

台南市光華高級中學教師參加校外各項研習會心得報告

報告人：王和惠

會議名稱	咖啡實務研習	主辦單位	教育部國民及學前教育署		
日期	107年2月1日至107年2月3日	承辦單位	國立臺南高級商業職業學校	地點	台南市東區長榮路三段2號3樓

一 課 程 內 容

2月1日

*從種子到杯子，尋豆師的產區之旅，生豆處理法解析

*SCAA 標準杯測法介紹，產區杯測

*咖啡感官課程

2月2日

*生豆瑕疵與鑑定

*杯測深度探討，瑕疵風味鑑定與品種風味鑑定

*咖啡烘焙實務

*烘焙的數據分析，烘焙數值在說話

2月3日

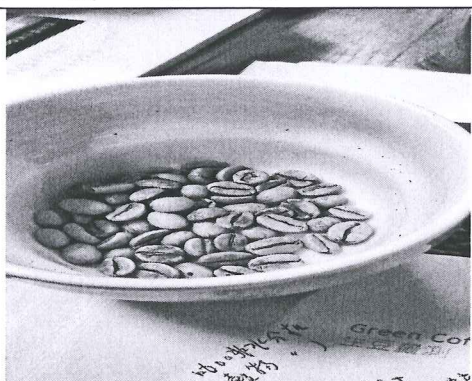
*理想萃取與風味，金杯之後

*義式咖啡穩定萃取與配方，何謂義式金杯概念

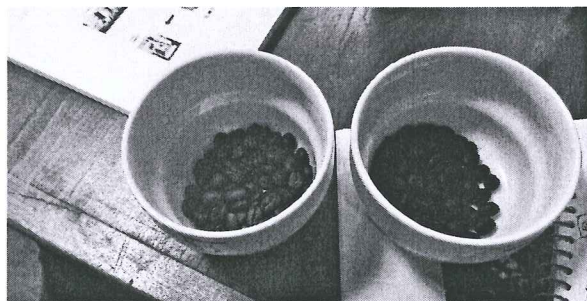
*杯測高階課程，食品科學的統計分析法

*咖啡與健康

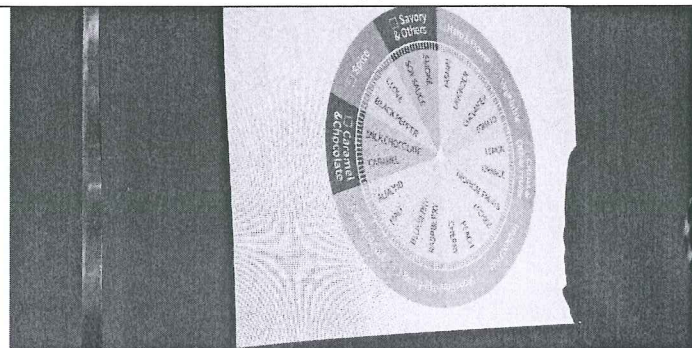
二 相 關 照 片



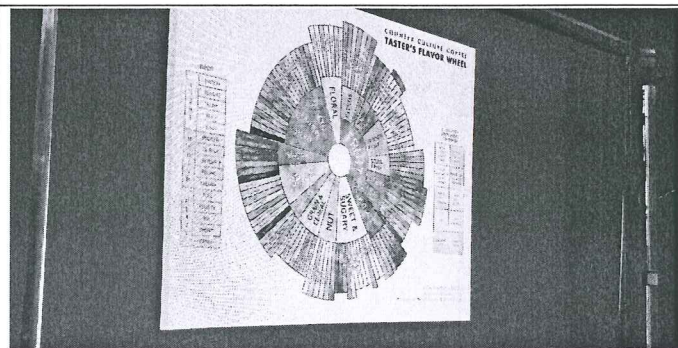
生豆品質認識



咖啡焙度認識



風味鑑定（咖啡風味輪圖）



風味鑑定（咖啡風味輪圖）

科（學程）主任：

餐飲管理科 主任 李育弦

教務主任 王瑞禪

校長：

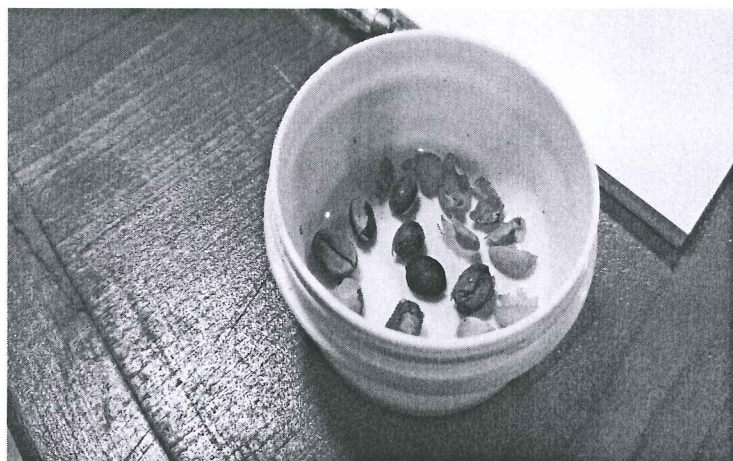
光華高中 校長 張淑霞

台南市光華高級中學教師參加校外各項研習會心得報告

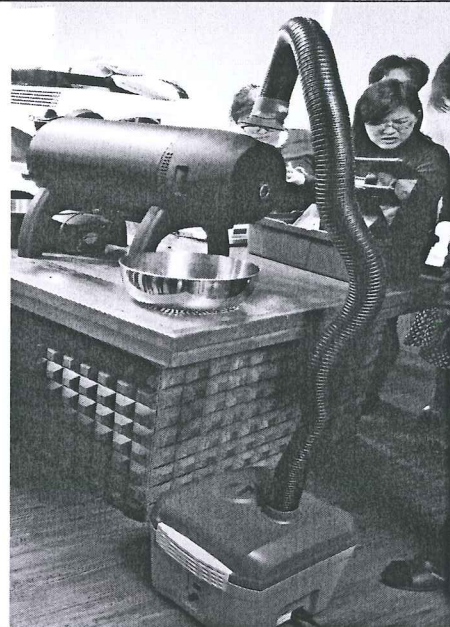
報告人：王和惠

會議 名稱	咖啡實務研習	主辦 單位	教育部國民及學前教育署		
日期	107 年 2 月 1 日至 107 年 2 月 3 日	承辦 單位	國立臺南高級 商業職業學校	地點	台南市東區長榮路三 段 2 號 3 樓

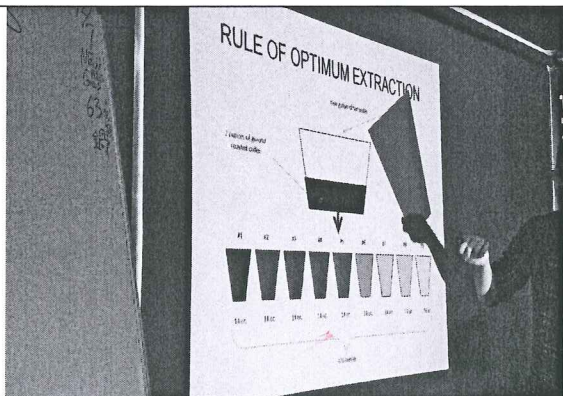
二 相 關 照 片



生豆瑕疵與鑑定



咖啡烘焙實務



理想萃取與風味，金杯之後



與講師合影

三心得與感想

此次的研習算是頗有深度的課程，還好自己之前曾自費參與了一些相關學習因此講師提及的內容都能很快明瞭。一粒咖啡豆、一杯咖啡所蘊藏的專業真的是很奧妙。主辦單位也很用心，讓研習的老師每天都是滿滿的收穫。台南市某友校一直在推動學生咖啡相關課程而非僅是教導拉花。光華也應該要加快腳步樹立自己的特色，讓大家提及某項專業就想到光華。

科（學程）主任：

教務主任

王瑞禪

校長：

張淑霞