

# 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 1092-1092S14

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 2020年09月09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

※【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%

教材費 | 2250 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	2020-09-09 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!?
2	2020-09-16 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	2020-09-23 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	2020-09-30 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	2020-10-07 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	2020-10-14 下午02:00~04:00	品嚐感官的開發	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  透過這堂課的訓練，我們將開啟嗅覺、味覺、觸覺三種感官來
7	2020-10-21 下午02:00~04:00	品鑑世界三大產區咖啡	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
8	2020-10-28 下午02:00~04:00	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
9	2020-11-04 下午02:00~04:00	沖煮PK賽	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！？  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