



## 國立臺灣大學進修推廣學院推廣教育非學分班招生簡章

### 「精品咖啡 2.0:精品咖啡系統工程學」第 3 期

#### 讓您成為咖啡系統工程師，掌舵精品咖啡新世代!

本課程以咖啡莊園規劃管理的農藝技術、咖啡生豆處理技術的科學化調控、咖啡豆烘焙品質的系統化分析與複製重現、咖啡飲料風味的精準製作等精品咖啡四大系統進行整合討論，並導入各項測量技術與設備，整合成為一套完整的方法論體系，將現階段講求藝術化限量性的精品咖啡成品，轉化成為規格化規模化的新世代精品咖啡產品。本課程以『精品咖啡2.0』來定名，宣示精品咖啡新世代的來臨，並以本門『精品咖啡系統工程學』作為統整學科課程，引領咖啡產業進入精品咖啡2.0世代。

**授課教師：**王裕文教授(臺灣大學農藝系所)

**課程目的：**學習如何將現階段講求藝術化限量性的精品咖啡成品，轉化成為規格化、規模化的新世代精品咖啡產品，其間所包含的各項技術性與觀念性的連結，是本課程所要提供並探討的主要課題。

**課程內容：**詳細課程安排請參閱課程綱要與進度之說明。(因課程有分組實作需要,請學員需協助現場移動座位及清理各組實作用品等事宜；**本課程不提供講義電子檔**)。

**招生對象：**需具備下列條件之一(其中 2-3 項請於課前出示證明):

1. 本學院咖啡官能專業鑑定人員培訓班結業學員
2. 臺灣大學大學部咖啡學課程結業同學
3. 具有咖啡杯測等相關證照人員
4. 咖啡業者
5. 具有咖啡品評欣賞分辨能力者

**課程次數：**每週一次，共計 6 次。

**招生人數：**以 30 人為原則，將依照報名者繳費順序錄取至額滿為止。

未達 25 人得不開班。本學院保留增額或不足額開班之權利。

※開課日前一週本學院會寄發開課通知(或因報名人數不足的不開課通知)。

**上課時間：**自 107 年 10 月 30 日起，每週二晚上 7:00-9:45 上課。

**上課地點：**臺灣大學農藝館 1 樓 108 教室(臺北市羅斯福路 4 段 1 號，請參閱後附農藝系館交通資訊)

**學費：**30,000 元(學費不含上課材料費)。

**材料費：**3,500 元(咖啡生豆與耗材等材料費，請於第一堂上課自行繳交給授課教授。)

**學費優惠：**◎早鳥專案：於 107 年 10 月 8 日前完成報名繳費者，學費優惠價:27,000 元。

**其他優惠：**1. 臺大教職員工優惠：6 折。

2. 臺大校友、本學院舊生、年滿 65 歲、身心障礙或低收入戶領有證明者：可再折價 1,000 元。

3. 臺大推廣學院咖啡班舊生優惠：每位再折價 2,000 元。

註 1:早鳥優惠可與其他優惠身分者合併使用，如逾早鳥優惠日則依原價折扣。

註 2:優惠身分僅能擇一使用，請以優惠金額繳費，並於繳費時提供優惠證明。

註 3:費用均不含上課材料費。



**報名手續：**一律採線上報名，請至「臺灣大學推廣教育網」<https://www.ntuspecs.ntu.edu.tw> 點選本期「精品咖啡 2.0:精品咖啡系統工程學」第 3 期進行線上報名步驟並下載預覽列印繳費單，請立即依繳費單上說明之繳費方式完成繳費，本學院將依完成繳費之順序額滿為止。

**※提醒您，線上報名系統之<收據抬頭>一經開立收據即無法變更!!**

**繳費方式：**詳細說明請參閱下載的「繳費單」。完成繳費後請妥善保存繳費憑據。

**結業：**修業期滿，缺課次數未超過全期上課次數五分之一並通過學習評量者，由本學院核發推廣教育證明書。

**其他事項：**(1)本班為研習班(非學分班)，不授予學分、學位證書及不發成績單。

(2)本課程可登錄公務員終身學習時數。

(3)本學院有權保留課程變動及時間調整之權利，課程若有變更將提前告知學員。

(4)**學費退費規定：**學員自報名繳費後至開班上課日前退學者，退還已繳學費之九成。

自開班上課之日算起未逾全期三分之一者，退還已繳學費之半數。

開班上課時間已逾全期三分之一者，不予退還。

(i)申請退費必須附上收據正本及申請書，缺一不可，否則不予受理。

(ii)本學院退費係以支票或匯款方式辦理，受款人依當時學費收據抬頭為主，

若需更改受款人，須將相關切結書及同意書填妥並蓋公司大小章連同收據、申請書一併繳交始得辦理。

(5)本班無補課機制，課程均須於當期修習完畢。

(6)如遇天然災害(颱風、地震、洪水、豪雨)，臺北市政府宣佈停課，當日課程原則上將另擇日補課乙次，惟時間須與任課老師協商後再行通知。

(7)學員於修習期間應遵守本學院規定，如有不當行為或影響授課或影響其他學員之學習，經通知仍未改善者，本學院得取消其修讀資格，且不予退費。

(8)經確定可上課之學員如經發現資格不符規定，或所繳證件有偽造、假借、塗改等事情，即取銷錄取資格或開除就讀資格，且不發給任何有關之證明。如係在取得後始發覺者，公告並勒令撤銷核發之推廣教育證明書。

(9)患有或疑似患有 SARS 或其它法定傳染病者，本學院得拒絕其入學及上課。

(10)就讀本班不得辦理兵役緩徵。

(11)本簡章若有未盡事宜，本學院保留得以隨時修改之權利。

(12)課程詳細內容洽詢電話：(02)2362-0502 分機 215 陳小姐。



## 「精品咖啡 2.0：精品咖啡系統工程學」第 3 期課程大綱

| 日期    | 課目           | 內容  |
|-------|--------------|---|
| 10/30 | 課程簡介         | 1. 精品咖啡定義<br>2 精品咖啡 2.0 目標<br>3 精品咖啡 2.0 的作法<br>4 精品咖啡系統工程學概述   |
|       | 咖啡生豆農藝技術系統工程 | 1 產地 2 品種 3 種苗  |
| 11/06 | 咖啡生豆處理技術系統工程 | 4 田間管理<br>5 採收標準<br>6 漿果處理技術  |
| 11/13 |              | 7 乾燥處理<br>8 分級技術<br>9 生豆規格化<br>試喝樣品   |
| 11/20 | 咖啡豆烘焙品質系統工程  | 10 運輸倉儲保存技術<br>11 烘焙技術<br>-A 生豆水分控制<br>-B 烘焙度控制<br>-C 烘焙度再現<br>樣品試喝                                       |
| 11/27 |              | 12 成分豆混成技術<br>樣品試喝<br>杯測討論<br>13 烘焙規格化  |
| 12/4  | 咖啡飲料風味系統工程   | 14 沖煮控制技術<br>-A 研磨顆粒控制<br>-B 水質<br>-C 粉水比例<br>-D 萃取水溫調控<br>-E 萃取程度控制<br>15 沖煮規格化-咖啡飲料品質重現<br>樣品試喝<br>杯測討論 |

\* 因課程有分組實作需要, 請學員須協助現場移動座位及清理各組實作用品等事宜。

\* 本學院保留課程時間安排及師資調整異動之權利。授課日期、時間、地點或單元主題如有調整將會另行提前通知 (並公告於本學院1樓大廳課程電子看板)。





## 臺灣大學農藝館交通資訊(於第一學生活動中心旁)



上課地點：臺灣大學農藝館1樓108教室(臺北市羅斯福路4段1號)

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <p><b>建議<br/>路線<br/>1</b></p> | <p>由臺大新生南路側門(訪客中心)進入，直走經過普通教學館、綜合教學館及第一學生活動中心，即到達農藝館。步行路程預估7-10分鐘。</p> |
| <p><b>建議<br/>路線<br/>2</b></p> | <p>由臺大辛亥路二段側門進入(語文大樓及社會科學院間)，直走經工學院綜合大樓後右轉即到達農藝館。步行路程預估5分鐘。</p>        |