

108 年技術型高級中等學校餐旅群科中心

新課綱實習科目飲料實務

一杯濃縮咖啡的義饗世界：從原理到萃取研習實施計畫

- 一、計畫依據：教育部技術型高級中等學校餐旅群科中心 108 年度工作計畫辦理。
- 二、目的：針對新課綱餐飲、觀光共同實習科目「飲料實務」之咖啡課程，加強教師對於咖啡萃取原理與技巧之教授，及咖啡機與磨豆機之認識，以提升餐旅群教師咖啡相關知能。
- 三、指導單位：教育部國民及學前教育署。
- 四、承辦單位：教育部技術型高級中等學校餐旅群科中心(新北市立淡水高級商工職業學校)。
- 五、協辦單位：崑山科技大學餐飲管理及廚藝系
- 六、研習時間：第 1 場：108 年 5 月 14 日(星期二)上午 9 時 30 分至下午 5 時 30 分。
第 2 場：108 年 5 月 20 日(星期一)上午 9 時 30 分至下午 5 時 30 分。
- 七、報名對象：全國餐旅群學校餐飲及觀光科(學程)相關課程之專任教師，
2 場次研習內容皆相同，請各校擇 1 報名，每校限 1 名參加，
各計 40 名，合計 80 名。
- 八、研習地點：第 1 場：崑山科技大學民生應用 1 館 3 樓 H1302 教室
(台南市永康區崑大路 195 號)。
第 2 場：新北市立淡水高級商工職業學校 餐飲科大樓 2 樓飲調教室
(新北市淡水區商工路 307 號)。

九、研習課程表：

第一場：108 年 5 月 14 日(星期二) 第二場：108 年 5 月 20 日(星期一)			
時間	活動內容	主持人/主講人	地點
9:20~9:30	報到	餐旅群科中心工作人員	第一場： 崑山科技大學 民生應用 1 館 3 樓 H1302 教室 第二場： 新北市立淡水商 工餐飲科大樓 2 樓 飲調教室
9:30~9:40	開場	餐旅群科中心	
9:40~10:30	磨豆機與刀盤	講師：崑山科技大學施智偉助理教授 助教：崑山科技大學李姿璇選手	
10:40~11:30	咖啡機構造 及清潔保養		
11:30~12:20	午餐	餐旅群科中心工作人員	
12:20~13:50	義式咖啡佈粉.整粉. 填壓技巧	講師：崑山科技大學施智偉助理教授 助教：崑山科技大學楊振億選手	
14:00~15:30	Espresso 的三等份與 風味描述	講師：崑山科技大學施智偉助理教授 助教：崑山科技大學李姿璇選手	
15:40~16:30	Cappuccino&Latte 差 異	講師：崑山科技大學施智偉助理教授 助教：崑山科技大學楊振億選手	
16:40~17:30	Q&A		

十、報名及錄取方式：

- (一) 請至全國教師在職進修資訊網線上報名 (<http://www3.inservice.edu.tw>)，
課程代碼：第一場：2620649；第二場：2620654，兩場次研習內容皆相同，請各校擇一報名，兩場次每校限1名參加，報名日期至108年4月29日(星期一)截止。
- (二) 為避免教育資源之浪費，錄取教師若屆時無法參加或全程參與，請務必於108年5月2日(四)前告知本中心，研習無故未到將比照公民營研習規定停權三年，若有重大事故不便出席再請函文舉證至本中心，以免影響個人之權益。
- (三) 依課程性質考量，以各校推派之餐旅群教師為主，並按照報名系統優先順序錄取；若教師經錄取後未到，則將該校隔次活動之錄取順位移至最後。
- (四) 全程參加研習人員，給予研習時數6小時。

十一、注意事項：

- (一) 出列席人員給予公差假及課務派代，其往返差旅費由各服務單位按相關規定報支。
- (二) 老師請於報名時登錄餐食及其他資訊。
- (三) 接駁車資訊：
第1場：高鐵台南站2號出口，上午09：00集合發車，逾時不候。
第2場：紅樹林捷運站1號出口，上午09：00集合發車，逾時不候。
- (四) 因課程需分組操作，請自備盛裝容器。

十二、承辦人員姓名及聯絡電話：

新北市立淡水高級商工職業學校何心盈小姐、王重乃先生。聯絡電話：(02) 2623-3664。

十三、交通路線圖：

第1場：崑山科技大學(台南市永康區崑大路195號)

第2場：淡水商工(新北市淡水區商工路307號)

