



## 「愛上巧克力-巧克力官能專業鑑定人員培訓班」第 5 期簡章

### 愛上巧克力~讓您成為品味與鑑賞巧克力的專業達人!

教授精品巧克力製作技術與鑑定原理，搭配全球主要可可生豆代表性樣品，配合烘焙技術處理，研磨顆粒細度控制，再搭配各種甜味成分的種類與份量，結合各種香料與輔助成分，由學員親自製作約百餘種不同類型巧克力樣品成品，以供上課的官能品評鑑定訓練之用。透過製作過程各個階段的取樣樣品與紀錄，再經由實際感官品嘗評比討論，學員可比較各種處理程序、流程與各種成分之間細膩的變化，對於精品巧克力的領域可以有更深入的了解與發揮。

**課程目的：**訓練專業巧克力品質鑑定人才，讓學員於修課結束後，具備親手操作巧克力官能鑑定各項技術的能力，並能充分說明表達各項巧克力品質的鑑定方式與原理。

**課程內容：**教授巧克力官能鑑定原理與技術，包括從可可與巧克力的歷史開始到精品巧克力的發切與定義，再教您如何做巧克力的品質分辨與解析(請詳閱課程綱要與進度之說明)。

**報名資格：**對品味與鑑賞巧克力有興趣者。

**授課教師：**王裕文教授(臺灣大學農藝系)

**課程次數：**共計 4 次。

**上課時間：**自 103 年 5 月 18 日(日)、5 月 24 日(六)、5 月 25 日(日)、5 月 31 日(六)，

共 4 次。上課時間為上午 9:00-下午 17:50，周日因實作需要上課時間可能延至下午 20:00。

**\*學員修讀本班程，除例行之上課時間外，另須利用平日依組別安排時間到實驗室進行實作，周一及周二兩天須擇一天由小組成員輪流到實驗室進行取樣，周三到周五三天中須擇一天由小組全體成員到實驗室進行製作巧克力樣本(過程約須 8 小時)。(分組名單及排班表於上課時另行議定，依各小組協調排班)**

**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：**15000 元。(費用不含材料費)

**材 料 費：**每人 3600 元。(於第一堂上課時自行繳交給授課老師。)

**學費優惠：**

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

**\*愛心優惠價：**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：如同時符合臺大身份優惠和愛心優惠，僅能擇一優惠使用)

**招生人數：**以 36 人為原則，將依照報名者繳費順序錄取至額滿為止。

未達 24 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)。

**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「巧克力官能專業鑑定人員培訓班」第5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) 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#236 徐小姐。

**『巧克力官能專業鑑定人員培訓班』第5期 課程綱要與進度**

|         | 時間                                                         | 進度                                                            |
|---------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 5/18(日) | 9:00-9:50                                                  | 可可與巧克力簡介與歷史                                                   |
|         | 10:00-10:50                                                | 可可/巧克力官能鑑定評分表的使用                                              |
|         | 11:00-11:50                                                | 可可地理分布與品種                                                     |
|         | 13:00-13:50                                                | 可可生豆品質與缺陷豆                                                    |
|         | 14:00-14:50<br>15:00-17:50<br>(依實作需要，上課時間可能<br>會延長至 20:00) | 可可食用方式演變<br>可可生豆烘焙器具與烘焙度控制<br>巧克力官能鑑定                         |
| 5/24(六) | 9:00-9:50                                                  | 巧克力工業製程的發展                                                    |
|         | 10:00-10:50                                                | 可可熟豆處理與研磨程度控制                                                 |
|         | 11:00-11:50                                                | 精品巧克力的發仞與定義                                                   |
|         | 13:00-13:50                                                | 巧克力脂肪結晶與調溫處理                                                  |
| 5/25(日) | 14:00-14:50<br>15:00-17:50                                 | 可可生豆採收調製與巧克力品質<br>巧克力官能鑑定<br>甜味添加物種類，比例，添加時機，研磨程<br>度處理控制     |
|         | 9:00-9:50<br>10:00-10:50                                   | 可可生豆烘焙、精磨與巧克力品質<br>香料添加物種類，比例，添加時機，研磨程<br>度處理控制               |
|         | 11:00-11:50<br>13:00-13:50                                 | 甜味添加物與巧克力品質<br>奶粉類添加物種類，比例，添加時機，研磨<br>程度處理控制                  |
|         | 14:00-14:50<br>15:00-20:00<br>(依實作需要，上課時間可<br>會延長至 20:00)  | 香料添加物與巧克力品質<br>巧克力官能鑑定<br>堅果，果乾，中藥材添加物種類，比例，添<br>加時機，研磨程度處理控制 |
| 5/31(六) | 9:00-9:50                                                  | 奶粉等添加物與巧克力品質                                                  |
|         | 10:00-10:50                                                | 巧克力官能鑑定                                                       |
|         | 11:00-11:50<br>13:00-13:50                                 | 堅果，果乾，中藥材添加物與巧克力品質<br>巧克力官能鑑定                                 |
|         | 14:00-14:50<br>15:00-17:50                                 | 巧克力與健康<br>巧克力官能鑑定總結報告                                         |

\*本部保留課程安排及師資調整異動之權利。

\*惟上課教室係機動調整，如有調動將提前通知。



## 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。