

彈性學習時間 充實(增廣) 補強性 課程教學大綱

科目名稱	中文名稱	咖啡學。學咖啡				
	英文名稱	Coffee Culture				
師資來源	<input checked="" type="checkbox"/> 內聘		<input type="checkbox"/> 外聘			
適用科別	餐飲管理科	綜合高中科	室、廣設科	幼兒保育科	航空電子、資訊科	
學分數	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	
開課年級/學期	第一學年 第一、二學期	第一學年 第一、二學期	第一學年 第一、二學期	第一學年 第一、二學期	第一學年 第一、二學期	
教學目標 (教學重點)	一、瞭解咖啡的歷史文化及生長過程。 二、培養正確飲用咖啡的知識。 三、培養咖啡品嚐的能力。 四、培養正確的工作態度與衛生習慣。					
教學內容						
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註		
第一單元咖啡的種類及特性	一、咖啡的起源與演進 二、咖啡的生長與產區 三、咖啡的種類 四、咖啡的特性 五、咖啡的精製方法 六、咖啡的烘焙 七、咖啡烘焙機 八、咖啡的研磨 九、沖調咖啡的要點		9	第一學年第一學期		
第二單元咖啡的沖煮法	一、濾紙滴漏式沖泡法 (Paper Drip) 二、濾布滴漏式沖泡法 (Flannel Drip) 三、電動滴漏式咖啡機沖煮法 (Filter) 四、虹吸式 (塞風式) 咖啡沖煮法 (Syphon) 五、法式壓濾壺沖泡法 (French Presses Pot) 六、義式摩卡壺咖啡沖泡法 (Moka Express) 七、義式濃縮咖啡機沖煮法 (Espresso Machine) 八、荷蘭水滴式冰釀咖啡沖泡法 (Dutch Cold Water Coffee) 九、土耳其咖啡沖煮法 (Turkish Ibrik) 十、那不勒斯咖啡壺沖煮法 (Neapolitan Flip Drip) 十一、比利時咖啡沖煮法 (Balancing)		9			
第三單元咖啡的飲用	咖啡的調味料認識		2	第一學年第二學期		
第四單元特調熱咖啡的製作	一、特調咖啡常用器具 二、特調咖啡實作		8			
第五單元特調冰咖啡的製作	一、特調冰咖啡常用器具 二、特調冰咖啡實作		8			
合計			36			
學習評量 (評量方式)	採多元評量方式，包含：問答與討論、筆試、作業與報告。					

課程 注意 事項	<ol style="list-style-type: none">1. 本科目為實習科目，會依照課程進行分組，視課程內容繳交材料費。2. 上課準時出席3. 於課堂中積極參與，練習與討論，勿使用手機4. 配合清潔打掃工作安排。
----------------	--