

課程名稱 | ★在家煮一杯好咖啡：進階(限定曾過<在家煮一杯好咖啡>的任一期的舊生報名)

課程屬性 | 社會與生活

課程編號 | 1092-1092S19

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02:00-04:00 第一次上課日期 2020年09月10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？

上過<在家煮一杯好咖啡>的任何一期課程

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

教材費 | 2500 元

招生人數 | 25 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	2020-09-10 下午02:00~04:00	咖啡為什麼這麼香!?!<一-產區篇>	一杯咖啡可以產生百種風味 咖啡種子從產區、氣候、處理法、烘焙、包裝、沖煮等等環節 到底對咖啡有什麼影響 讓我們透過課程詳細的介紹，讓大家了解咖啡風味從何而來
2	2020-09-17 下午02:00~04:00	咖啡為什麼這麼香!?!<二-文化篇>	了解完產區對咖啡的影響後 接著會想問 還有什麼會影響咖啡風味呢!?! 答案是:文化(人) 文化大大影響著這杯咖啡的沖煮方式 這堂課我們將從古至今，介紹歷史脈絡 邊聽故事一邊喝著各國文化咖啡
3	2020-09-24 下午02:00~04:00	產區深度之旅-衣索比亞	非洲的衣索比亞是咖啡的原產地 也是各國咖啡中風味最多元最多變化的產區 透過採購咖啡生豆工作的契機 走訪了此產區，我們將透過深入的照片和影片 一同了解這最美味的咖啡產區 衣索比亞
4	2020-10-01 下午02:00~04:00	沖煮進階<虹吸壺操作>	上過初階系列課程後，相信大家對沖煮都有一定的了解 我們將延續沖煮原理，幫大家一邊複習一邊操作不一樣的器材 你會發現，懂沖煮原理，任何的沖煮器材，只需要熟練操作方式 就能煮出你想呈現的風味了!
5	2020-10-08 下午02:00~04:00	產區深度之旅-巴拿馬&哥斯大黎加	中南美洲風味最棒的兩個國家 巴拿馬&哥斯大黎加 巴拿馬是頂級咖啡的指標 2019年<艾利達莊園>創下每公斤6萬多的天價!!! 到底巴拿馬這國家怎麼發展成頂尖咖啡的代表 讓走訪過產區的永宏老師帶大家一探究竟
6	2020-10-15 下午02:00~04:00	沖煮進階<愛樂壓操作>	今天我們將來一場小比賽 將之前所學的原理活用 我將教大家另一個新的沖煮器材 原理非常簡單 學完後，馬上進入PK賽!!!分組競爭!!!

7	2020-10-22 下午02:00~04:00	沖煮進階<摩卡壺 操作>	隨著課程進行，我們越來越懂原理的活用 這堂課我們將教大家 在家煮一杯拿鐵 了解摩卡壺的操作 讓我們在寒冬之中有杯溫熱拿鐵可以喝!!
8	2020-10-29 下午02:00~04:00	煮咖啡最終的殿堂<沖煮比賽>	比賽，是每位選手 經驗和知識的淬鍊 在短短的10分鐘 要把長時間的學習和研究 濃縮成精華 在賽場上 完美呈現 分享四次比賽經驗，在賽場上看到的沖煮方式
9	2020-11-05 下午02:00~04:00	煮一杯好喝的拿鐵咖啡<校外教學>	我們將到咖啡館進行操作 讓大家了解我們喝的拿鐵是如何杯沖煮出來 除讓會讓大家操作並分享原理外 還讓大家品嚐S.O拿鐵 單一產區拿鐵 讓您品嚐用精品咖啡也是可以加牛奶