

課程名稱 | ★6/7

咖啡的世界

課程屬性 | 台江分校

課程編號 | 1141-12227

授課老師 | 沈介文

最高學歷/ 國立台灣大學生物資源暨農學院森林學研究所

相關學經歷/ 國立台灣大學生物資源暨農學院實驗林管理處研究助理

現職/ 台南社大台江分校講師

上課時間 | 每週六上午9:00-11:50 第一次上課日期 2025年06月07日 (星期六)

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

近年來各式咖啡店如雨後春筍般的出現，咖啡已變成現代人不可或缺的生活飲品，但大多數的人對於咖啡的認識僅止於咖啡就只是一種飲料，對於咖啡從原產地的栽植到收穫，然後進行各種果實的處理，再經由烘焙的處理最後才是變成一顆顆可以進行沖煮的咖啡，這中間所發生的繁複過程大都仍所知有限。本課程除了介紹幾種常見的咖啡萃取方式，並會以陶鍋為烘焙工具讓大家知道咖啡生豆是如何經過加熱的過程變成可沖煮的熟豆狀態，更重要的是將帶領大家播種咖啡種子，觀察一顆種子如何發芽成為小苗，並將小苗移植到台江苗圃，希望未來有機會能採集屬於台江地區的咖啡。

2. 修此門課需具備什麼條件？

喜愛喝咖啡、想完整地認識咖啡。

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

除了以簡報介紹咖啡的相關知識，還會以陶鍋示範咖啡生豆的烘焙。咖啡萃取的方式，則會讓學員有親自操作的機會。

4. 如何取得學分？（評量方式）

心得分享

5. 備註&推薦書目

推薦書目：咖啡學

作者：韓懷宗

教材費 | 300 元

招生人數 | 19 人（若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。）

學分收費 | 0 學分 800 元（3 週課程/一次上課 3 小時）

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2025-06-07 上午9:00~11:50	認識咖啡	咖啡的歷史及咖啡產地的介紹

2	2025-06-14 上午9:00~11:50	咖啡常見萃取法- 手沖、賽風壺	介紹手沖萃取方式及品嚐咖啡
3	2025-06-21 上午9:00~11:50	咖啡烘焙介紹- 陶鍋烘焙	現場示範以陶鍋手炒的方式介紹咖啡烘焙相關知識