

課程名稱 | ★在家煮一杯好咖啡-  
咖啡沖煮與品味(恕無開放第一堂旁聽)

課程屬性 社會與生活

課程編號 1122-1122S08

授課老師 王永宏

最高學歷/ 資訊工程系畢業

相關學經歷/ 2022府城沖煮賽主審

WCE世界沖煮賽2020台灣區評審&教練

WCE世界沖煮賽2019台灣區第四名

WCE世界沖煮賽2018台灣區季軍

WCE世界沖煮賽2016台灣區季軍

Q grader 咖啡品質鑑定師

走訪產區:巴拿馬/哥斯大黎加/衣索比亞

墨跡咖啡負責人

SCA 認證講師

長榮大學推廣教育咖啡課程講師

奇美博物館導覽志工

現職/ 墨跡咖啡負責人

上課時間 每週四下午02:00-04:00 第一次上課日期 2023年09月07日 (星期四)

課程理念



## 關於這一門課：

1. 為什麼想開這門課？希望帶領學員共同學習甚麼

人和人之間，要有連結，需要一個媒介，一座橋梁

"咖啡"

是品味，是生活，是嗜好！

透過這媒介的分享，人和人彼此間有了互動！

學習這軟性技能，輕鬆和人們建立連結

2. 修此門課需具備什麼條件？

只需要滿足其中一項

1. 喜歡喝咖啡

2. 喜歡聞咖啡

3. 喜歡人和人之間交流

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？ □

注重對咖啡的了解，學員能透過上課對咖啡知識深入了解！

並且獲得品嚐欣賞咖啡能力，每堂課至少喝兩種咖啡，讓學員們能了解咖啡之間的差異  
課程結束後，學員將有

1. 咖啡豆知識
2. 咖啡產業知識
3. 咖啡文化知識
4. 咖啡品嚐能力

※【課程中老師可視學員的需要與學習進度，保有調整課程的權力】

#### 4. 如何取得學分？（評量方式）

出席、參與、分享

出席40%、課程參與20%、體驗分享40%

使用教材 | 材料費+器材費+講義費+助教費

教材費 | 2250 元

招生人數 | 28 人（若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。）

學分收費 | 1 學分 1000 元（9 週課程/一次上課 2 小時）

| 週次 | 上課日期                        | 課程主題          | 課程內容  |
|----|-----------------------------|---------------|---|
| 1  | 2023-09-07<br>下午02:00~04:00 | 走進咖啡廳, 看懂咖啡菜單 | 走進咖啡廳，密密麻麻的菜單資訊<br>有國家、區塊、處理廠、乾燥法、品種<br>.....這些資訊到底傳達什麼呢!?<br>老師親自走訪巴拿馬和哥斯大黎加產區一個月<br>帶回最新最正確的產區故事，透過這堂課        |
| 2  | 2023-09-14<br>下午02:00~04:00 | 簡易自家沖煮1(手沖)   | 煮咖啡，是很科學的，需要注意很多細節，才能沖煮出一杯美味的咖啡<br>讓這次WCE沖煮咖啡大賽 季軍-王永宏老師 帶領大家，化繁為簡，用多年的教學經驗，用最好懂，最濃縮的方式讓大家學會，在家中也能輕鬆的沖煮出一杯美味的咖啡 |
| 3  | 2023-09-21<br>下午02:00~04:00 | 簡易自家沖煮2(聰明濾杯) | 煮咖啡，是很科學的，需要注意很多細節，才能沖煮出一杯美味的咖啡<br>讓這次WCE沖煮咖啡大賽 季軍-王永宏老師 帶領大家，化繁為簡，用多年的教學經驗，用最好懂，最濃縮的方式讓大家學會，在家中也能輕鬆的沖煮出一杯美味的咖啡 |
| 4  | 2023-10-26<br>下午02:00~04:00 | 簡易自家沖煮3(聰明濾杯) | 煮咖啡，是很科學的，需要注意很多細節，才能沖煮出一杯美味的咖啡<br>讓這次WCE沖煮咖啡大賽 季軍-王永宏老師 帶領大家，化繁為簡，用多年的教學經驗，用最好懂，最濃縮的方式讓大家學會，在家中也能輕鬆的沖煮出一杯美味的咖啡 |
| 5  | 2023-11-02<br>下午02:00~04:00 | 使用虹吸壺煮一杯好咖啡   | 上了一系列的沖煮課程<br>了解其中的原理後!這堂課來做個期中考!!!<br>把前面三堂所學的沖煮原理實踐在虹吸壺上<br>你會發現 懂原理之後不管面對任何沖煮器材                              |
| 6  | 2023-11-09<br>下午02:00~04:00 | 咖啡正義          | 當全世界數百萬人在美好的早晨享用一杯香醇的咖啡時，大家都不知道我們除了喝到咖啡的香氣之外，同時還喝進了數百萬咖啡小農的血與汗。咖啡的價格受制於期貨市場來決定，小農                               |
| 7  | 2023-11-16<br>下午02:00~04:00 | 沖煮比賽分享        | 比賽是咖啡知識的濃縮<br>在賽場上面，選手將所學淬煉成10分鐘，化繁為簡，把最精采的精華呈現出來<br>這堂課將透過我四年選手經驗+一年評審經驗                                       |
| 8  | 2023-11-23<br>下午02:00~04:00 | 沖煮PK賽         | 當我拿到一支新買的咖啡，上完課的我，能夠煮出這支咖啡最迷人的香氣嘛!?<br><br>一系列課程上完，相信你對咖啡有一定程度的了解   |

|   |                             |               |   |
|---|-----------------------------|---------------|---|
|   |                             |               | <p>在這堂課，將用比賽的方式，來看看你對咖啡的沖煮到底了解多少</p> <p>我們將分組PK在投票！</p> <p>冠軍組將有一包老師烘焙的藝妓咖啡</p> |
| 9 | 2023-11-25<br>下午02:00~04:00 | 墨跡咖啡館參訪(戶外課程) | <p>參訪60多年的老屋翻修的墨跡咖啡館</p> <p>由老師導覽介紹老屋的故事和整修過程</p> <p>品嚐由咖啡機煮出來的S.O拿鐵!</p>       |