

開南大學 95 年度第二學期 觀光與餐飲旅館學系 科目教學計劃表

| 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 |
|-----------------------------|---|------|---|------|-----|------|
| 1260M0010 1560700 -01 | 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)。 | | | | | |

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 | 03/01 | 課程介紹 | 十 | 05/03 | 生豆組成份與處理 |
| 二 | 03/08 | 中國茶簡介 | 十一 | 05/10 | 咖啡烘焙與萃取 |
| 三 | 03/15 | 中國茶種類 | 十二 | 05/17 | 咖啡與健康 |
| 四 | 03/22 | 茶葉製作-小考一 | 十三 | 05/24 | 期末考 |
| 五 | 03/29 | 泡茶與飲茶習慣 | | | |
| 六 | 04/05 | 清明節放假 | | | |
| 七 | 04/12 | 茶與健康-小考二 | | | |
| 八 | 04/19 | 咖啡簡介 | | | |
| 九 | 04/26 | 期中考 | | | |
| | | | | | |

說明：

- 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。
- 本表於 91.4.23 第四次校課程委員會討論通過。

課程委員會召集人：

觀光系主任 陳桓敦

授課教師：

許珊菁

課務組
96.3.22
收文章