

國立屏北高級中學 113 學年度第一學期  
高級中等學校辦理學習區完全免試入學資源挹注計畫

子計畫 A2-1：活化教學食尚玩家

認識咖啡、感官品評及手沖萃取技巧實務 研習計畫

一、目標：

- (一)藉由專業課程研習 提升本校及鄰近國高中教師對咖啡豆處理法與手沖技巧課程的專業知能與技術，增進學生對於不同處理法咖啡豆的手沖技巧的調整。
- (二)透過業師的技能指導，活化教學方式及課程發展，提高學生學習興趣及吸收成效。

二、主辦單位：屏北高中教務處

三、協辦單位：屏北高中餐飲服務學程

四、研習時間：113年12月27日(星期五) 13：30至16：30。

五、研習地點：屏北高中飲調教室。

六、報名對象：本校教師及鄰近國高中教師，共計30名。請給予出席人員公假，其往返差旅費由各服務單位按相關規定報支。

七、報名方式：報名表如附件一，全程參加研習人員，給予研習時數3小時，共計30名。按照報名時間優先順序錄取，至報名人數額滿為止。

八、承辦聯絡人：屏北高中餐飲服務學程陳雅華老師(08-7937493分機#313、820)

九、研習課程表：

時間	活動	主講人	地點
13:30~14:20	<b>主題一：咖啡豆處理法介紹</b> 介紹各種咖啡豆的處理法及其風味特色。	講師：冰東咖咖啡烘焙工作室 烘豆師-簡英如老師	飲調教室
14:30-15:20	<b>主題二：咖啡杯手沖技巧</b> 配合咖啡豆的處理法特色調整沖煮方式。		
15:30-16:20	分組進行手沖課程及講師指導 針對各組實作結果進行杯測品評，講師綜合講評。		

十、 講師資料

烘豆師-簡英如	應聘授課科別與科目		填表日期	113年11月15日
	科別/學程別：餐飲服務學程 科目：飲調實務			
部門名稱	職稱	工作要項	可傳授之實務經驗	
冰東咖 咖啡烘焙工作室	負責人	咖啡烘焙	咖啡烘焙	
公司名稱/地點		主要營業項目		
冰東咖咖啡烘焙工作室/屏東市		咖啡烘焙		

附件一

國立屏北高級中學 113 學年度第一學期  
高級中等學校辦理學習區完全免試入學資源挹注計畫  
子計畫 A2-1：活化教學食尚玩家  
認識咖啡、感官品評及手沖萃取技巧實務

報名表

姓 名	
學 校 名 稱	
單 位 名 稱	
連 絡 電 話	
午 餐	<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素

註：

1. 本研習人數共計30名，報名時間即日起至113年12月6(星期五)中午12:00，按照報名時間優先順序錄取，至報名人數額滿為止。
2. 請將報名表寄至餐飲學程陳雅華老師(alice66671129@ppsh.ptc.edu.tw)
3. 連絡電話：08-7937493#820、313