臺南市亞洲高級餐旅職業學校107學年度第二學期

均質化107-12-2課程研習活動實施計畫

1. 依據：

107學年度第2學期高級中等學校適性學習社區教育資源均質化實施方案，辦理有機人生(種咖啡)特色課程研習。

二、目的：

（一）學習莊園咖啡生豆種植操作與種植管理概論。

（二）了解咖啡後製處理法及生豆焙煎之關聯性。

（三）研討咖啡萃取技術與生豆選配及烘焙火侯的對應關係。

(四)透過產學資源運用系列性的活動，來推動社區國高中職學校之跨校教育資源共享。

三、辦理單位：

（一）主辦單位：臺南市亞洲高級餐旅職業學校

（二）協辦單位：產業界業師

四、研習時間：108年1月28日（星期一）08:00~16:00 ，108年1月29日（星期二）08:30~16:30

五、研習地點：阿里山七彩琉璃咖啡莊園、阿里山鄒築園咖啡。

六、參加對象：臺南一區社區學校教師與本校教職員、咖啡社團選手。

七、經費來源：均質化107-12-2有機人生(種咖啡)經常門經費支應，參與師生負擔部分費用。

八、預期成效：

 (一) 教師學習助於提升教學專業知能與指導能力，與培養教師第二專長。教師透過研習訓練，具體內化轉移為教案與反饋於教學，以發展出極具亮點之特色課程與教材，增進學生的學習品質與專業技能。

 (二)強化技職產學鏈結建立跨校、跨領域餐旅教育學習交流平台，開啟產學多元領域

教與學對話機制，以激盪餐旅創意特色課程新風貌。

九、本計畫經呈　校長核准後實施，修訂時亦同。

**1月28號/(DAY1)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **時間** | **行程** | **備註** |
| 7：30 | 報到/分組 | 亞洲餐旅 |
| 8：00 | 出發 | 捷利交通公司 |
| 10:00 | 休息站 | 林務局觸口工作站&南區樹木銀行 |
| 11:00 | 中餐 | 阿里山梅園樓景觀飯店 |
| 12:00 | 集合/出發七彩琉璃咖啡莊園 | 嘉義縣阿里山鄉達邦村7鄰175附3號/莊家榮 |
| 13:00 | 1. 莊園咖啡種植簡介
2. 咖啡生豆種植管理概論(初階)
3. 咖啡生豆後製處理法(初階)
 |
| 16:00 |
| 17:00 | 住房報到 | 阿里山梅園樓景觀飯店 |
| 18:00 | 晚餐 |  |

**1月29號/(DAY2)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **時間** | **行程** | **備註** |
| 06:30 | 阿里山日出 | 阿里山梅園樓景觀飯店/早餐 |
| 07:00 | 鳥語晨喚/起床號  | 阿里山梅園樓景觀飯店/行李整備 |
| 08:20 | 退房/集合出發 | 阿里山梅園樓景觀飯店/阿里山鄒族園  |
| 08:30 | 1. 咖啡品種介紹與差異(Geisha/ Typica/ Caturra)
2. 咖啡種植技術與環境條件
3. 田間管理技術
4. 咖啡後製處理法(Dry processed (naturals) /Wet processed (washed)/ Honey Amarillo/ Honey Rojo /Honey Negro/)
5. 生豆焙煎與後製處理之關聯
 |
| 12:00 |
| 12:00 | 午餐(粗茶與淡飯) |
| 13:00 | 1. 瑕疵豆的辨別與篩選
2. 萃取技術與生豆選配及烘焙火侯之關係
3. coffee cupping:( Geisha/ Typica/ Caturra 品種之間差異)
4. coffee cupping:水洗、日曬、蜜處理 口感之差異
5. 發問與討論
 |
| 15:30 |
| 16:00 | 合影與賦歸 | **Benefit a great deal for you** |

繳交費用1500元

**107均質化計畫有機人生-種咖啡研習報名表**

上課日期：　　　　 課程名稱：　107均質化計畫有機人生-種咖啡研習

姓 名： 性別：□男 □女

電 話：(公) 手機：

E-mail Address(以正楷書寫)：

服務學校： 　　　 　職稱：

您需要的餐點是：□素食 □ (葷食)

住宿房間需與哪位老師同住: 校名: 姓名: □由主辦單位安排即可

備註:1.本校於收到您的報名資料後，會通知您住宿房號及用餐桌號

 2.研習當日可錄音錄影請自行準備。

 3.本次研習地點位於中海拔山區，請準備足夠防寒衣物。

 4.請老師於教師進修網報名後，將此份報名表回傳本校傳真:06-2611078 或Email至d0935557146@yahoo.com.tw 陸大衛主任 以利統計餐點