

課程名稱 | ★在家煮一杯好咖啡—入門

課程屬性 | 社會與生活

課程編號 | 1091-1091S25

授課老師 | 王永宏

最高學歷 / 資訊工程系畢業

相關學經歷 / WCE世界沖煮賽台灣區選拔季軍
咖啡匙合作講師
長榮大學推廣教育咖啡課程講師
SCAA 金杯萃認證
SCAA 杯測認證
SCAA IDP講師訓練認證
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02:00-04:00 第一次上課日期 2020年03月05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

【109年春季班 停課公告】

●以下國定假日停課一堂，課程順延！
109年4月2日(四)-4月5日(日)兒童節.清明節連續假期
109年6月25日(四)-6月28日(日)端午節連續假期

教材費| 2250 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 | 2020-03-05 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!成為懂咖啡的達人! 品鑑欣賞:日曬處理咖啡、水洗處理咖啡、密處理咖啡 |
| 2 | 2020-03-12 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? 這堂課深入淺出的告訴你咖啡歷史的脈絡 品鑑欣賞:咖啡果肉茶、哥斯大黎加蜜處理、衣索比亞 |
| 3 | 2020-03-19 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 沖煮DIY: 哥斯大黎加蜜處理、巴拿馬水洗 |
| 4 | 2020-03-26 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" 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 | 2020-04-09 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" 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 |
| 6 | 2020-04-16 | 品嘗感官的開發 | 咖啡豆裡多達數百種物質在裡頭，經過烘焙， |

| | | | |
|---|-----------------------------|----------------|---|
| | 下午02:00~04:00 | | <p>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</p> <p>透過這堂課的訓練，我們將開啟嗅覺、味覺、觸覺三種感官來 享受這迷人的咖啡</p> <p>品鑑欣賞:特製測試舌頭用水</p> |
| 7 | 2020-05-07 下午02:00~04:00 | 品鑑世界三大產 區咖啡 | <p>這堂課將是我們這系列課程中最精彩的！ 我們一堂課將喝12~16種不同國家、品種、處理法的咖啡 學習分辨不同產區所出產的咖啡滋味 會有那些差異 還會學習<杯測>的方式快速品鑑咖啡</p> |
| 8 | 2020-05-14 下午02:00~04:00 | 咖啡正義 | <p>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，一杯一百元的卡布奇諾，讓遠在衣索比亞的農民， 所獲得的利潤至少少於一塊美金！「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。</p> <p>品鑑欣賞:公平交易咖啡、紅櫻桃計畫咖啡</p> |
| 9 | 2020-05-21 下午02:00~04:00 | 沖煮PK賽 | <p>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！？</p> <p>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 多少 我們將分組PK在投票！ 冠軍組將有一包老師烘焙的藝妓咖啡</p> |