



亞洲咖啡認證

章  
程

# 目錄

---

1	亞洲咖啡認證課程簡介	1
2	學習成果	2
3	考試指引	5
4	學科考試範例	6
5	考試規則	7



# 1. 亞洲咖啡認證課程簡介

---



世界咖啡市場持續蓬勃成長，產值擴增商機無限，第三波咖啡潮訴求口味及健康。臺灣近年努力打造咖啡產業，從種植端、處理、生豆採購、杯測、烘焙、義式、拉花、沖煮萃取到機器製造，形成完整的咖啡專業供應鏈，也培養出世界冠軍好手，屢獲世界比賽佳績。

「亞洲咖啡認證中心」由國立高雄餐旅大學發展建置，發展咖啡相關之教學、課程、專業與創新服務於認證系統，以認證系統確認品質進而創造經濟價值，提高營收動能。藉由深耕國際化與在地化，融合產業特色，致力與咖啡業者跨界資源合作，整合臺灣眾多參加世界咖啡比賽榮獲優異成績的咖啡達人，並於 2017 年 11 月 28 日與印尼 Tarumanagara Foundation、馬來西亞居鑾中華中學、越南胡志明市國家大學人文社會科學大學、泰國曼谷大學、越南 School of coffee 及株式会社日本珈琲販売共同機構簽定「亞洲咖啡認證」合作備忘錄，共同開創亞洲咖啡認證系統與創業模組，此合作計畫希冀讓亞洲咖啡躍上世界舞台，並為亞洲咖啡產業的加值與升級共創良好的基底。

本中心擁有完善的教學設備及優秀師資，並制定亞洲咖啡認證系統，提供餐飲相關科系之學生，或對咖啡調飲有濃厚興趣之社會大眾，完成咖啡相關的初階課程，再通過筆試、術科考試取得初階認證，藉由此認證系統，對於未來職場或申請大學都大有幫助。若對於有創業意願或是已有實務經驗的業界人士，亦可透過進階課程及創業模組，取得專業認可，進而精進自己的技巧，開創自己的事業。



## 2. 學習成果

---

### 第一章 咖啡的經濟規模、文化和發展

#### 一、學習目標

- 1、能說出不同產區咖啡的基本風味(非洲、中南美洲、亞洲)
- 2、能說明咖啡歷史演進及經濟規模

#### 二、課程大綱

- 1、咖啡的經濟規模
- 2、各國的咖啡飲用文化
- 3、台灣的咖啡發展(生產史、產量、消費量)

### 第二章 咖啡成分與健康

#### 一、學習目標

- 1、能了解及說出咖啡成分
- 2、能了解及說出咖啡與健康的關係

#### 二、課程大綱

- 1、咖啡的成分與健康
- 2、咖啡與健康


### 第三章 咖啡豆概論

#### 一、學習目標

- 1、能說明及分辨咖啡品種
- 2、能了解並說明種植與管理的因素
- 3、能了解並說明咖啡後製處理的方式及差異
- 4、能了解及分辨瑕疵豆的成因及篩選

#### 二、課程大綱

- 1、咖啡種植管理概論
- 2、咖啡後製處理法
- 3、瑕疵豆



## 第四章 咖啡烘焙

### 一、學習目標

- 1、能說明烘焙的基本需求及條件
- 2、能說明並分辨生豆的品質
- 3、能了解並說明烘焙機的原理、種類和基本構造
- 4、能了解並說明咖啡烘焙各階段的化學反應

### 二、課程大綱

#### 學科課程:

- 1、烘焙的基本需求與條件
- 2、烘焙機的原理、種類和基本構造
- 3、咖啡烘焙各階段的重點

#### 術科課程:

- 1、生豆的篩選
- 2、介紹烘豆機器和安全防護操作
- 3、烘焙分組實作和紀錄
- 4、儀器量測的示範與操作
- 5、簡易的杯測

## 第五章 咖啡萃取

### 一、學習目標

- 1、能說明並分辨咖啡不同處理法風味(水洗、日曬)
- 2、能說明並分辨咖啡不同焙度風味(淺、中、深)
- 3、能說明並記錄咖啡基本口感及風味
- 4、能說明並操作影響咖啡萃取的重要因素


### 二、課程大綱

#### 學科課程:

- 1、感官(味、嗅、觸覺)學理和訓練
- 2、咖啡風味(正常、瑕疵)的成因和辨識
- 3、影響咖啡萃取重要因素

#### 術科課程:

- 1、分辨咖啡不同處理法風味(水洗、日曬)
- 2、分辨咖啡不同焙度風味(淺焙、中焙、深焙)
- 3、咖啡杯測介紹和實作
- 4、萃取變因實作(水質、研磨顆粒、溫度、萃取時間、粉水比例、器具和過濾媒介)
- 5、基礎杯測



## 第六章 咖啡器具

### 一、學習目標

- 1、能說明咖啡萃取的器具名稱和演進
- 2、能操作手沖、虹吸、聰明濾杯

### 二、課程大綱

#### 學科課程：

- 1、咖啡器具演進
- 2、咖啡器具使用步驟圖解說明
  - ◇ **濾泡器具：**手沖壺、美式咖啡壺、越南濾杯、冰滴壺
  - ◇ **浸泡器具：**虹吸壺、聰明濾杯、土耳其壺、法式濾壓壺、比利時壺、愛樂壓
  - ◇ **熱壓器具：**摩卡壺、義式咖啡機

#### 術科課程：

練習以上器具。

## 第七章 義式咖啡概論

### 一、學習目標

- 1、能說明義式咖啡歷史、標準沖煮條件
- 2、能說明義式咖啡機和磨豆機的結構與功能
- 3、能調整磨豆機
- 4、能沖煮符合標準的義式咖啡
- 5、能製作符合標準的奶泡
- 6、能正確操作義式咖啡機器的清潔保養

### 二、課程大綱

#### 學科課程：

- 1、義式咖啡的歷史
- 2、義式咖啡機和磨豆機的結構與功能
- 3、奶泡製作流程與標準

#### 術科課程：

- 1、調整磨豆機
- 2、沖煮義式咖啡
- 3、製作奶泡
- 4、義式咖啡機器的清潔保養



### 3. 考試指引

---

- ACC 亞洲咖啡認證
  - 考試分為學科及術科。
  - 學科考試為 50 題選擇題。
  - 術科分為三項，
    1. 生豆辨識(處理法辨識、瑕疵豆辨識)
    2. 感官品評(處理法辨別、烘焙度辨別)
    3. 器材操作，四抽一(愛樂壓、手沖、虹吸、聰明濾杯)
- 資格
  - 不限國籍，均可參與本測驗。
- 費用
  - 考照費用定價為新台幣 4,500 元整。學生優惠每人 3,000 元。專案 15 人以上團體申請考照另有折扣優惠。
  - 課程費用為新台幣 15,000 元整(材料費另計，每人約 1000 元)。
- 考試管理
  - 考試由高餐大認證中心安排。
- 測驗地點
  - 測驗地點由主辦單位決定後公告。
- 評核方法分為學科及術科，兩項考試均須及格方可取得證書
  - 學科考試 45 分鐘，50 題單選題，每題 2 分，60 分以上及格。
  - 術科考試共三項，每項 10 分鐘，每項均須通過方為及格。
  - 全部試題均以本中心發表的學習成果為基礎，而且所建議的學習教材內已涵蓋正確作答所需的資料。
- 考試結果通知
  - 測驗結果將於測驗結束後，由本中心於 4 週內寄出完整成績單。



## 4. 學科考試範例

---

(B) 1、一般我們在手沖咖啡時，會以調整咖啡的什麼設定來最快達到濃淡比？

(A)沖煮水溫 (B)增減粉量 (C)換手沖壺 (D)換濾器。

(D) 2、以下對咖啡因的敘述何者正確？①咖啡因對於昆蟲的胃腸道有刺激作用，因此它的存在對於植物本身可以降低昆蟲的啃食；②可以同時具有水溶性以及脂溶性的特性，因此在人體中可以很容易地穿越血腦屏障，作用在中樞神經系統，是中樞神經興奮劑；③對熱不穩定，會隨著烘焙的程度而被分解；④一般而言阿拉比卡種的咖啡，其咖啡因含量較羅布斯塔種高？

(A)①②③④ (B)①②④ (C)②③ (D)①②。

(C) 3、傳統日曬處理處理法的製程何者為正確？

(A)發酵→日曬→去皮 (B)日曬→去皮→發酵(C)直接日曬 (D)去皮→日曬。

(D) 4、在烘焙過程大約發生在 150°C 的褐變反應叫甚麼名稱？

(A)熱解 (B)醣類褐變 (C)酵素褐變 (D)梅納反應。

(A) 5、以下何者為咖啡適合生長的土質？

(A)微酸性 (B)高酸性 (C)微鹼性 (D)高鹼性。





## 5. 考試規則

---

### ● 考試形式及結果

- ACC 亞洲咖啡認證考試分為學科筆試測驗及術科實作測驗，學科考試時間為 45 分鐘，試卷包含 50 題選擇題，每題 2 分；術科考試時間(每項 10 分鐘)。
- 學科及術科考試均需及格方可取得證書。
- 成績及評級如下：
  - 學科分數達 60 分以上及格
  - 術科共有 3 項，每一項均須全部通過，才算通過術科考試。
    1. 生豆辨識(處理法辨識、瑕疵豆辨識)
    2. 感官品評(處理法辨別、烘焙度辨別)
    3. 器材操作，四抽一(愛樂壓、手沖、虹吸、聰明濾杯)，抽籤決定操作項目。

### ● 成績複查

於收到成績單後一週內申請複查。

### ● 重考

- 不及格的考生可以申請重考，唯須於下次認證課程開課時繳費重考。

### ● 考試條件及操守

- 考生必須同意以下特定條件方可參加此證照考試：
  1. 在考試開始前，考生必須向監考員出示有相片的身份證明文件。
  2. 學科考試最長要在 45 分鐘內完成。
  3. 除了考卷和答案卷以外，不得參考其他任何形式的資料。
  4. 當監考員宣布考試開始，考生之間就不得有任何形式的交流，直至考生離開試場或由監考員宣布考試結束為止。
  5. 在考試進行間，考生只准攜帶下列物品：原子筆、鉛筆、橡皮擦、飲用水，以及只裝有個人物品的小型手提袋或側背袋。
  6. 嚴禁拍攝試場或考試資料和材料。
  7. 嚴禁使用任何電子器材。
  8. 不得將手機放在桌上，手機必須關掉並收放在非視線範圍處。
  9. 嚴禁使用任何字典、辭典。
  10. 嚴禁使用任何時鐘和手錶的鬧鈴功能。



11. 考生在考試開始後 15 分鐘之內不准離開試場。
  12. 若已有考生離開試場，在公定考試開始時間後才到達的考生將不准參加考試。
  13. 考試開始 10 分鐘後，考生不得進入考場參加考試。
  14. 考試一旦開始，考生不得離開試場室再折返，除非在考生離開試場室期間有監考員全程陪同。
  15. 若考生提早完成考試，直至考試結束前 10 分鐘為止，可在不干擾其他考生的情況下離開試場。一旦離開，就不可再返回試場。
  16. 監考員無權對任何試題做評論、詮釋或表達意見。
  17. 任何涉嫌行為不當的考生都會被要求立即離場。其試卷會呈交 Examination Panel (考試委員會) 以裁定是否有效，以及在未來是否禁止該考生應試。
  18. 考卷不得帶離試場，考生若不將考卷與答案卷一起交出，就可被視為不當行為。
  19. 嚴禁考生向他人披露考卷內容，或將考卷和內容以任何形式複製。
    - 考生並且同意遵守監考員的指示。違者有可能會被吊銷考試結果。
    - 試題卷與答案卷皆屬 ACC 亞洲咖啡認證所有，並不會發還予考生。
- ACC 亞洲咖啡認證規定
    - ACC 亞洲咖啡認證保留一切權利，可視情況需要而增添或修改這些規定。