

宏國德霖科技大學 109 學年度第 2 學期分類通識必修課程開課計劃表

課程名稱	中文：咖啡美學	英文：Coffee aesthetics
授課教師	顏榮宏	學分/時數 2/2
類 別	<input checked="" type="checkbox"/> 人文藝術領域	<input type="checkbox"/> 自然科學領域 <input type="checkbox"/> 社會科學領域
教學目標	<p>"生活美學"已是現代人所追求的生活目標與話題，咖啡美學是透過咖啡的產地來了解當地的文化及生活習慣，不同產區的咖啡也代表不同的文化。從感官來感受每杯咖啡所帶來的不同的風味感受，聯結咖啡在種植、後製、烘焙、研磨萃取到品飲，每個環節，進而了解與欣賞從種子到杯子的每一個過程。透過講授介紹等課程及實際操作實施，建立自我對咖啡的正確觀念及基本知識、萃取、品嘗的能力，培養終身興趣。</p>	
學生學習能力 (請說明與通識核心能力之 關連性)	<p>透過課程學習認識咖啡的基礎知識(包含生豆、後製、烘焙)，培養學生基本咖啡品鑑能力，研磨萃取能力，培養學生對咖啡產業專業的尊重。</p>	
教學 計 劃 進 度 與 大 綱	週次	大 綱 (章、節)
	1	課程介紹介紹、評量方式說明。
	2	生豆(產區、處理法)。
	3	烘焙(不同烘焙程度與風味的關係)。
	4	萃取的變因素。
	5	萃取的變因素(水粉比與風味的關係)。
	6	萃取的變因素(不同水粉比實作)。
	7	萃取的變因素(溫度與風味的關係)。
	8	萃取的變因素(不同溫度實作)。
	9	萃取的變因素(研磨度與風味的關係)。
	10	萃取的變因素(研磨度實作)。
	11	不同產區〈亞洲豆的風味走向與特有的後製方法〉。
	12	不同產區〈中南美洲豆的風味與後製方法〉。
	13	不同產區〈非洲豆的風味與後製方法〉。
	14	不同處理方式(日曬、水洗的風味)。
	15	不同處理方式(日曬、水洗的品嚐)。
	16	綜合練習
17	綜合練習	

	18	期末考
教學方法	講義教授課程及實作教學。	
成績評量方式 與計算比例	期末考(分組報告)50% 平時考核50%	
教科書與 參考書目	咖啡學:徹底解說各式器具與專家技術!提引咖啡豆的香氣與味道&好喝咖啡的沖煮法。	

服務單位	宏國德霖科技大學	職稱	助理教授
學歷	碩士		
與開課相關的 學術專長、 研習或榮譽			

申請人簽章