



澳門科技大學
MACAU UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

持續教育學院
School of Continuing Studies



SPECIALTY COFFEE
唐館咖啡
唐館咖啡
合辦機構

專業咖啡師導師證書課程(I)

課程簡介

本課程是為咖啡師成為專業導師而設，同時，提升其沖製咖啡技術的實際技巧。本課程的特點在於學員需親自調製咖啡，導師將從旁指導。在課程中，學員可瞭解咖啡課程設計、教導技巧、器材運用等。

課程大綱

- 認識咖啡豆產地、烘焙、沖煮
- 咖啡栽種、咖啡豆製作、洗豆方式
- 咖啡等級、杯測、感覺理論
- 咖啡香味評鑑要素和基準
- 烘豆機的熱源和傳導方式
- 生豆的物理和化學變化
- 咖啡師的職業形象及素養
- 導師設計課程、教導技巧和咖啡產業動向

對象 咖啡師(6年或以上經驗)、對調製高級咖啡有興趣人士(需經認可咖啡機構推介)

報名地點 中山市三乡镇城桂公路港榮大廈九樓唐館咖啡；
澳門氹仔偉龍馬路澳門科技大學 O 座 2 樓持續教育學院

上課地點 中山市三乡镇城桂公路港榮大廈九樓

上課日期

授課語言 廣東話

課程編號： IN181000094	2019 年 5 月 5 日及 6 日	10:00-13:00 14:00-17:00	總課時 24 小時 (包括實習 12 小時)
----------------------	---------------------	----------------------------	---------------------------

課程費用 港幣 7,800 元

收生名額 10 人

*** 報名注意事項 *** 報名時間：星期一至五(9:00 - 20:00)、星期六(9:00 - 13:00) [公眾假期除外]

- 首次報讀本院短期課程者，請先登入網上報名系統（網址：<https://scs.must.edu.mo/oasc/PersonalInfo.do>）或掃描以下的 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。
- 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，**現金收費上限為澳門幣/港幣 5,000 元**。
- 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。
- 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：00853 8796 1998

電郵：scs@must.edu.mo



網頁：<http://www.must.edu.mo/scs/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，標題主旨為“加入通知群組”。
- 本院亦為機構/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。