

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 | 日間部 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 日間部 週五 13:10-15:00 | | | | | |
| 評量方式 | 期中考30%,期末考30%, 平時成績 30%,報告 10% | | | | | |
| 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 茶的歷史 | | | | | | |
| 04月28日 期中考 | | | | | | |
| 05月5日 茶的加工與其製品 | | | | | | |
| 05月12日 茶種類及泡茶法 | | 05月19日 茶與健康 | | | | |
| 05月26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(500字以內)，並說明其特色及你喜歡的原因為何。2.請寫出最喜歡的一種茶品(500字以內)，並說明其特色及你喜歡的原因為何。3.以上報告均需傳送電子檔及書面檔 | | | | | | |
| 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

觀光系陳桓敦
主任

課務組
95.3.20
收文章