

# SCA 基礎單元證書



**BARISTA SKILLS**  
咖啡師  
(濃縮咖啡)



**SENSORY SKILLS**  
感官品鑒



**BREWING**  
咖啡沖煮



**SUSTAINABILITY**  
咖啡永續發展



**GREEN COFFEE**  
咖啡生豆



**WATER + PREVENTIVE MAINTENANCE**  
水質及預防性維護



**ROASTING**  
咖啡烘焙



## 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
- 課程由「精品咖啡協會」認可的專業咖啡導師教授
- 培訓場地配置專業咖啡製作設備，讓學員在完善的環境中學習



### SUSTAINABILITY

咖啡永續發展

1. 永續發展原則
2. 咖啡產業與永續發展的關係
3. 咖啡產業現有永續發展的實踐和解決方案
4. 咖啡永續發展面臨的情況及挑戰
5. 咖啡產業永續發展的方法

SCA17



### WATER + PREVENTIVE MAINTENANCE

水質及預防性維護

1. 工作場所安全實踐
2. 介紹水處理系統組件
3. 定義關鍵水質參數、水質建議及水處理方法
4. 測量水的組成
5. 介紹水處理系統維護及預防性維護組件
6. 掌握維護策略和認識預防性維護工具和用品
7. 執行維護工作

SCA16



### BARISTA SKILLS

咖啡師(濃縮咖啡)

1. 精品咖啡介紹
2. 認識半自動咖啡機操作、了解咖啡研磨、萃取及沖煮的關係
3. 濃縮咖啡製作
4. 奶泡打發的技巧及知識
5. 咖啡及飲品製作衛生與安全
6. 半自動咖啡機的日常清理、保養與疑難排解

SCA02



### BREWING

咖啡沖煮

1. 精品咖啡介紹
2. 咖啡豆品種認識及不同處理方法
3. 認識磨豆機及研磨度對咖啡風味的影響
4. 了解影響咖啡萃取的因素
5. 掌握萃取技巧
6. 運用不同沖煮工具萃取優質咖啡

SCA01



### GREEN COFFEE

咖啡生豆

1. 精品咖啡介紹
2. 介紹咖啡種植學、農務
3. 咖啡豆不同處理法及咖啡因去除法
4. 咖啡豆儲存及運輸
5. 咖啡產量與相關認證及期貨市場

SCA07



### ROASTING

咖啡烘焙

1. 精品咖啡及咖啡豆品種介紹
2. 咖啡豆烘焙介紹
3. 咖啡豆烘焙的原理及基本概念
4. 烘焙機的基本操作
5. 認識咖啡豆烘焙過程、烘焙度及記錄方法
6. 烘焙機的安全運作及保養

SCA04



### SENSORY SKILLS

感官品鑒

1. 精品咖啡及咖啡豆品種介紹
2. 感官品鑒介紹
3. 感官分析對咖啡品鑒的重要性
4. 咖啡風味輪的認識
5. 咖啡杯測之原理及規則
6. 感官品鑒的裝置及設施認識

SCA03

