



國立臺灣大學進修推廣部推廣教育非學分班招生簡章

「咖啡官能專業鑑定人員培訓班」第 20 期簡章

讓您成為品味與鑑賞咖啡的達人！

課程目的：訓練專業咖啡品質鑑定人才，讓學員於修課結束後，具備親手操作咖啡官能鑑定各項技術的能力，並能充分說明表達各項咖啡品質的鑑定方式與原理。

課程內容：教授咖啡官能鑑定原理與技術，包括咖啡生豆品質與義式濃縮咖啡飲料品質的分辨與解析(請詳閱課程綱要與進度之說明)。

報名資格：高中以上對品味與鑑賞咖啡有興趣者。

授課教師：王裕文教授(臺灣大學農藝系)

課程時數：30 小時

上課時間：自 103 年 5 月 7 日起，每週(三)晚上 7:00-9:45 上課，共 10 次 30 小時。

*學員須輪流排班於上課期間每週(二)19:00-21:00 進行咖啡生豆烘焙，作為上課日使用的材料。

上課地點：台灣大學農藝系考種館二樓教室。(請參閱考種館地圖)

台北市基隆路 4 段 42 巷 5 號台大農場考種館 2 樓教室

學 費：16500 元。(含咖啡生豆材料費與耗材費用等雜支 3500 元)

學費優惠：(以下優惠僅能擇一，不得多重使用)。

- (1) 4 月 30 日以前報名繳費者收費 14200 元。
- (2) 本部舊生、本校教職員工、本校校友收費 13500 元。
- (3) 身心障礙、65 歲以上老人、低收入戶領有證明者收費 13500 元。

招生人數：30 人為原則。(不足 25 人得不開班。)

報名日期：4 月 16 日上午 10:00 起，依報名者完成線上報名及完成繳費順序額滿為止，請速報名！

(*若報名時名額已滿，為提昇教學品質且設備器材有限之故請暫時勿繳費。)

報名手續：採線上報名

請至「臺灣大學推廣教育網」

報名相關網址：<https://training.dpd.ntu.edu.tw/ntu/Index.aspx>

點選本期「咖啡官能專業鑑定人員培訓班」第 20 期進入線上報名，完成線上填寫資料並下載列印繳費單。

(請立即依繳費單上說明之繳費方式完成繳費，本部將依完成繳費之順序額滿為止。)

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，由本部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) 本部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(學員聯)及申請書，缺一不可，否則不予受理。**
 - (ii) **本部退費係以支票開立，支票受款人依當時學費收據抬頭為主，若需更改支票受款人，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)，台北市政府宣佈停課，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部規定，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，本部得取消其修讀資格，且不予退費。
 - (8) 患有或疑似患有 SARS 或其它法定傳染病者，本部得拒絕其入學及上課。
 - (9) 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。
 - (10) 就讀本班不得辦理兵役緩徵。
 - (11) 本簡章若有未盡事宜，本部保留隨時修改之權利。
 - (12) 有關本課程詳情請洽(02)23620502#215 陳小姐。



「咖啡官能專業鑑定人員培訓班」第 20 期課程綱要與進度

日期	時間	進度	內容
5/7	19:00-19:50	咖啡官能鑑定	虹吸式咖啡壺操作說明
	20:00-21:45	官能鑑定目的與方法 咖啡官能鑑定評分表的使用	咖啡官能鑑定之咖啡研磨機校正 咖啡官能鑑定之烘焙機使用 咖啡官能鑑定程序與操作
5/14	19:00-19:50	咖啡簡介	咖啡歷史，傳播與分布
	20:00-21:45	咖啡萃取與磨粉顆粒、水溫及烘焙度的關係 滋味、香氣辨別	同一種咖啡同一種烘焙度，不同顆粒粒徑比較 同一種咖啡同一種烘焙度，相同顆粒粒徑，不同水溫比較 同一種咖啡，不同烘焙度比較
5/21	19:00-19:50	咖啡植物分類	咖啡產地比較，非洲地區，相同烘焙度
	20:00-21:45	咖啡官能鑑定	
5/28	19:00-19:50	生育生態環境	咖啡產地比較，南美洲地區，相同烘焙度
	20:00-21:45	咖啡官能鑑定	
6/4	19:00-19:50	生育與生理	咖啡產地比較，亞洲地區，相同烘焙度
	20:00-21:45	咖啡官能鑑定	
6/11	19:00-19:50	採收與產量	咖啡產地比較，中美洲地區，相同烘焙度
	20:00-21:45	咖啡官能鑑定	
6/18	19:00-19:50	生豆處理	咖啡產地比較，島嶼咖啡，相同烘焙度
	20:00-21:45	咖啡官能鑑定	
6/25	19:00-19:50	生豆外觀與分級	咖啡生產國比較，非洲地區，不同烘焙度
	20:00-21:45	咖啡官能鑑定	
7/2	19:00-19:50	生豆烘焙	咖啡生產國比較，亞洲地區，不同烘焙度
	20:00-21:45	咖啡官能鑑定	
7/9	19:00-19:50	咖啡豆化學組成	咖啡生產國比較，南美洲地區，不同烘焙度
	20:00-21:45	咖啡官能鑑定	

* 每次三小時上課，一小時為咖啡品質相關學理說明，兩小時為咖啡品質官能鑑定現場實作。另外學員須輪流排班於上課期間每週(二)19:00-21:00進行咖啡生豆烘焙，作為上課日(週三)使用的材料。

* 本部保留課程安排及師資調整異動之權利。



考種館交通資訊



路線1

路線1：從捷運公館站2號出口，沿著銘傳國小方向直行至舟山路口，舟山路口直行到台大農場風車標誌後轉彎，看見磯永吉小屋巷子走到底便可抵達考種館。

路線2

路線2：從基隆路四段42巷5號校門入口直行，看見磯永吉小屋巷子走到底便可抵達考種館。