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 1062-1062S21

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 咖啡品質鑒定師
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 2017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!
並且獲得品嘗欣賞咖啡能力，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.咖啡品嘗能力

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.響應環保，麻煩自備"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.每一堂材料費+器材費+講義費+助教費=250$
系列課程9堂,總金額2250$
費用包含
(1)每堂課淺酌品味多樣現煮咖啡
(2)專業咖啡器材租借費用
(3)SCAA專業教材
(4)講義費
(5)助教費

教 材 費| 2250 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| 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	2017-09-07 上午09:30～11:20	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 從此走進咖啡館，你能成為親朋好友詳細介紹!成為懂咖啡的達
2	2017-09-14 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?
3	2017-09-21 上午09:30～11:20	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，在家中也能輕鬆的沖煮出一杯美味的咖啡
4	2017-09-28 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 在家裡也能煮出一杯美味無比的咖啡 沖煮DIY: 淺焙水洗咖啡、深焙日曬咖啡
5	2017-10-05 上午09:30～11:20	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，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
6	2017-10-12 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品咖啡比賽 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!!!!!
7	2017-10-19 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!
8	2017-10-26 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，
9	2017-11-02 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