

課程名稱 | ★在家煮一杯好咖啡

課程屬性 | 社會與生活

課程編號 | 1072-1072S16

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 | 每週三下午02:00-04:00 第一次上課日期 2018年09月19日 (星期三)

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

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 | 18 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	2018-09-19 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 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!?
2	2018-09-26 下午02:00~04:00	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	2018-10-03 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 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	2018-10-17 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 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"
5	2018-10-24 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 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"
6	2018-10-31 下午02:00~04:00	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
7	2018-11-07 下午02:00~04:00	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，
8	2018-11-14 下午02:00~04:00	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
9	2018-11-21	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

下午02:00~04:00

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，一杯一百元的卡布奇諾，讓遠在衣索比亞的農民，所獲得的利潤甚至少於一塊美金！「不公平咖啡」讓250多萬的咖啡小農處於飢餓、三餐吃不飽的生活，甚至需要接受醫療餵食，小朋友沒辦法就學，社區沒有乾淨的飲水設備。這堂課，讓我們來談談生豆貿易的過程，了解咖啡農的無奈。

品鑑欣賞：公平交易咖啡、紅櫻桃計畫咖啡