

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

4.6

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
106044200	中文：咖啡與茶	許珊菁	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	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 %、期末測驗 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	02/27	課程介紹	十	04/30	咖啡烘焙與萃取
二	03/05	中國茶簡介	十一	05/07	咖啡與健康
三	03/12	中國茶種類	十二	05/14	期末報告
四	03/19	茶葉製作	十三	05/21	期末報告
五	03/26	泡茶與飲茶習慣	十四	05/28	期末考
六	04/02	茶與健康			
七	04/09	咖啡簡介			
八	04/16	生豆組成份與處理			
九	04/23	期中考			

說明：

1. 期末報告：以 5-8 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