

## 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 106044 200 -01	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)。					

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			
八	04/19	咖啡簡介-小考二			
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 陳桓敦 主任

授課教師：

許珊菁

課務組  
96.3.22  
收文章