

# SCA 進階單元證書班



BARISTA  
SKILLS  
咖啡師(濃縮咖啡)



BREWING  
咖啡沖煮



GREEN  
COFFEE  
咖啡生豆



ROASTING  
咖啡烘焙



SENSORY  
SKILLS  
感官品鑒



## 課程特色

- 完成課程及通過考核，將獲得由「精品咖啡協會」(SCA) 頒發的單元證書及10個SCA學分
- 累計滿100個學分，便可獲得由SCA頒發的咖啡文憑\*
- 課程由精品咖啡協會認可的專業咖啡導師教授
- 配置專業咖啡製作設備，讓學員在完善的環境中學習

\*學分詳情可參考SCA課程表



BARISTA  
SKILLS  
咖啡師(濃縮咖啡)

1. 影響特濃咖啡萃取的要素
2. 特濃咖啡萃取率及標準測量
3. 牛奶種類及科學
4. 義式咖啡種類認識
5. 奶泡打發及拉花技巧練習
6. 咖啡飲品製作衛生與安全及顧客服務
7. 半自動咖啡機的日常清理、保養與疑難排解

SCA06



BREWING  
咖啡沖煮

1. 認識不同磨豆機、測試其效果及效率
2. 分析影響咖啡萃取的各種因素
3. 深入了解研磨度與咖啡萃取率的關係及咖啡風味的影響
4. 認識不同烘焙度對咖啡風味的影響
5. 認識不同萃取方法及不同萃取階段風味的變化
6. 深入掌握萃取技巧製作優質單品咖啡

SCA05



GREEN  
COFFEE  
咖啡生豆

1. 咖啡生豆特性檢視與分析
2. 咖啡種植學及農務
3. 咖啡生豆處理法
4. 咖啡生豆分類及辨別瑕疵豆
5. 咖啡生豆合約及產量管理

SCA09



ROASTING  
咖啡烘焙

1. 咖啡豆烘焙的化學原理
2. 咖啡豆烘焙的瑕疵品質辨別
3. 建立理想烘焙曲線與最新風味趨勢
4. 研究與分析烘焙結果及風味開發
5. 咖啡豆烘焙練習

SCA08



SENSORY  
SKILLS  
感官品鑒

1. 咖啡感官品鑒進階認識
2. 感官生理學認識
3. 咖啡味道、香味和厚度分析
4. 咖啡風味品鑒及風味輪認識
5. 咖啡杯測認識及練習

SCA10

