

開南管理學院九十四年度第二學期觀光與餐飲旅館學系教學計劃表

科目代碼	科目名稱	授課教師	修別	開課年級	學分數	每週時數
	中文：咖啡與茶	柯文華	選	夜間部 四年級	2	2
	英文：coffee and tea	先修課程	無			
教學目標與內容	使學生瞭解咖啡與茶的歷史,生產及消費本課程有助於引起學生對咖啡及茶飲料的興趣,並有利於自行創業之基本準備.					
實施方法	講授及學生報告 夜間部 週五 18:30-20:00					
評量方式	期中考30%,期末考30%, 平時成績 20%, 報告 20%					
授課使用 及 參考書籍	自行編製					
科目簡介(可含大綱及教學進度):						
02月24日 課程介紹		03月03日 咖啡的歷史				
03月10日 咖啡分類與成分		03月17日 咖啡烘焙與加工				
03月24日 咖啡泡製與保存		03月31日 咖啡與健康				
04月8日 咖啡品評及篩選		04月14日 咖啡的發展				
04月21日 期中報告		04月28日 期中考				
05月5日 茶的歷史		05月12日 茶的種類				
05月19日 茶的加工與其製品						
05月26日 茶與健康		06月2日 台灣的茶				
06月02日 茶的未來		06月09日期末報告				
06月16日期末報告		06月23日期末考				
說明：1.授課教師於學期前填寫本表，經課程委員會審核後，影印分送給教師所屬課程委員會召集人，授課班級所屬系、所及教務處課務組；並於開始上課時，將本內容向學生說明。2.本表於91.4.23第四次校課程委員會討論通過。						
報告：1.請寫出最喜歡的一種單品咖啡或茶(500字以內)，並說明其特色及你喜歡的原因為何(5%) 2.以1人為一組，針對一主題，找相關報導十篇，進行資料及心得統整，以10分鐘報告該主題(需製作pp)、並繳交書面文字稿,最遲口頭報告完一週交電子檔(15%)。						
上課規定：1.上課點名時遲到及請假二次算一次缺席(未帶課本或未注意聽講,上課講話,講手機,睡覺視同缺席), 缺席上課次數1/3即扣考。 2. 上課表現互動佳將予以加分鼓勵。						

研究室:至誠樓7樓 AT13 電話:03-3412500-6089 手機:0918-360677 e-mail: kowh@mail.knu.edu.tw

觀光系  
主任 陳桓敦

課務組  
95.3.20  
收文章