

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 1142-12378

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2:00-4:00 第一次上課日期 2025年09月04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！

並且獲得品嘗欣賞咖啡能力，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%

5. 備註&推薦書目

1. 實踐環保，請學員自備

"非一次性使用"的杯子"兩"個(玻璃或是陶瓷都可)，約30CC~60CC的杯子兩個即可

2. 另收材料教材及其它費用2300元，費用包含：

每一堂材料費+器材費+講義費+助教費;學員可享每堂課

"淺酌"

品味多樣現煮咖啡;專業咖啡器材租借費用;SCAA專業教材;講義費;助教費

3. 因為老師工作關係，一學期可能會請一次至兩次假，上課時間可能會順延一至兩周

4. 課程操作因素，有學員收取上限，恕無法提供學習優惠

※【課程將因應疫情做調整，如遇警戒狀態無法實體授課，則改由線上授課】

※【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】

使用教材| 材料費+器材費+講義費+助教費

教 材 費| 2300 元

招生人數| 30 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	2025-09-04 下午2:00~4:00	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 有國家、區塊、處理廠、乾燥法、品種這些資訊到底傳達什麼呢!? 老師親自走訪巴拿馬和哥斯大黎加產區一個月 帶回最新最正確的產區故事，透過這堂課
2	2025-09-11 下午2:00~4:00	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 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	2025-09-18 下午2:00~4:00	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 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	2025-09-25 下午2:00~4:00	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 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	2025-10-02	使用虹吸壺煮一	上了一系列的沖煮課程

	下午2:00~4:00	杯好咖啡 (4/3清明連假，順延至4/10上課喔)	了解其中的原理後!這堂課來做個期中考!!! 把前面三堂所學的沖煮原理實踐在虹吸壺上 你會發現 懂原理之後不管面對任何沖煮器材 都會有能力把咖啡煮的好喝!
6	2025-10-09 下午2:00~4:00	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	2025-10-16 下午2:00~4:00	沖煮比賽分享	比賽是咖啡知識的濃縮 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 這堂課將透過我四年選手經驗+一年評審經驗
8	2025-10-18 下午2:00~4:00	墨跡咖啡館參訪 (戶外課程)	參訪60多年的老屋翻修的墨跡咖啡館 由老師導覽介紹老屋的故事和整修過程 品嚐由咖啡機煮出來的s.o拿鐵!
9	2025-10-23 下午2:00~4:00	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! ? 一系列課程上完，相信你對咖啡有一定程度的了解 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