

# 課程名稱 | ★咖啡入門-在家煮一杯好咖啡

課程屬性 | 社會與生活

課程編號 | 1102-1102S18

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 2021年10月06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%

使用教材 | 材料費+器材費+講義費+助教費

教材費 | 2250 元

招生人數 | 24 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	2021-10-06 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
2	2021-10-13 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，化繁為簡，用多年的教學經驗，用最好懂，最濃縮的方式讓大家學會，在家中也能輕鬆的沖煮出一杯美味的咖啡
3	2021-10-20 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，化繁為簡，用多年的教學經驗，用最好懂，最濃縮的方式讓大家學會，在家中也能輕鬆的沖煮出一杯美味的咖啡
4	2021-10-27 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，化繁為簡，用多年的教學經驗，用最好懂，最濃縮的方式讓大家學會，在家中也能輕鬆的沖煮出一杯美味的咖啡
5	2021-11-03 下午02:00~04:00	嗅覺&味覺的開發	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
6	2021-11-10 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喝最多品項的咖啡！ 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 絕對不要錯過這堂精彩的品嚐
7	2021-11-17 下午02:00~04:00	沖煮比賽分享	比賽是咖啡知識的濃縮 在賽場上面，選手將所學淬煉成10分鐘，化繁為簡，把最精采的精華呈現出來 這堂課將透過我四年選手經驗+一年評審經驗
8	2021-11-24 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	2021-12-01 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</p>
---	-----------------------------	-------	--