



精品咖啡學-沖煮技能養成班 招生簡章

一、課程介紹：

咖啡已成為人們日常生活中不可或缺的一部分，除了品嚐咖啡外，本次課程將全方位帶領大家認識咖啡，內容大綱有咖啡的發現與傳遞、咖啡的品種與風味、咖啡後製學、金杯咖啡理論與沖煮實作、咖啡鑑定學、咖啡烘焙體驗、經營我的咖啡生意。進而煮出專屬自己的咖啡，從基礎、品味、進而鑑定咖啡，理論搭配實務操作，讓喜歡咖啡的您一窺咖啡迷人美妙的風味！

二、報名對象：喜歡咖啡、想學習品嚐咖啡與想知道健康咖啡知識者。

三、招生人數：10 人開班，最多 20 人。

四、上課地點：

112303 臺北市北投區明德路 365 號 國立臺北護理健康大學 校本部

※上課教室，開課前簡訊及 e-mail 通知。

校外教學：台北市南港區重陽路 166 巷 1 號 5 樓

五、師資介紹

★簡子紘老師：。

現任

巧御股份有限公司 執行長

中華精品咖啡推廣協會 監事長

中華電商協會 監事

台灣大學 精鍊讀書會 理事

主要經歷

工業技術研究院 能源與環境研究所 助理研究員

宏碁電腦研發中心 主任研究員

宏碁集團聯合職工福利委員會 主委



台大精巧股份有限公司 執行副總

近期資歷:

台北市 - 社區大學講師

台北市 - 樂齡學堂講師

台北市 - 原民會部落大學講師

新北市 - 青年局 職涯人才培力 講師

全國社大杯 沖煮賽 籌備委員

文化部 橫路百年咖啡尋味計畫 計畫主持人

台北市 SBIR 精品咖啡推廣交流平台開發計畫 執行長

台北咖啡爽節沖煮賽 專業評審

花蓮縣耳掛咖啡大賽 主審

花蓮縣咖啡評鑑 評審

花蓮縣原住民咖啡評鑑 評審

台東咖啡評鑑大賽 評審

台北金杯咖啡大賽 專業評審

台灣有機咖啡評鑑大賽 評審

技術認證:

台灣大學 咖啡官能鑑定 / 茶葉官能鑑定 / 可可官能鑑定

CQI Q Grade 國際咖啡品質鑑定師

CQI Q Processing Professional 國際咖啡專業後製師

SGS Qualicert Service Certification Lead Auditor 服務驗證主導稽核(神秘客)

SCAA Golden cup 美國精品咖啡協會 金盃大師

SCA Sensory skills 國際精品咖啡協會 感官杯測大師

SCA Coffee Roasting 國際精品咖啡協會 烘豆大師

SCA Coffee Barista 國際精品咖啡協會 咖啡大師

SCA Coffee Brewing 國際精品咖啡協會 金杯沖煮大師

SCA Green Coffee 國際精品咖啡協會 生豆大師

SCA Coffee Diploma 國際精品咖啡協會 咖啡學位證書

SCA Coffee Sustainability 國際精品咖啡協會 永續咖啡認證

六、報名日期：即日起至 113 年 9 月 17 日止

七、報名費用：原價 13,800 元，第一期開班優惠 12,000 元/人(早鳥價《113/9/4 前報名》、推廣舊生、兩人同行與本校教職員工生、校友皆為優惠價 9,990 元/人)

八、材料費 2,500 元/人(上課當天收取)

九、上課日期與課程內容：

上課日期	授課時間	課程內容/進度	教學方式
9/25(三)	14:00-17:00	課程說明、自我介紹、課堂學習目標、精品咖啡與健康咖啡定義、沖煮咖啡實作與品嚐。	靜態 80% 實作 20%
10/2(三)	14:00-17:00	咖啡的發現與傳遞、咖啡的分級制度、台灣咖啡發展史與現況、沖煮咖啡實作與品嚐。	靜態 80% 實作 20%
10/9(三)	14:00-17:00	SCA 金杯咖啡沖煮理論、沖煮的七大變數實驗	靜態 60% 實作 40%
10/16(三)	14:00-17:00	沖煮咖啡的平衡與變數調整練習，講師一對一手法調整。	靜態 40% 實作 60%
10/23(三)	14:00-17:00	不同沖煮器材，虹吸壺、愛樂壓、聰明濾杯	靜態 40% 實作 60%
10/30(三)	14:00-17:00	咖啡後製學(水洗、日曬、密處理、厭氧)、沖煮咖啡實作與品嚐。	靜態 80% 實作 20%
11/6(三)	14:00-17:00	咖啡感官訓練 A 36 位標準香瓶、沖煮咖啡實作與品嚐。	靜態 70% 實作 30%
11/13(三)	14:00-17:00	咖啡感官訓練 B 咖啡鑑定法 SCA CVA	靜態 70% 實作 30%
11/20(三)	14:00-17:00	咖啡烘焙 A 咖啡瑕疵的認識與挑豆 2-3 人一組、沖煮咖啡實作與品嚐。	靜態 70% 實作 30%
11/27(三)	14:00-17:00	咖啡烘焙 B 上機烘豆(校外教學) 烘焙自己的咖啡，義式咖啡拉花體驗	靜態 0% 實作 100%
12/4(三)	14:00-17:00	分享與鑑定自己烘焙的咖啡，咖啡的應有的風味(爺家雪菲、肯亞、瓜地馬拉、曼特寧…)	靜態 50% 實作 50%
12/11(三)	14:00-17:00	設計我的夢想咖啡廳(咖啡莊園)、沖煮咖啡實作與品嚐。	靜態 30% 實作 70%

十、退費標準：依據「專科以上學校推廣教育實施辦法」規定

- (一) 學員自報名繳費後至開班上課日前申請退費者，退還已繳學分費、雜費等各項費用之九成。
- (二) 自開班上課之日起算未逾全期三分之一申請退費者，退還已繳學分費、雜費等各項費用之半數。
- (三) 開班上課時間已逾全期三分之一始申請退費者，不予退還。
- (四) 已繳代辦費應全額退還。但已購置成品者，發給成品。
- (五) 學校因故未能開班上課，應全額退還已繳費用。

十一、 報名方式及洽詢專線：

(一) 線上報名：<https://tueec.ntunhs.edu.tw/outer/CourseDetail/5410>

(二) 洽詢專線：(02)2822-7101 轉分機 2812 吳柔瑾小姐

Line 官方：@wux4881s

FB 粉絲頁：@ntunhs.eec 或搜尋「國立臺北護理健康大學推廣教育中心」

十二、 繳費方式

本中心收到報名者資料統一製作繳費單，以 e-mail 信件通知繳費。學員收到繳費單可至四大超商繳款、第一銀行臨櫃或第一銀行學雜費網

<https://eschool.firstbank.com.tw/member/index.aspx> 線上繳款。

注意事項：

- (一) 請學員妥善保管個人物品，並珍惜所有本校提供設備，如有短缺、損壞時請立即通報工作人員，如損壞或遺失器材需照價賠償。
- (二) 確保上課品質，請勿攜帶非本班學員進入課堂。
- (三) 如需請假，請提前 3 日通知課程承辦人，以利掌控學員出席狀況。
- (四) 本課程全面禁止攝影、拍照及錄音。
- (五) 若為法定傳染病或有上呼吸道症候群，請自行在家休息。

【以上師資、課程內容、上課時間等，本單位保留變更之權利】

個人資料提供同意書

本人同意並確認以下事項：

本人同意將上揭所填之個人資料（如姓名、身份證字號、手機電話號碼、地址等）提供給承辦單位「國立臺北護理健康大學推廣教育中心」繕製班級名單、研習證書與上述申請業務有關作業及公務上聯繫與服務之用，並於簽章欄親筆簽名。

參訓學員：_____（親自簽章）