

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 26 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。(因課程有分組實作需要，會請學員協助移動座位及清理各組實作用品等事宜)。

報名資格：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)。

上課時間：自 104 年 11 月 25 日起，每週三晚上 7:00-9:45 上課，每週一次共 10 次。

*學員須輪流排班於上課期間每週二晚上 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(學費不含上課材料費)。

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 104 年 11 月 20 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：1. 以上費用均不含上課材料費 2. 如同時符合臺大身份優惠和愛心優惠，僅能擇一使用，優惠者請於課前出示證明。)

報名日期：即日起，依報名者完成線上報名及完成繳費順序額滿為止，請速報名繳費！

(*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 26 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) 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。
- (12) 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 26 期課程綱要與進度

日期	時間	進度	內容
11/25	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	咖啡官能鑑定之咖啡研磨機校正
		咖啡官能鑑定評分表的使用	咖啡官能鑑定之烘焙機使用 咖啡官能鑑定程序與操作
12/2	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	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
		滋味、香氣辨別	同一種咖啡，不同烘焙度比較
12/9	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	
12/16	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	
12/23	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	
12/30	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	
1/6	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	
1/13	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	
1/20	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	
1/27	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)晚上7:00-9:00進行咖啡生豆烘焙，作為上課日(週三)使用的材料。

* 另因課程有分組實作需要，會請學員協助移動座位及清理各組實作用品等事宜。

* 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(或公告於本部1樓大廳課程電子看板)。



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。