



國立臺灣大學進修推廣部推廣教育非學分班招生簡章

「愛上巧克力-巧克力官能專業鑑定人員培訓班」第 11 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，再經由實際感官品嚐評比討論，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。

授課教師：王裕文教授(臺灣大學農藝系)

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)。

招生對象：對親自動手製作，品味與鑑賞巧克力有興趣者。

課程次數：每週一次，共計 8 次。

上課時間：自 105 年 9 月 13 日起，每週二晚上 7:00-9:45 上課。

上課地點：臺灣大學農藝館 1 樓 108 教室(臺北市羅斯福路 4 段 1 號，請參閱後附臺大農藝系館交通資訊)

招生人數：以 32 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)。

學 費：12,000 元(學費不含上課材料費)。

材 料 費：每人 3,600 元。(巧克力豆與耗材等材料費，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 105 年 9 月 1 日前完成報名繳費者，學費優惠價:11,000 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「巧克力官能專業鑑定人員培訓班」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)，臺北市政府宣佈停課，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 207 陳小姐。



「巧克力官能專業鑑定人員培訓班」第 11 期課程大綱

上課時間：自 105 年 9 月 13 日起，每週二晚上 7:00-9:45 上課。

上課日期	課程內容
9/13	課程說明與分組 可可生豆外觀認識/可可生豆去皮技術 可可種仁焙烤控制
9/20	可可膏製作控制示範與各階段樣品品評訓練 可可膏甜味調味控制示範與各階段樣品品評訓練 可可膏鹼化處理技術示範與各階段樣品品評訓練 熱可可飲料製作與品評 乳化機清洗
9/27	巧克力香料添加技術示範 巧克力手工調溫原理說明與技術示範 塊狀巧克力製作示範/生巧克力製作示範
10/4	生巧克力品評 指定巧克力製程實習 可可生豆烘烤，去皮實作 可可種仁焙烤實作
10/11	可可膏：製作實作/甜味調味控制實作/鹼化處理技術實作/香味調製 乳化機清洗 熱可可飲料實作
10/18	塊狀巧克力實作-調溫處理 生巧克力實作 分組討論自選巧克力配方
10/25	自選巧克力配方實作 可可種仁焙烤實作 可可膏：製作實作/甜味調味控制實作/鹼化處理技術實作 香味調製 乳化機清洗 塊狀巧克力實作-調溫處理 生巧克力實作
11/1	自製配方巧克力成品擺盤 巧克力成品展示解說 實習評審講評

* 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）。



臺灣大學農藝館交通資訊(於第一學生活動中心旁)



上課地點：臺灣大學農藝館1樓108教室(臺北市羅斯福路4段1號)

<p>建議 路線 1</p>	<p>由臺大新生南路側門(訪客中心)進入，直走經過普通教學館、綜合教學館及第一學生活動中心，即到達農藝館。步行路程預估7-10分鐘。</p>
<p>建議 路線 2</p>	<p>由臺大辛亥路二段側門進入(語文大樓及社會科學院間)，直走經工學院綜合大樓後右轉即到達農藝館。步行路程預估5分鐘。</p>