※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（4/23 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			