**國文化大學教育部高教深耕計畫成果紀錄表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **子計畫** | **子計畫B2「融入中華文化涵養於教學」計畫** | |
| **具體作法** | B2-2 涵養中華文化，落實於教學與課程 | |
| **主題** | B2-2-3 「中華文化在地創新發展」計畫：理學院 | |
| **內容**  （活動內容簡述/執行成效） | 主辦單位：理學院  活動日期：107.5.18  活動地點：本校大義館6樓610室(理學院會議室)  主 講 者：卓子右(哈亞極品咖啡調配師)  參與人數： 25 人（教師 10 人、學生 8 人、行政人員 7 人）  內 容：  舉辦中華文化在地創新發展專題演講，講題：茶與咖啡的對話。卓子右調配師首先介紹中國茶的發展歷程，茶在中國人生活中的地位。以紅茶及綠茶的製作過程相互對照，讓師生瞭解製茶各個步驟的作用，發酵與未發酵處理的差異，並現場沖泡、品茗以說明何謂好的茶。其次，介紹咖啡的製程及現今台灣的咖啡文化，也提供不同製程的咖啡豆讓師生鑑賞，最後進行咖啡的手沖示範，讓與會師生品嘗兩種不同做法的豆子的風味。  執行成效：  藉由舉辦中華文化在地創新發展專題演講，以提升同學對台灣的茶與咖啡產業文化的瞭解與體認，聽講的師生收穫良多。 | |
| **活動照片**  (檔案大小以不超過2M為限) | **活動照片電子檔名稱**  **(請用英數檔名)** | **活動照片內容說明(每張20字內)** |
|  | 卓子右調配師主講 |
|  | 師生聆聽情形 |
|  | 咖啡豆鑑賞 |
| C:\Users\first\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\DSC_2452.jpg | 咖啡沖泡教學 |
|  | 活動海報 |
| **備註：活動照片請附上原始照片一併回傳** | | |
| **附件檔案** | **附件檔案名稱**  **(請用英數檔名)** | **附件名稱** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |