

## 課程進度表

日期	時間	課程進度/內容	時數	地點
5/6	9:20-12:10	咖啡專業知識介紹 手沖基本架構介紹	3	英傑五一樓咖啡教室
5/6	13:00-17:00	影響沖煮變因探討(一) 水粉比、水溫、水質 影響沖煮變因探討(二) 顆粒度、新鮮度	4	英傑五一樓咖啡教室

### ※注意事項：

- 1.本單位保有師資、課程內容、時間及場地等異動權利，若有異動請依照課前簡訊通知為主。
- 2.汽機車請勿從二仁路一段大門口進入校園，請從保安路一段 56 巷前往來賓停車場。