澳門科技大學
MACAU UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

持續教育學院
School of Continuing Studies

合辦機構：
啡廚學院

職場減壓日式手沖咖啡班
Relaxing Japanese Hand Drip Coffee Making
（咖啡專業文憑系列課程）

課程簡介

現代職場人士需要懂得以各種方式舒緩工作壓力，親自製作一杯咖啡並細細品嘗是其中一種選擇。本課程介紹日本手沖咖啡的起源及特色，教授選料及沖泡技術並現場演示整個製作過程；讓學員體會親手製作咖啡所獲得的精神享受和身心放鬆。

課程大綱

1. 日式手沖咖啡起源、個性和特式
2. 精品咖啡的烘培常識
3. 咖啡豆挑選技巧和研磨方法
4. 煮出咖啡的真味條件
5. 日式咖啡道的沖泡技術
6. 日式手沖咖啡享受和減壓

對象 任何喜歡咖啡或尋求解壓方式之人士

導師 具相關專業資格及行業經驗的導師

授課語言 廣東話

上課地點 澳門新口岸宋玉生廣場 335-341 號獲多利中心 10 樓 - 澳門科技大學持續教育學院

上課日期

I 班. 2017 年 3 月 18 日	週六 18:00-20:30	編號: S170100008	總課時: 2.5 小時

課程費用 澳門幣 250 元

收生名額 25 人

*** 報名注意事項 ***

1. 首次報讀本院短期課程者，請先登入**網上報名系統**（網址：https://coes-stud.scs.must.edu.mo/oasc/PersonalInfo.do）或掃瞄以下的 QR Code，選擇 **<旅館及餐飲業>** 類別，預先登記個人資料（不需上傳身份證），填妥資料後，帶備身份證正、副本及相片 1 張至本院辦理報名。
2. 報讀者可以現金/本票或劃線支票（抬頭請寫“澳門科技大學持續教育學院”或“SCHOOL OF CONTINUING STUDIES MACAU UNIV. OF SCIENCE AND TECHNOLOGY”）繳付學費及材料費，**現金收費上限爲澳門幣/港幣 5,000 元**。
3. 所有費用一經繳交，恕不退還（本院取消開辦該課程除外）或轉讓。
4. 如課程報名人數不足，本院保留課程取消或延期的權利。

查　　詢 電話：8796 1805 / 8796 1807　　電郵： scs@must.edu.mo

網頁：http://www.must.edu.mo/scs-tw/diploma-certificate-programs

➢ 如欲收到本院之課程資料，可發電郵至 scs@must.edu.mo 並提供閣下之電郵地址，標題主旨爲”加入通知群組”。

本院亦爲機構/政府部門/學校等提供內部培訓，按各機構不同之要求(主題/時間/地點/對象)而訂定培訓內容，請與我們聯絡。

咖啡專業文憑系列課程 – 修讀路線圖

更多課程…

日式咖啡及創意	虹吸式咖啡製作與品鑒
咖啡調配師證書課程（高階）（12 小時）	職場減壓日式手沖咖啡
咖啡調配師證書課程（進階）（12 小時）	咖啡拉花
咖啡調配師證書課程（6 小時）	咖啡師導師課程（10 小時）
餐飲營運知識與危機處理（12 小時）	咖啡豆烘培技術課程(中階)（12 小時）
意式咖啡機的維修與保養(初階)（6 小時）	咖啡豆烘培技術課程(初階)（12 小時）

✧ 修畢以上課程累計 **120** 小時，將獲發本院發出的

咖啡專業文憑 **(名稱待定)**