

簽 103 年 10 月 13 日於實習處

主旨：呈本校均質化計畫「台大咖啡學課程設計經驗分享」研習實施計畫，請查照。

- 說明：一、依據本校 103 學年度均質化計畫 103-12-1 「進階咖啡實務暨新式料理技術特色課程」項下工作項目辦理，詳見附件一。
- 二、講師為台大農藝系王裕文教授，其於 2005 年起在台大開設甚受歡迎且選修爆滿秒殺的咖啡學與咖啡官能鑑定班。希藉由其豐富的授課經驗，引領本校於咖啡特色課程之規劃、教材開發能有具體產出。
- 三、辦理時間為 10 月 31 日（五）13:30-16:30。該時段學生將進行輔導室之電影欣賞，相關教師則進行專業研習。
- 四、核示後，將此實施計畫上傳至本校均質化計畫網，並委請人事室協助將研習資料登載於全國教師進修網中，並依進度執行講師演講內容溝通、資訊揭露、經費請款與管考等作業。

擬辦：敬會相關單位參閱知悉。

單位主管	會 簽	批 示
實習處主任	教務處主任：鄭文章 學務處主任：吳國榮	
實習處主任 施智偉	總務處主任：黃振忠 輔導室主任：黃淑珍	
承辦人	會計室主任：吳春美 人事室主任：林正賢	
徐 豪 10/13	(進)校務主任：陸大衛 餐管科主任：楊美娟	校長書圖範 10/13

註記：簽署原則由左而右，由上而下。

條碼位置
流水號位置



臺南市亞洲高級餐旅職業學校 103 學年度第一學期

「台大咖啡學課程設計經驗分享」研習

- 一、依據：本校 103 學年度均質化計畫 103-12-1「進階咖啡實務暨新式料理技術特色課程」之「1-1 咖啡烘豆教師專業研習」工作項目。
- 二、說明：咖啡專精教學為本校規劃之三年期重點發展特色課程，係甚受好評的國高中跨校交流媒介。透過咖啡專業研習帶領，確能建立跨校、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，激盪出餐旅創意特色課程新風貌，更甚者讓國中教師充份體認技職教育內涵。此特色課程執行迄今第二年，累積甚多教學素材，然計畫產出指標重點在於內化轉移開發出可供教學使用之「咖啡實務校本特色課程」與「亞餐咖啡學創用 CC 教材」，故特別邀請台大農藝系王裕文教授蒞校進行課程設計經驗分享。王教授於 2005 年起在台大開設甚受歡迎且選修爆滿的咖啡學與咖啡官能鑑定班。
- 三、目標：
 - (一) 希藉由其豐富的授課經驗，引領本校於咖啡特色課程之規劃、教材開發能有具體產出，並得以確實應用於學生或社會人士第二專長教學。
 - (二) 激盪出咖啡特色課程後期發展方向，成就極具亮點的亞餐咖啡學。
- 四、辦理單位：
 - (一) 主辦單位：臺南市亞洲高級餐旅職業學校（教務處）。
 - (二) 合辦單位：國立臺南高級商業職業學校、國立臺南高級海事水產職業學校、高雄市華德高級工業家事職業學校。
 - (三) 參與單位：臺南女中、光華高中...等其他臺南一區 10 校。
- 五、研習時間：103 年 10 月 31 日（五）13:30-16:30。
- 六、研習講師：王裕文（台大農藝系教授、台大咖啡學熱門選修課程授課教師）。
- 七、研習地點：行政大樓三樓會議室。
聯絡人：徐 豪 06-2640175 # 210。
E-MAIL：t999@mail.asvs.tn.edu.tw。
- 八、參加人員：本校與合作高國中師。
- 九、注意事項：
 - (一) 本研習不供餐與茶點，課程中間不休息，欲離席請輕聲自理。
 - (二) 凡全程參與之教職員，將登錄全國教師在職進修網研習時數 3 小時。
- 十、經費來源：103 會計年度「103-12-1 進階咖啡實務暨新式料理技術特色課程」經常門經費支應。講師鐘點費 1,600 元/時*3=4,800 元、國內旅費 2,960 元，合計 7,760 元。
- 十一、本計畫經呈 校長核定後實施，修正時亦同。