

檔 號：ACA-199
保存年限：3

電子公文

醒吾技術學院 函

地址：新北市林口區粉寮路1段101號
聯絡人：學習與教學資源中心
張慧齡助理
電子信箱：
：099027@mail.hwc.edu.tw
聯絡電話：02-26015310分機1900
傳真電話：02-26030760

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國100年5月3日

發文字號：醒院教字第1000002823號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：活動辦法及報名表（2823-辦法及報名表.DOC，共1個電子檔案）

主旨：本校辦理99年度北區技專校院教學資源中心計畫分項計畫「3-4-B-a推廣觀餐實務教學」，敬請 查照轉知。

說明：

- 一、依99年度北區技專校院教學資源中心之分項計畫3-4-B-a推展觀餐實務教學，舉辦「咖啡實務調製烘培研習會」，敬邀各聯盟學校教師踴躍參加，並惠予與會人員公假。
- 二、相關詳細訊息請至北區技專校院教學資源中心網站查詢。
網址：<http://www.ctle.ntut.edu.tw/trc/index.jsp>
- 三、報名日期自即日起至100年5月6日（星期五）止，相關報名辦法暨活動簡章詳如附件。

正本：公私立大專校院、北區技專校院教學資源中心

副本：醒吾技術學院觀餐學群(含附件)、旅運管理系(含附件)、餐旅管理系(含附件)

100/05/03
16:07:41

校長 周添城 擬公告於本校文件公告系統，宣導週知。
二. 文陳閱後存。

專任助理單書儀

1000505

教授兼教學資源中心主任 林士彥

教授兼副教務長 鄭健雄

代為決行

教授兼教務長 蕭文

教務處

專任助理

99 學年北區技專校院教學資源中心計畫

「3-4-B-a 推廣觀餐實務教學」

咖啡實務調製烘培研習會

壹、課程宗旨：

從咖啡的相關專業知識教導，到實際操作演練，提升專業能力，引領學員擁有調製咖啡飲品的專業級技術，讓學員能獨立完成咖啡成品，並對未來規劃上有實質上的幫助。課程涵蓋咖啡基本概念介紹、認識咖啡器具並學會操作技巧、調製方法介紹及實作技巧。

本研討會將以小班教學方式，藉由教學經驗豐富、教學成效卓著的學者專家，提供個人教學實務操作經驗，讓教師獲得改進教學的方法與策略，以期加強教師課程設計能力，進而有效提昇教學品質。

貳、實施方式：

邀請咖啡達人講授並現場做示範教學，將其課程分為講授及實際操練二種，本課程因採小班制故僅收 20 名教師。(如附件一)

一、講授課程：5 月 11、16、25 日、6 月 1 日，共 8 堂 8 小時課。

二、實際演練：5 月 11、16、25 日、6 月 1 日，共 24 堂 24 小時課。

參、指導單位及承辦單位

一、指導單位：教育部技職司、北區教學資源中心

二、主辦單位：醒吾技術學院觀光系

三、協辦單位：醒吾技術學院教學資源中心

肆、參加對象：北區技專校院教學資源中心各夥伴學校之教師。

伍、預期成效：

一、藉由教師與業界交流合作，規劃課程之發展，使學生有與社會無接縫之學習。

二、培養教師具有第二專長。

三、協助教師吸收新知，以符合市場最新趨勢之跨領域技能、知能及新觀念、新技術導入本校教學資源。

四、建立完善之教師專業成長之輔導措施，包括教學專業能力、實務能力之提升，確實提供教師改善教學所需之各項協助措施。

陸、課程規劃：100 年 5 月 11、16、25 日、6 月 1 日，上課總時數為 32 小時。

柒、研習地點：醒吾技術學院觀餐大樓一樓飲品示範教室、T302。

捌、報名方式：

一、報名時間：即日起 5 月 6 日(星期五)止，採 E-mail 報名。(報名表如件二)

二、聯絡人：王珮雯小姐

三、電話：02-26015310*2431、2432、2438

四、信箱：h027@mail.hwc.edu.tw

咖啡實務調製烘培研習會 課程表

日期	課程時間	課程內容	講授教師
5月11日(三)	08:30-10:00	認識咖啡豆(一) 一產地、品種、特性、選豆祕訣與研磨技術、調配綜合豆技巧及水質等	蔡瑤洁
	13:00-16:30	實務操作-烘培咖啡豆(一)	
5月16日(一)	08:30-12:00	認識咖啡豆(二) 一產地、品種、特性、選豆祕訣與研磨技術、調配綜合豆技巧及水質等	蔡瑤洁
	13:00-16:30	實務操作-烘培咖啡豆(二)	
5月25日(三)	08:30-12:00	實務操作 一義式咖啡機各單品咖啡之操作(三)	蔡瑤洁
	13:00-16:30	實務操作-花式熱咖啡 (愛爾蘭、皇家、維也納等)(四)	
6月1日(三)	08:30-12:00	實務操作 一義式咖啡機各單品咖啡之操作(五)	蔡瑤洁
	13:00-16:30	實務操作-花式冰咖啡 (漂浮、黑白、加味冰咖啡)(六)	



附件二

咖啡實務調製烘培研習會 報名表

姓 名		身份證字號	
性 別	☐ 男 ☐ 女	聯絡電話	手機
出生年月日	年 月 日		家裡
服務學校		職 稱	
E-mail			
聯絡地址 (郵遞區號)			

※因名額有限，凡報名者需繳交 1000 元【500 元耗材費用（鮮奶、咖啡豆）及 500 元保證金（全程參與將退還）】。

