臺北市教師研習中心

**「享咖啡、凝社群」咖啡品評與烘焙研習班-第2期**

**實施計畫**

一、**依 據：**本中心106年度研習行事曆辦理。

**二、研習目標**

（一）透過咖啡分享凝聚教師社群的感情，進行共同備課。

（二）藉由課程安排，由實作中釋放平日累積的教學壓力，蓄積提升精進教學的能量。

**三、研習對象：**本市各級學校教師**。**

**四、研習日期：**106年4月22日(星期六)

**五、報名日期**：106年3月27日起到106年4月11日(星期二)

**六、研習人數：40**人，**因名額有限，額滿得提前截止報名**。

**七、研習地點：**本中心(臺北市北投區陽明山建國街2號)

**八、課程內容：**（如有修改，以最新公告為準）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 日期/星期 | 時間 | 時數 | 單元課程 | 課程內容 | 講座 | | 4/22  （六） | 0900-0950 | 1 | 咖啡與人生  咖啡與教師專業社群凝聚 | ※社群專業分享的人生哲學  ※「千錘百鍊黑咖啡-酸 甜苦澀真人生」品嚐冰釀咖啡風味  ※不同產區的咖啡介紹 | 講座:  蕭福生校長 | | 1000-1050 | 1 | 常見咖啡沖煮器具  沖煮咖啡基本要素 | ※如何煮一杯好喝的咖啡  ※如何掌握沖煮咖啡的要素 | | 1100-1150 | 1 | 教研盃第一屆  咖啡手沖大賽 | ※藉由手沖比賽提昇學習興趣與實作技能 | 講座:  蕭福生校長  助教  邱仁偉組長  陳右昇先生 | | 1200-1330 | 午 餐 | | | | | 1330-1420 | 1 | 咖啡烘培的理論與實務 | ※了解各地不同的生豆  ※了解烘豆機操作實務 | 講座:  蕭福生校長 | | 1430-1610 | 2 | 分組實作  生豆烘培  義式咖啡機  咖啡杯測 | ※手網烘培  ※小型烘豆機烘培  ※義式咖啡機實作  ※烘好咖啡進行杯測 | 講座:  蕭福生校長  助教  邱仁偉組長  陳右昇先生 | |

本研習課程材料費依實際採購金額由上課學員均攤，一人預估225元**。**

**九、研習方式：**採專題座談、實作進行。

課程規劃：

1. 種子到咖啡:認識世界不同產區的咖啡，例如非洲的耶加雪菲、肯亞等，中美洲的巴拿馬、哥斯大黎加、瓜地馬拉等，亞洲地區有蘇門答臘，也介紹台灣重要產區如嘉義阿里山、南投國姓、雲林古坑、台中東勢、台東太麻里、屏東大武山等地，介紹咖啡生豆的分級與等級及挑選、辨識 。
2. 烘豆機的操作:藉由了解烘培機的加熱原理達到烘焙程度的控制(淺焙/中焙/深焙)。
3. 咖啡各式沖煮技巧:了解手沖壺、塞風壺、義式咖啡機使用及清潔保養，從磨豆機的磨豆粗細到水溫的控制，萃取的時間控制達到一杯完美好喝的咖啡。
4. 品嘗與杯測：學習杯測的標準作業流程與味覺訓練，幫一杯咖啡打分數，透過標準的程序了解咖啡的香氣、風味、餘韻、酸值、醇厚度、一致性、均衡性、乾淨度以及甜度，了解之後就能幫咖啡打分數，品鑑咖啡的好壞。

**十、報名方式**

1. 請於報名截止日前逕行登入臺北市教師在職研習網站(http://insc.tp.edu.tw)報名，並列印報名表經行政程序核准後，再由貴機關(學校)研習承辦人進入系統辦理薦派報名。
2. 本研習於報名截止後3日內公布研習名單(以各研習員於教師在職研習網中登錄之電子郵件信箱通知)，請自行列印研習通知並準時參加研習。

**十一、注意事項：**

1. 本研習依照報名順序優先錄取(學校需在報名截止日前完成薦派報名作業)，如報名踴躍而致額滿，本中心得提前截止報名，並於截止後3日內公布研習名單(以各研習員於教師在職研習網中登錄之電子郵件信箱通知)。
2. 為尊重講座及研習同儕，參與研習請務必準時，以免影響課程進行。遲到或早退超過20分鐘以上者須請假1小時。另本中心不接受「現場報名」，以免影響講義、餐食等行政作業，敬請配合。
3. 完成報名程序之研習員，倘因特殊緊急事件無法參加者，請於研習前3日於本市教師在職研習網最新公告中瀏覽下載，填寫「取消研習」表單，完成校內核章後，掃描或傳真到承辦人電子信箱中，依據辦理取消研習作業，逾期仍以無故缺席登計。
4. 為珍惜教育資源，經報名錄取人員不得無故缺席，如無故不出席亦未請假累計達三次者，將於「臺北市教師在職研習網」系統上暫停該員報名本中心各研習班之權利三個月。
5. 本中心備有哺集乳室，另如需無障礙設施、或其他需求者，請事前洽承辦人或當天生活輔導員。
6. 本中心設有專車由劍潭捷運站接駁至中心研習，如需搭乘請務必於網路報名時依需

求登錄，且為響應節能減碳及撙節公帑，當日搭車人數未達15 人不派車(非每日均

有專車)，並因車型不同座位數有限，非每人均有座位。相關專車發車資訊，請於研

習前查詢教師在職研習網(http://insc.tp.edu.tw/)或本中心

(<http://www.tiec.gov.taipei/>)最新公告。

**十二、研習時數：**全程參與者核發6小時研習時數；請假時數超過研習總時數之五分之一(1小時)者，不給予研習時數。研習結束後，本中心將彙整研習員請假紀錄函送至研習員所屬學校，依權責列入差假登記之參考。

**十三、聯絡方式：**教務組曾美惠約僱組員，(電話)2861-6942轉 215，(傳真)2861-6702，

(電子信箱)susan10507@gmail.com

**十四、研習經費︰**本研習班所需經費由本中心研習經費項下支應(咖啡等耗材學員自行分攤)，覈實核銷。

**十五、其　　他：**本研習計畫陳奉核可後實施，修正時亦同。