

朝陽科技大學  
112學年度第2學期教學大綱

當期課號	3060	中文科名	茶與咖啡
授課教師	鄧迺鏞	開課單位	休閒事業管理系
學分數	2	修課時數	2
修習別	專業選修	開課班級	四年制3年級 A班
類別	一般課程		

本課程培養學生下列知識：

本課程講授茶葉識別及種類、茶葉歷史文化與傳承咖啡的由來、咖啡種類及香氣、咖啡帶產區之分布，強化學生茶飲咖啡知識能力。

- 1.培養茶葉識別及種類的的能力
- 2.茶史文化與傳承
- 3.咖啡的由來及產區分布

This course teaches tea & coffee identification and variety, tea history, culture and heritage.

每週授課主題

- 第01週：咖啡之成長及構造
- 第02週：咖啡的生長區域
- 第03週：咖啡三大原生種
- 第04週：咖啡命名依據
- 第05週：咖啡豆精製法
- 第06週：咖啡豆特性
- 第07週：咖啡豆之保存
- 第08週：咖啡豆之挑選
- 第09週：期中報告
- 第10週：茶之歷史與產地
- 第11週：茶之分類
- 第12週：茶之特性
- 第13週：茶之沖泡
- 第14週：泡茶三要素
- 第15週：茶之服務
- 第16週：調味茶之變化茶類飲料製作方法
- 第17週：期末報告
- 第18週：線上教學

成績及評量方式

- 出席率(點名5次&每次5%)：25%  
課堂學習態度：25%  
期中報告：25%  
期末報告：25%

證照、國家考試及競賽關係

- 義式咖啡師初級認證
- SCAA咖啡師
- 飲料調製乙級
- 飲料調製丙級
- 丙級製茶技術士

主要教材

- 1.咖啡寶典謝美美中華民國國際調酒協會97898685454032009初版(教科書)

參考資料

本課程無參考資料!

建議先修課程

本課程無建議先修課程

教師資料

教師網頁： <http://www.cyut.edu.tw/~nyteng/>  
E-Mail： [nyteng@cyut.edu.tw](mailto:nyteng@cyut.edu.tw)  
Office Hour：  
星期三,第7~8節,地點:L-701;  
分機:4751

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。