



國際獅子會300E複合區 函

地址：高雄市苓雅區建民路3號3樓之1

聯絡人：王翠苓

電話：(07)722-3128 傳真：(07)722-3129

電子郵件：lions.md300e@msa.hinet.net

受文者：各區總監辦事處

發文日期：113年11月19日

發文字號：(113)秘評字第041號

速別：最速件

密別及解密條件或保密期限：

附件：品味咖啡課程表、報名表

主旨：獅子大學樂齡學堂擬舉辦300E複合區2024-2025年度【品味咖啡課程】，請查照。

說明：

- 一、為分享咖啡帶來生活的美好，針對零基礎及咖啡愛好者，透過萃取理論到吧台手沖練習皆兼顧的課程安排，帶領獅友一起體會咖啡的層次和深度！請鼓勵貴區獅友獅眷踴躍報名參加。
- 二、本課程共開高雄班與屏東班，分別於113/12/18、113/12/19開課，每期6堂課，上課時間詳如課程表。
- 三、地點：高雄班(高雄市左營區曾子路176號2樓)。
屏東班(屏東市瑞中街13號3樓)。
- 四、費用：新台幣1500元(包含場地、材料、講師費)。
- 五、報名方式：填寫報名表後mail至複合區辦事處報名並繳交報名費或來電洽詢樂齡學堂 林芳夙學務長、黃秋月副學務長。
- 六、匯款帳戶：銀行：華南銀行東苓分行
帳號：701-10-100969-8
戶名：中華民國(台灣)國際獅子會第六聯合會
- 七、報名截止日：即日起至113年12月15日止，每班30人為限。

正本：E-1區總監辦事處、E-2區總監辦事處、E-3區總監辦事處、E-5區總監辦事處

副本：獅子大學樂齡學堂 學務長 林芳夙、獅子大學樂齡學堂副學務長 黃秋月

總監辦事處
理事長

孫樹評

授權分層辦理

獅子大學教育長 陳國榮

高雄班/品味咖啡課程表

日期(週三)	課程內容	上課時間
113/12/18	何謂精品咖啡 原生種咖啡分類，咖啡豆的處理	14:00 ~ 17:00
113/12/25	咖啡豆烘培度與風味差異	14:00 ~ 17:00
114/1/8	咖啡豆等級與命名，如何判定好壞與保存	14:00 ~ 17:00
114/1/15	咖啡與健康及喝咖啡的藝術	14:00 ~ 17:00
114/1/22	咖啡煮器認識與操作	14:00 ~ 17:00
114/2/5	咖啡萃取與金杯理論	14:00 ~ 17:00

上課地點: 高雄市曾子路 176 號 2 樓

高雄報名專線：林學務長 0932-851465

屏東班/品味咖啡課程表

日期(週四)	課程內容	上課時間
113/12/19	何謂精品咖啡 原生種咖啡分類，咖啡豆的處理	14:00 ~ 17:00
113/12/26	咖啡豆烘培度與風味差異	14:00 ~ 17:00
114/1/9	咖啡豆等級與命名，如何判定好壞與保存	14:00 ~ 17:00
114/1/16	咖啡與健康及喝咖啡的藝術	14:00 ~ 17:00
114/1/23	咖啡煮器認識與操作	14:00 ~ 17:00
114/2/6	咖啡萃取與金杯理論	14:00 ~ 17:00

上課地點:屏東市瑞中街 13 號 3 樓

(瑞光里里民活動中心)

屏東報名專線：黃副學務長 0929-092926

國際獅子會三〇〇E複合區
獅子大學樂齡學堂【品味咖啡課程】報名表

中 文 姓 名				請貼上相片一張 另浮貼一張	
英 文 姓 名					
分 會		區別			
現 任 職 務				性 別	☐ 男 ☐ 女
通 訊 地 址	()				
電 話	(H) (O) (M)				
L i n e I D					
電 子 郵 件					
是 否 素 食	☐ 是 ☐ 否				
備 註					

報名截止日期：113 年 12 月 15 日前

※本表務請詳細填寫，以免影響權益。