



《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: 龔得安,邱秋霞

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:實作演練90%+出缺勤10%%

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	2.19~2.26	無	19日正式上課。19~23日加退選，復(轉)學生及延修生選課，雙主修、輔系申請，23日申辦抵免學分截止日
第2週	2.26~3.04	無	28日和平紀念日(放假)
第3週	3.04~3.11	無	
第4週	3.11~3.18	無	11日成績優異提前畢業者提出申請截止日,14日第1次校教評會
第5週	3.18~3.25	無	
第6週	3.25~4.01	無	
第7週	4.01~4.08	無	3日(三)校慶補假(112年11月25(六)日校慶活動日)。4日(四)兒童節、民族掃墓節(放假)，5日(五)民族掃墓節補假
第8週	4.08~4.15	無	10日校課程委員會。11日第2次校教評會
第9週	4.15~4.22	無	15~21日期中考試
第10週	4.22~4.29	無	22~26日學士班申請轉系,27~28日四技二專統一入學測驗,28日教師期中成績上網登錄截止日
第11週	4.29~5.06	無	
第12週	5.06~5.13	無	11日多益測驗(暫定)
第13週	5.13~5.20	業師授課 5/17 (五);13:30-16:30 授課內容：認識咖啡品種、咖啡後製處理法、沖煮器具及手沖咖啡-咖啡萃取基礎原理講解。；5/18 (六) 09:00-12:00；13:30-16:30 授課內容：了解咖啡沖煮技術-咖啡萃取變因之探討及咖啡萃取實作-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。	16日第3次校教評會。19日博士班招生(暫定)
第14週	5.20~5.27	業師授課 5/24 (五);13:30-16:30 授課內容：義式咖啡萃取原理教學。；5/25 (六) 09:00-12:00；13:30-16:30 授課內容：義式拉花基礎教學-如何拉出一杯完美的咖啡拉花。	20~24日體育運動週，22日水上運動會(暫定),24日申請停修課程截止
第15週	5.27~6.03	無	27~31日藥物濫用防制宣導週
第16週	6.03~6.10	無	3日校務會議。3~9日畢業班(學士)期末考試。
第17週	6.10~6.17	無	10日端午節(放假)，12日畢業



			班授課教師送交學期成績截止
第18週	6.17~6.24	無	17~23日期末考試