



「咖啡官能專業鑑定人員培訓班」第 22 期

讓您成為品味與鑑賞咖啡的達人!

課程教導學習者從咖啡產地分析到生豆烘焙、從咖啡研磨到萃取，讓學員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，讓您成為品味與鑑賞咖啡的達人。

授課教師：王裕文教授(臺灣大學農藝系)

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。

招生人數：以 30 人為原則，將依照報名者繳費順序錄取至額滿為止。

未達 25 人得不開班。本部保留增額或不足額開班之權利。

※開課日前一週本部會寄發開課通知(或因報名人數不足的不開課通知)。

課程次數：每週一次，共計 10 次。

上課時間：自 103 年 12 月 2 日起，每週二晚上 7:00-9:45 上課，共 10 次。

***學員須輪流排班於上課期間每週一晚上 7:00-9:00 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：14,000 元(學費費用不含材料費)。

材 料 費：每人 3,500 元。(咖啡生豆與耗材等材料費，請於第一堂上課自行繳交給授課教授。)

學費優惠：

◎**早鳥專案：**於 103 年 11 月 21 日前完成報名繳費者，學費優惠價:13,000 元。

◎**臺大身份優惠：**本校校友、教職員工及本部舊生，每位再折價 500 元。

◎**愛心優惠：**滿 65 歲以上人士、身心障礙人士及低收入戶領有證明者，每位可再折價 1000 元。(註：以上費用均不含材料費；如同時符合臺大身份優惠和愛心優惠，僅能擇一使用；使用優惠者請於課前出示證明。)

報名日期：11 月 7 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：一律採線上報名，請至「臺灣大學推廣教育網」<http://training.dpd.ntu.edu.tw> 點選本期

「咖啡官能專業鑑定人員培訓班」第 22 期進行線上報名步驟並下載預覽列印繳費單，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。**

※提醒您，線上報名系統之<收據抬頭>一經開立收據即無法變更!!

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，課程若有變更將會提前告知學員。
- (4) 學費退費規定：學員自報名繳費後至開班上課日前申請退費者，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申請退費者，退還已繳學費之半數。開班上課時間已逾全期三分之一始申請退費者，不予退還。
 - (i) 申請退費必須附上收據正本及申請書，缺一不可，否則不予受理。
 - (ii) 本部退費係以支票開立，支票收款人依當時學費收據抬頭為主，若需更改支票收款人，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) 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。
- (9) 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。
- (10) 就讀本班不得辦理兵役緩徵。
- (11) 本簡章若有未盡事宜，本部保留得以隨時修改之權利。
課程詳細內容洽詢電話：(02)2362-0502 分機 215 陳小姐。



「咖啡官能專業鑑定人員培訓班」第 22 期課程綱要與進度

日期	時間	進度	內容
12/2	19:00-19:50 20:00-21:45	咖啡官能鑑定 官能鑑定目的與方法 咖啡官能鑑定評分表的使用	虹吸式咖啡壺操作說明 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
12/9	19:00-19:50 20:00-21:45	咖啡簡介 咖啡萃取與磨粉顆粒、水溫及烘焙度的關係 滋味、香氣辨別	咖啡歷史，傳播與分布 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
12/16	19:00-19:50 20:00-21:45	咖啡植物分類 咖啡官能鑑定	咖啡產地比較，非洲地區，相同烘焙度
12/23	19:00-19:50 20:00-21:45	生育生態環境 咖啡官能鑑定	咖啡產地比較，南美洲地區，相同烘焙度
12/30	19:00-19:50 20:00-21:45	生育與生理 咖啡官能鑑定	咖啡產地比較，亞洲地區，相同烘焙度
1/6	19:00-19:50 20:00-21:45	採收與產量 咖啡官能鑑定	咖啡產地比較，中美洲地區，相同烘焙度
1/13	19:00-19:50 20:00-21:45	生豆處理 咖啡官能鑑定	咖啡產地比較，島嶼咖啡，相同烘焙度
1/20	19:00-19:50 20:00-21:45	生豆外觀與分級 咖啡官能鑑定	咖啡生產國比較，非洲地區，不同烘焙度
1/27	19:00-19:50 20:00-21:45	生豆烘焙 咖啡官能鑑定	咖啡生產國比較，亞洲地區，不同烘焙度
2/3	19:00-19:50 20:00-21:45	咖啡豆化學組成 咖啡官能鑑定	咖啡生產國比較，南美洲地區，不同烘焙度

- * 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(一)19:00-21:00進行咖啡生豆烘焙，作為上課日(週二)使用的材料。
- * 本部保留課程時間安排及師資調整異動之權利。授課日期、時間、地點或單元主題如有調整將會另行提前通知。



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水車標誌後轉彎，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。