

## 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<br>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)<br>水粉比、水溫、水質<br>影響沖煮變因探討(二)<br>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。