

國立竹北高級中學 110 學年度

「咖啡烘焙研習」實施計畫

一、依據：本校「110 學年度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

二、目的：(一)108 課綱以「核心素養」作為課程發展的主軸，核心素養強調培養以人為本的「終身學習者」，秉持自發、互動、共好理念辦理本研習，讓教師專業知能精進，並有跨校、跨科的教學對話場域。

(二)本研習協助高中職教師多元選修開課專業知能的精進及深化。

三、參加對象：竹苗地區高中職教師

四、活動地點：本校工商大樓六樓中餐教室

五、活動內容：

主題：咖啡烘焙研習

主講人：黃昱豪老師 **助教：**陳郁如老師

講師資歷：709 尼泊爾咖啡館經營人，逢甲大學通識沙龍講師，北屯社區大學講師，曾經榮獲世界咖啡評鑑權威 Coffee Review 93 分。

活動日期時間：110 年 11 月 24 日（星期三）下午 13：30 至下午 16：30

活動籌備人：家政科 黃璿芳老師

協辦單位：圖書館、竹北高中教師會

報名方式：至全國教師進修網報名或洽詢家政科黃璿芳老師。

時間	課程內容	主持人/地點
13:15-13:30	報到並領取資料	家政科 黃璿芳老師
13:30-16:30	1. 咖啡豆淺培、中培、深培烘豆技巧 2. 手沖咖啡技巧 3. 製作咖啡隨身包	講師： 黃昱豪老師 助教： 陳郁如老師
16:30~	賦歸	家政科 黃璿芳老師

六、貼心小提醒

1. 外校教師，研習當天請攜帶疫苗注射黃卡。
2. 全程參與者，給予 3 小時研習時數。