

## 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 107 學年度第二學期

### 均質化 107-12-2 課程研習活動實施計畫

#### 一、依據：

107 學年度第 2 學期高級中等學校適性學習社區教育資源均質化實施方案，辦理有機人生(種咖啡)特色課程研習。

#### 二、目的：

- (一) 學習莊園咖啡生豆種植與種植咖啡後製處理法及生豆選配的對應關係。
- (二) 人體感官結構、魔鬼水測試、聞香瓶實驗、SCAA 杯測說明、咖啡因與體質關聯。
- (三) 咖啡浸泡法概念、水質對於咖啡口感的變異性、latte art 的技巧、組合圖形與特殊技巧解說。
- (四) 透過產學資源運用系列性活動，來推動社區國高中職學校之跨校教育資源共享。

#### 三、辦理單位：

- (一) 主辦單位：臺南市亞洲高級餐旅職業學校
- (二) 協辦單位：阿里山鄒築園咖啡莊園、咖啡匙咖啡工作室、崑山科大

四、研習時間與地點：[108 年 3 月 17 日 (星期日) 08:00~16:00 阿里山鄒築園咖啡莊園]; [108 年 3 月 25 日 (星期五) 13:30~18:30 亞洲餐旅學校]; [108 年 4 月 12 日 (星期五) 13:30~16:30; 108 年 4 月 19 日 (星期五) 13:30~16:30 亞洲餐旅學校]。

五、參加對象：臺南一區社區學校教師與咖啡社團選手。

六、經費來源：均質化 107-12-2 有機人生(玩咖啡)經常門經費支應。

#### 七、預期成效：

- (一) 教師學習助於提升教學專業知能與指導能力，與培養教師第二專長。教師透過研習訓練，具體內化轉移為教案與反饋於教學，以發展出極具亮點之特色課程與教材，增進學生的學習品質與專業技能。
- (二) 強化技職產學鏈結建立跨校、跨領域餐旅教育學習交流平台，開啟產學多元領域教與學對話機制，以激盪餐旅創意特色課程新風貌。

3月17號/2019年

<u>時間</u>	<u>行程</u>	<u>備註</u>
07:30	報到/點名	亞洲餐旅校門口/捷麗交通公司
08:00	集合出發	<b>阿里山鄒族園</b> 嘉義縣阿里山鄉樂野村2鄰71號
10:30	1. Caturra)	咖啡品種介紹與差異(Geisha/ Typica/
12:00	2. 3. 4. 5. /Wet processed (washed)/ Honey Amarillo/ Honey Rojo /Honey Negro/)	咖啡種植技術與環境條件 田間管理技術 咖啡後製處理法(Dry processed (naturals) 生豆焙煎與後製處理之關聯
12:00	午餐(粗茶與淡飯)	
13:00	1. 瑕疵豆的辨別與篩選	
15:30	2. 萃取技術與生豆選配及烘焙火候之關係 3. coffee cupping:( Geisha/ Typica/ Caturra 品種之間差異) 4. coffee cupping:水洗、日曬、蜜處理 口感之差異 5. 發問與討論	
16:00	合影與賦歸	<b>Benefit a great deal for you</b>

### 107 均質化計畫有機人生-玩咖啡研習報名表

課程名稱： 107 均質化計畫有機人生-種咖啡研習 姓 名：\_\_\_\_\_ 性別：男 女

身分證字號：\_\_\_\_\_ 出生年月日：\_\_\_\_\_

電 話：(公)\_\_\_\_\_ 手機：\_\_\_\_\_

E-mail Address(以正楷書寫)：\_\_\_\_\_

服務學校：\_\_\_\_\_ 職稱：\_\_\_\_\_

您需要的餐點是：素食  (葷食)

備註:1. 請老師，將此份報名表回傳本校傳真:06-2611078 或 Email 至  
d0935557146@yahoo.com.tw 陸大衛主任本校將主動協助登錄教師進修網。

2. 研習當日可錄音錄影請自行準備。

3月25號/2019年

<u>時間</u>	<u>行程</u>	<u>備註</u>
13:00	報到	亞洲餐旅學校/C13 教室
13:30	校長致意	亞洲餐旅學校/C13 教室
13:30	1. 人體感官結構 2. 魔鬼水測試	
15:25	3. 聞香瓶實驗	
15:25	中場休息	
15:30	4. SCAA 杯測說明 5. 咖啡因與體質之關聯	
17:25	6. 發問與討論	
17:30	賦歸	Benefit a great deal for you

## 107 均質化計畫有機人生-種咖啡研習報名表

課程名稱： 107 均質化計畫有機人生-玩咖啡研習

姓名：\_\_\_\_\_ 性別：男 女

身分證字號：\_\_\_\_\_ 出生年月日：\_\_\_\_\_

電話：(公)\_\_\_\_\_ 手機：\_\_\_\_\_

E-mail Address(以正楷書寫)：\_\_\_\_\_

服務學校：\_\_\_\_\_ 職稱：\_\_\_\_\_

備註：1. 請老師，將此份報名表回傳本校傳真：06-2611078 或 Email 至  
d0935557146@yahoo.com.tw 陸大衛主任本校將主動協助登錄教師進修網。

2. 研習當日可錄音錄影請自行準備。

4月12號/2019年

<u>時間</u>	<u>行程</u>	<u>備註</u>
13:00	報到	亞洲餐旅學校/C13 教室
13:30	校長致意	亞洲餐旅學校/C13 教室
13:30	1. 咖啡浸泡法概念	
15:00	2. 水質對於咖啡口感的變異性	
15:00	中場休息	
15:05	3. 咖啡手沖與聰明濾杯操作法	
16:30	4. 試飲與檢討	
16:30	賦歸	Benefit a great deal for you

---

### 107 均質化計畫有機人生-種咖啡研習報名表

課程名稱： 107 均質化計畫有機人生-玩咖啡研習

姓名：\_\_\_\_\_ 性別：男 女

身分證字號：\_\_\_\_\_ 出生年月日：\_\_\_\_\_

電話：(公)\_\_\_\_\_ 手機：\_\_\_\_\_

E-mail Address(以正楷書寫)：\_\_\_\_\_

服務學校：\_\_\_\_\_ 職稱：\_\_\_\_\_

備註:1. 請老師，將此份報名表回傳本校傳真:06-2611078 或 Email 至

d0935557146@yahoo.com.tw 陸大衛主任本校將主動協助登錄教師進修網。  
 2. 研習當日可錄音錄影請自行準備。

4月19號/2019年

<u>時間</u>	<u>行程</u>	<u>備註</u>
13:00	報到	亞洲餐旅學校/C13 教室
13:30	校長致意	亞洲餐旅學校/C13 教室
13:30	1. 義式咖啡機萃取與奶泡製作	
14:25	2. 奶泡融合與口感的關係	
14:25	中場休息	
14:30	3. latte art 的技巧	
16:25	4. 組合圖形與特殊技巧解說	
16:30	賦歸	Benefit a great deal for you

---

**107 均質化計畫有機人生-種咖啡研習報名表**

課程名稱： 107 均質化計畫有機人生-玩咖啡研習

姓名：\_\_\_\_\_ 性別：男 女

身分證字號：\_\_\_\_\_ 出生年月日：\_\_\_\_\_

電話：(公)\_\_\_\_\_ 手機：\_\_\_\_\_

E-mail Address(以正楷書寫)：\_\_\_\_\_

服務學校：\_\_\_\_\_ 職稱：\_\_\_\_\_

備註：1. 請老師，將此份報名表回傳本校傳真:06-2611078 或 Email 至  
 d0935557146@yahoo.com.tw 陸大衛主任本校將主動協助登錄教師進修網。

2. 研習當日可錄音錄影請自行準備。