

開南大學 96 年度第二學期 觀光與餐飲旅館學系 科目教學計劃表

48

| 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 |
|-----------|---|------|---|------|-----|------|
| 156042700 | 中文：咖啡與茶 | 許珊菁 | <input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修 | 進觀四 | 2 | 2 |
| | 英文：Coffee and Tea | 先修課程 | | | | |
| 教學目標與內容 | 1. 認識咖啡與茶的基本特性 2. 認識咖啡與茶的健康助益 | | | | | |
| 實施方法 | <input checked="" type="checkbox"/> 講解法。 <input type="checkbox"/> 實作法。 <input type="checkbox"/> 討論法。 <input type="checkbox"/> 演習法。 <input type="checkbox"/> 問答法。 <input type="checkbox"/> 其他 ()。 | | | | | |
| 評量方式 | 平時成績 40% (15%作業、15%小考、10%出席)、期中測驗 30%、期末報告 30% | | | | | |
| 授課使用及參考書籍 | (請按作者、書名、版別、出版商、發行地、出版年份、起訖頁數順序填寫)。 | | | | | |
| | 講義 | | | | | |

科目簡介 (可含大綱及教學進度)：

| 週次 | 日期 | 授課內容 | 週次 | 日期 | 授課內容 |
|----|-------|------------|----|-------|---------|
| 一 | 02/29 | 課程介紹 | 十 | 05/02 | 咖啡烘焙與萃取 |
| 二 | 03/07 | 中國茶簡介 | 十一 | 05/09 | 咖啡與健康 |
| 三 | 03/14 | 中國茶種類 | 十二 | 05/16 | 期末報告 |
| 四 | 03/21 | 茶葉製作 | 十三 | 05/23 | 期末報告 |
| | 03/28 | 泡茶與飲茶習慣 | 十四 | 05/30 | 期末考 |
| 六 | 04/02 | 茶與健康 | | | |
| 七 | 04/04 | 清明節 | | | |
| 八 | 04/18 | 咖啡生豆組成份與處理 | | | |
| 九 | 04/25 | 期中考 | | | |

說明：

1. 期末報告：以 3-6 人為一小組，實際人數須與老師決定。
2. 上課規定：(1)上課點名時遲到二次算一次曠課，曠課三次平時成績以零分計，缺席 6 次扣考
3. 研究室：至誠樓 6 樓 A639 電話：03-3412500-6206; e-mail: helen29@mail.knu.edu.tw
4. 教學網頁：http://mail.knu.edu.tw/~helen29/

課程委員會召集人：

觀光系主任 文祖湘

授課教師：

許珊菁

課務組
97.3.14
收文章