

# 課程名稱 | 從種子到杯子--咖啡品味與認識

課程屬性 | 社會與生活

課程編號 | 1052-1052S19

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 | 每週四上午09:30-11:20 第一次上課日期 2016年09月08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

至少喝三種咖啡，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

#### 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. 每一堂課皆會品咖啡，響應環保，麻煩自備"非一次性使用"的杯子(玻璃或是陶瓷都可)，約30CC~60CC的杯子即可

2. 每堂課酌收教材費200元, 教材費包含:

- (1) 每堂課可品味三種現煮咖啡
- (2) 多樣咖啡器材租借費用
- (3) 專業課程教材

教材費全額使用在教學上! 如有疑問，講師將在第一堂課會有更詳細說明!(材料費由班級自行收取, 請正式報名的學員自備1800元材料費, 於第一堂課繳交給講師)

\*謹此感謝"咖啡匙咖啡店"資源挹注, 提供專業的教材以及優惠的咖啡豆，讓台南社區大學非常的學員，可以享受如此優惠且充實豐富的學習內容!

教材費 | 1800 元

招生人數 | 20 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	2016-09-08 上午09:30~11:20	認識咖啡知識及文化起源	早期咖啡是宗教儀式在使用的，在衣索比亞的祭司把喝咖啡當作神聖的儀式，那這樣的模式是如何轉變成全世界都在喝的飲品呢!?  是戰爭?是宗教?還是政治?
2	2016-09-22 上午09:30~11:20	咖啡豆的旅程，從種子到杯子	咖啡豆的旅行，非常漫長從果農→咖啡園→處理產區→處理方式→港口→烘焙師→咖啡師→最後才到我們手上 握著的咖啡，得來不易  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  讓大家了解咖啡種植環境的重要以及對咖啡味道的影響，一探咖啡的一生
3	2016-09-29 上午09:30~11:20	簡易自家沖煮1(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，使用另類的台灣之光"聰明濾杯"  讓大家，在家中也能輕鬆的沖煮出一杯美味的咖啡

4	2016-10-06 上午09:30~11:20	咖啡味覺大開發， 酸甜鹹極限測試-	人類味覺感官五味 酸、甜、苦、鹹、鮮  讓WCE世界品咖啡臺灣冠軍-張倍韶 老師帶領大家  讓我們更舌頭的構造，開發我們舌頭味覺敏感度  更能分辨咖啡的好壞風味!!!!  品鑑欣賞:特製測試舌頭用水
5	2016-10-13 上午09:30~11:20	風味輪盤	咖啡豆裡多達數百種物質在裡頭，經過烘焙，  產生更多複雜但迷人的風味，一顆小小的豆子，  藏有這麼豐富的味譜，和紅酒並列是最難複製出來的香氣，  讓我們一起使用咖啡36味聞香瓶，來探討裡頭的風味吧!
6	2016-10-20 上午09:30~11:20	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，使用另類的台灣之光"聰明濾杯"  讓大家，了解沖煮咖啡最重要的五個因素  學會這五個因素，大家都是沖煮高手
7	2016-10-27 上午09:30~11:20	咖啡香，咖啡味	咖啡豆的名子可以找到他的履歷喔!!!  一個咖啡的名子就像酒標一樣，看似很紊亂沒啥邏輯，  其實當中可以找到很多關於這隻咖啡的知識，  在喝一杯咖啡前，不妨先弄懂他的名子他的來歷，再來細細品味箇中的風味。  講座還要帶大家認識什麼是精品咖啡(Specialty Coffee)，  這個名詞在四十年前被提出而被廣泛探討。  想喝一杯不簡單的咖啡，就要先從認識精品咖啡的鑑定開始，將讓您了解，
8	2016-11-03 上午09:30~11:20	談健康、談創業&摩卡壺使用	1. 咖啡成為人類裡史以來最重要的飲料，也成為文化的的一環，但是你認識咖啡的營養價值嗎? 含有千種物質，經過烘焙後產生的物質更複雜! 到底要怎麼喝，才是一杯無負擔咖啡呢!?
9	2016-11-10 上午09:30~11:20	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，小農沒有議價的自由，而全球四大跨國咖啡企業的投機炒賣，造成咖啡豆的價格暴起與暴跌。  許多咖啡小農付出的成本比他們的收入還低，一杯一百元的卡