

新竹市東區新竹國民小學113年度 「DIY咖啡濾掛包手作研習」實施計畫

一、依據：新竹市政府113年度推動員工協助方案實施計畫辦理。

二、目的：

- (一) 藉由研磨不同風味的咖啡豆，將咖啡細粉秤重裝入濾袋封裝，讓喜歡的氣味相伴，隨時隨地可沖入熱水，用一杯現沖咖啡達到身心靈紓壓，讓煩憂隨者裊裊煙霧逸散而去，爰訂定旨揭實施計畫。
- (二) 宣導新竹市政府員工協助方案，期藉由瞭解並使用多樣化協助性措施，建立溫馨關懷的工作環境，塑造互動良好組織文化，強化團隊向心力。

三、主辦單位：新竹市政府、新竹市教育會。

承辦單位：新竹市東區新竹國民小學。

四、研習活動日期：113年1月3日(星期三)13：00～16：10。

五、研習地點：本校百齡樓藝文教室。

六、講座：劉守喬老師、盧玟伶助教。

七、課程內容：如後附課程表。

八、研習經費：講師費由新竹市教育會支應，材料費由參加學員自付。

九、研習對象：新竹市政府所屬學校教職員及新竹市教育會會員，依報名順序以25人為限。

十、報名方式：請自即日起至112年12月27日(星期三)下班前，於「新竹市教師研習護照系統」及「公務人員終身學習入口網」報名，依報名先後順序額滿為止，另材料費每人新臺幣200元請於活動當日繳交，參訓人員名單於同年月29日下午4時0分前公告於本校網站，如當日不克參訓，請務必傳送電子郵件告知承辦人(hsps11108@gmail.com)，以利遞補人員。

十二、參加人員覈實辦理公假登記（教師課務請自理），全程參與者核給學習時數3小時。

十三、本計畫經簽奉核定後實施，修正時亦同。

新竹市東區新竹國民小學113年度
「DIY咖啡濾掛包手作研習」課程表

日期：113年1月3日(星期三) 13：00～16：10。 地點：本校百齡樓藝文教室		
時間	實施內容	講座
13:00-13:10	報到(新竹市員工協助方案宣導)	
13:10-14:00	咖啡介紹、沖煮萃取要領	講座姓名： 劉守喬老師、 盧玟伶助教
14:00-14:20	如何製作耳掛咖啡	
14:20-16:00	開始動手實作	
16:00-16:10	提問交流	
16:10	賦歸	
備註	1. 因校舍施工停車位有限，請盡量搭乘大眾運輸 或騎乘機車(無汽車停車位)。 2. 因研習場地有限，參訓名額25名，額滿為止， 以報名先後順序為準。	

新竹市東區新竹國民小學113年度 「DIY咖啡濾掛包手作研習」講座及作品簡介

講 座	劉守喬老師
講 師 介 紹	➤ 現職：新竹國小教師兼組長。 ➤ 與咖啡相遇及實作經驗分享： 102年購買了第一台的半自動家庭式咖啡機與磨豆機，開始踏上追尋味道之旅，至今使用過二台半自動咖啡機、3台義式磨豆機、4台手沖磨豆機、1台交換式刀盤磨豆機及二台烘豆機。 ➤ 目前實做經驗有手沖、耳掛、義式及冰釀。
作 品 示 意 圖	 
備 註	1. 本次手沖濾掛包，嚴選 2~3 種咖啡豆，教授研磨粗細與口味的關係、咖啡豆新鮮程度與顆粒大小的建議比例，用電子秤計算每包濾掛咖啡包分量後，裝入耳掛式濾包封裝，再用獨立鋁箔外袋密封後保存。 2. 材料費新臺幣 200 元，材料有濾掛單包及外包裝。 3. 以上為示意圖，每包成品尺寸長度約 12.5 公分、寬度約 10 公分，每位學員可完成至少 6+1 包成品，實際作品以當日現場施作為主。