【專業咖啡與生活美學(二)】

序號:69

課程編號	E1043212	課程名稱	專業咖啡與生活美學(二)
學分數	1	課程類別	生活藝能
上課時間	11/3起星期二 19:00~21:00 共9週，每週2小時	親子課程	□是 ■否
上課地點(含地址)	洛斯特咖啡(新興區七賢二路90號)		
師資介紹	**郭子銘** 最高學歷:台北實踐經濟家政專科學校 經歷:佛光山高雄普賢寺分院教育學苑咖啡班講師,台灣愛好綠咖啡協會(SCAT)發起人兼理事, 現職:高雄洛斯特咖啡負責人,台灣愛好綠咖啡協會(SCAT)發起人兼理事 高雄百世Qubit coffee咖啡技術總監 相關證照:SCAA(Specialty Coffee Association of American) 美國精品咖啡協會CQI Licensed Q-Grader SCAA(Specialty Coffee Association of American) 美國精品咖啡協會 Certified Cupping Judge 網站:https://www.facebook.com/roastcafe		
學分費	1000	課程人數	25
講義費	200	材料費	2300
優惠措施	依高雄市第一社區大學學分優惠方法辦理		

課程目標(授課理念):回首過去台灣咖啡市場的經營手法,多偏向於商業化的方式而導致消費者對於咖啡的諸多誤解,也因而大大減低對於咖啡的興趣,不過近年來由於知識管道更加快速暢通,讓咖啡這項產品再度受到重視,消費者對於咖啡的接受度再度的熱絡起來,大有取代茶飲而成為本地最受歡迎的流行飲品之勢,然而美中不足的是,多數的咖啡經營者仍然不願投資更多的心力在相關的專業知識上,而再度走回過去商業化掛帥的經營理念,尤其在現階段世界咖啡的潮流已經發展到"精品化"的階段,消費者在諸多"商業化"陰影下,更容易對咖啡產生更多的誤解而浪費更多的金錢與健康,甚至更廣義來講,對於地球的環境保護也有很大的傷害,有鑑於此一市場上的歪風,我決定透過教學研究的方式,來推廣正確精品化咖啡的知識,希望透過此一方式,可以讓消費者不再白白的浪費過多的金錢甚至身體健康在品嚐咖啡上面,進而對咖啡,對地球環境的正面影響,也能有深切的體認!
與社大理念、發展之連結性:也希望透過教學的管道,提升高雄地區民眾對於咖啡的認知,進而一同推廣精品咖啡的真正意義
預期效益:讓學員了解精品咖啡與商業咖啡之差異性
學員資格(修課建議條件):年滿18歲以上，需上過專業咖啡與生活美學(一)
教學方式(上課進行方式):50%理論及50%操作

課程大綱(課程概要):		
週次	主題	內容
1	咖啡生豆的瑕疵	瑕疵豆種類,瑕疵豆對身體及咖啡風味影響,如何挑選

	判斷	
2	基本烘焙原理及基礎味嗅覺原理及訓練方式	了解不同烘焙程度的咖啡特性並親自參與烘焙過程體會人體味嗅覺體會方式,進而運用在日常生活上
3	咖啡36風味體驗(上)	精品咖啡所訂定的36種風味大綱,了解咖啡風味的敘述方式並體驗如何自我提升為嗅覺能力
4	咖啡36風味體驗(下)	精品咖啡所訂定的36種風味大綱,了解咖啡風味的敘述方式並體驗如何自我提升為嗅覺能力
5	精品咖啡杯測理論	了解並引導如何評定咖啡精品與否
6	精品咖啡杯測實作(日曬)	日曬咖啡豆之品質鑑定方法
7	精品咖啡杯測實作(水洗)	水洗咖啡豆之品質鑑定方法
8	精品咖啡杯測實作(區域)	不同區域咖啡之品質鑑定方法
9	手沖式及虹吸式咖啡進階操作	了解咖啡萃取過程的物理原理, 並學習如何掌握原理創造萃取方式