

精品咖啡烘焙、杯測與經營學程課程規劃

課程內容—

課程名稱	課程一 飲品調製專業實務培訓						
課程內容說明							
<p>1. 學習目標：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 認識咖啡萃取之相關理論與知識 ● 認識咖啡萃取之相關設備與種類 ● 飲料調製相關理論 ● 認識飲品調製的基本概念 ● 瞭解產品的原料及製作方法程序 ● 瞭解材料準備方式及過程 ● 瞭解飲料調製專業知識 ● 瞭解飲料風味之差異 ● 瞭解顧客對飲料風味之需求 <p>2. 課程內容簡介：</p> <p>本「飲品調製專業實務培訓」以培養學員之調飲與品評技能培訓為主要內容，訓練學員熟悉飲品調製技術，培養餐飲安全及衛生知識，養成良好職業道德，具備飲品風味鑑賞能力及無酒精飲品風味之辨識能力。並施以課程輔導與複習，藉由實作訓練，加深技巧之磨練，以強化學員就業技能及就業準備力，以提升學員求職競爭能力。</p>							
課程單元	授課校內師資姓名	授課時數	授課他校師資姓名	授課時數	授課業界師資姓名	授時	課數
Barista 基礎知能					謝 美 美		2
咖啡器具運用與實作(一)					謝 美 美		8
咖啡器具運用與實作(二)					謝 美 美		8
咖啡器具運用與實作(三)					謝 美 美		8
咖啡器具運用與實作(四)					謝 美 美		8
基礎飲品調製(一)					陳 雅 錡		8
基礎飲品調製(二)					陳 雅 錡		8
基礎飲品調製(三)					陳 雅 錡		8
基礎飲品調製(四)					陳 雅 錡		4
風味評析與綜合練習					陳 雅 錡	1	0

課程名稱

課程 二 精品咖啡烘焙-初階概念

課程內容說明

1. 學習目標：

- 瞭解全球咖啡市場發展與趨勢
- 瞭解全球咖啡產業鏈與人力需求
- 瞭解台灣咖啡市場特性
- 認識咖啡烘焙之相關設備與種類
- 瞭解咖啡烘焙之影響因素
- 瞭解咖啡烘焙曲線之功能與應用
- 瞭解咖啡生產履歷之建立流程
- 烘焙節奏之分析與探討

2. 課程內容簡介：

本課程以初階烘焙概念為主軸，經由咖啡入門基本知識的了解，可以更加熟悉全球咖啡產業之內容與當前發展概況，得以更加清楚未來就業之職場定位，同時透過本課程亦可對咖啡烘焙所需之基本器具可以有基礎之認知，同時亦可瞭解影響咖啡烘焙風味之外在環境因素種類與成因，並透過烘焙紀錄曲線得以追溯、分析自身之烘焙瑕疵，再透過履歷之健診瞭解烘焙障礙之成因，並調整自身烘焙節奏以獲得更加完之烘焙產出，建立學員自行修正之心態與技巧，以強化學員就業技能之能力，以提升學員於求職時之競爭能力。

課程單元	授課校內師資姓名	授課時數	授課他校師資姓名	授課時數	授課業界師資姓名	授課時數
咖啡經濟入門					雷 靜 宜	2
咖啡烘焙產業人力需求分析					雷 靜 宜	2
台灣咖啡消費市場特性					雷 靜 宜	2
咖啡烘焙軟硬體設施					雷 靜 宜	6
影響咖啡烘焙因素之參數					黃 柏 勳	4
咖啡烘焙參數曲線應用					鞏 柏 辰	10
咖啡烘焙生產履歷建立					雷 靜 宜	6
烘焙節奏探討					陳 平 洋	4

課程名稱

課

程三 精品咖啡烘焙-進階實務

課程內容說明

1. 學習目標：

- 瞭解各種咖啡豆在全球之分布與產區
- 瞭解不同莊園咖啡豆之特性與風味
- 瞭解半熱風機與直火機之實際操作方式
- 學習烘焙參數曲線之判讀方式
- 瞭解咖啡烘焙成果風味辨識之方式

2. 課程內容簡介：

本課程以咖啡烘焙之進階烘焙實務為主軸，透過對世界各產區咖啡豆種類特性之瞭解，進而熟捻各種類、各地區、各莊園咖啡豆之本質與特徵，之後藉由完整的烘豆期程規劃，並透過烘焙參數曲線之判讀，預估經過半熱風機與直火機烘焙後之成果，在過程中透過實地操作學習各類型烘焙機進而瞭解各種機型之烘焙特色與限制，進而累積更多烘焙之實務技巧，最後並透過風味辨識進行烘豆預期成果之檢討，針對烘豆期程給予回饋與建議，並加以修正，進而達到強化學員烘豆規劃、執行、檢討、反饋、修正之實務技巧，提升學子的就業市場競爭能力，進而提高就業率。

課程單元	授課校內師資姓名	授課時數	授課他校師資姓名	授課時數	授課業界師資姓名	授課時數
咖啡豆種類與分布					翁駿德	2
區別咖啡豆特性					翁駿德	2
半熱風機實作					鞏柏辰	6
咖啡烘焙參數曲線判讀					林怡呈	4
直火機烘焙實作					陳平洋	6
咖啡烘焙成果風味辨識					黃俊豪	10

課程名稱

課

程四 精品咖啡烘焙-高階整合應用

課程內容說明

1. 學習目標：

- 瞭解咖啡豆烘焙之理論與應用架構
- 熟悉烘焙周邊設備、器具等軟硬體之操作方式
- 瞭解後處理方式之各種類型
- 瞭解各種後處理方式之差異
- 具備咖啡烘焙活動教案之撰寫能力
- 具備職場所需之教學能力

2. 課程內容簡介：

本課程以咖啡烘焙之高階整合應用為主軸，透過烘焙概論的串聯，得以讓同學更加清楚咖啡烘焙之內涵與深意，更有利於同學進行烘焙設施、設備、器具、軟體之整合，於課程進行實際操做時能更加得心應手，同時亦納入各種後處理種類之說明與比較，讓同學得以獲得進一步進行後處理實務探討之機會，並於完整流程結束後進行教案之撰寫與規劃，並進行教材設計與製作，使同學即早具備開班授課之能力，並應用雲端軟體進行系統建檔，除可與業師進行意見交流外亦可進行模擬招生，進而瞭解當前咖啡市場之實務需求。

課程單元	授課校內師資姓名	授課時數	授課他校師資姓名	授課時數	授課業界師資姓名	授課時數
咖啡烘焙概論					李仲恩	2
咖啡烘焙軟硬體實作					鞏柏辰	8
各類咖啡豆後製豆焙度實作					黃柏勳	4
咖啡豆後製烘焙潛做探討實務					鞏柏辰	4
咖啡烘焙活動教案設計與執行					林怡呈	4
咖啡烘焙軟硬體整合應用					林怡呈	4
咖啡營運管理與整合應用					鞏柏辰	4