※食之美：咖啡玩藝，底蘊豐饒

A. 課程概要：

　　　　咖啡飲品成為日常生活品味，無論是個性化咖啡廳或連鎖咖啡店或超商皆能提供各式各樣的咖啡，人們也開始自己在家進行一場飲品饗宴，自買豆、磨豆到沖煮，亦有自己一套品味風格。這一場想要提供給咖啡愛好者，從咖啡機具到咖啡豆鑑賞至沖煮手法，一系列的維基解密，讓家裡成為精品咖啡廳。

B.辦理時間：110學年下學期1場次（4/16星期六辦理）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 時間 | 教學內容 | 主講者/負責人 | 地點 | 備註 |
| 08:30~08:50 | 報到 | 均質化承辦人 | 玄關 |  |
| 08:50~10:20 | 咖啡豆鑑賞  產地風味 | 業界講師  陳璽元講師  三民家商餐飲科  蘇育弘老師 | 餐管科  8105示範教室 |  |
| 10:20~10:30 | 休息 | 均質化承辦人 |  |  |
| 10:30~12:00 | 手沖咖啡維基解密 | 業界講師  陳璽元講師  三民家商餐飲科  蘇育弘老師 | 餐管科  8105示範教室 |  |
| 12:00~13:00 | 午餐 | 均質化承辦人 |  |  |
| 13:00~14:30 | 烘豆爆爆時間  從西娜門到義大利 | 業界講師  陳璽元講師  三民家商餐飲科  黃衣緯老師 | 餐管科  8105示範教室 |  |
| 14:30~14:40 | 休息 | 均質化承辦人 |  |  |
| 14:40~16:10 | 咖啡煮具一二三  支援前線 | 業界講師  陳璽元講師  三民家商餐飲科  黃衣緯老師 | 餐管科  8105示範教室 |  |
| 16:10~17:00 | 課程教材討論  綜合應用講評 | 區內夥伴教師群與講師 | 餐管科  8105示範教室 |  |
| 17:00~ | 賦歸 |  |  |  |