

宏國德霖科技大學「分類通識」必修課程開課計劃表

(通過年度為 111 學年度第 1 學期)

課程名稱	咖啡美學	Coffee Aesthetics	
授課教師	蔡佳君	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。</p> <p>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(淺、中、深)。	
	4	萃取的變因素。	
	5	萃取的變因素(水粉比)。	
	6	萃取的變因素(水粉比)。	
	7	萃取的變因素(溫度)。	
	8	萃取的變因素(溫度)。	
	9	萃取的變因素(研磨度)。	
	10	萃取的變因素(研磨度)。	
	11	不同產區〈亞洲〉。	
	12	不同產區〈中南美洲〉。	
	13	不同產區〈非洲〉。	
	14	不同處理方式(日曬、水洗)。	
	15	不同處理方式(日曬、水洗)。	
	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。