

【專業咖啡與生活美學(一)】

序號:68

課程編號	E1043211	課程名稱	專業咖啡與生活美學(一)
學分數	1	課程類別	生活藝能
上課時間	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,而再度走向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: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:學員能了解真正的精品咖啡意義及了解咖啡種植對環境的影響

學員資格(修課建議條件):年滿18歲以上

教學方式(上課進行方式):40%理論,60%操作

課程大綱(課程概要):

週次	主題	內容
1	咖啡文明的演進	咖啡歷史,阿拉比卡種羅布斯塔種介紹,精品咖啡環境介

	過程,基礎咖啡 品種介紹分辨	紹
2	咖啡生產地及咖 啡處理介紹,咖 啡保存觀念	咖啡生產國文化概略,咖啡保存日期及烘焙日期重要性,
3	濾沖式咖啡製作 方式及基本觀念	手沖咖啡示範,實作
4	濾沖式咖啡製作 校正一	濾沖式咖啡製作校正一
5	濾沖式咖啡製作 校正二	濾沖式咖啡製作校正二
6	虹吸式咖啡製作 方式及基本觀念	虹吸式咖啡示範及操作
7	虹吸式咖啡製作 校正	虹吸式咖啡影響風味原理及技術校正
8	義式咖啡基本觀 念及操作	義式咖啡填壓,磨豆,萃取理論介紹及操作
9	基礎義式拉花原 理	奶泡理論及拉花基本概念操作