式咖啡萃取原理教學、義式拉花基礎教學 5/07:義式拉花實作-如何拉出一杯完美的咖啡拉花 實作考試	
第12週	5.09~5.16		24~28體育運動週。24日校園路跑。27日運動大會夜間開幕，28日運動大會活動，29日101週年校慶活動日，照常上班
第13週	5.16~5.23		
第14週	5.23~5.30		12日申請停修課程截止日
第15週	5.30~6.06		
第16週	6.06~6.13		22日校務會議。25日行憲紀念日(放假)
第17週	6.13~6.20		1日(四)開國紀念日(放假)
第18週	6.20~6.27		5~11日期末考試，10~11日學生退宿