



國立臺灣大學進修推廣學院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 13 期

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：臺灣大學農藝學系 王裕文教授

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軔與定義，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：對手工製作、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 108 年 2 月 26 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。本學院保留增額或不足額開班之權利。

※開課日前一週本學院會寄發開課通知(或人數不足不開班通知)。

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師。)

早鳥優惠：於 108 年 1 月 31 日前完成報名繳費者，學費優惠價 11,000 元。

其他優惠：

◎臺大教職員工優惠：6 折。

◎臺大校友、本學院養生、年滿 65 歲、身心障礙及低收入戶領有證明者：可再折價 1,000 元。

註 1: 早鳥優惠可與其他優惠身分者合併使用，如逾早鳥優惠日則依原價折扣。

註 2: 優惠身分僅能擇一使用，請以優惠金額繳費，並於繳費後提供優惠證明。

註 3: 費用均不含上課材料費。

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，預覽或列印繳費單，依繳費單上說明之繳費方式完成繳費，本學院將依完成繳費之順序額滿為止。

※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。



※提醒您，線上報名系統之〈收據抬頭〉一旦開立即無法變更，請於報名前確認！

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，由本學院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) 本學院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)本學院退費係以支票開立，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)，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學院規定，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，本學院得取消其修讀資格，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，本學院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，本學院保留得以隨時修改之權利。

(12) 課程詳細內容洽詢電話: (02)23620502 分機 215 陳小姐。



「愛上巧克力～巧克力官能專業鑑定人員培訓班」第 13 期 課程大綱

◎上課時間：自 108 年 2 月 26 日起，每週二晚上 7:00-9:45 上課。

日期	課程內容
2/26	學員自我介紹 課程簡介(講課) 可可與巧克力官能鑑定理論與操作(講課) 可可植物學(講課)
3/5	可可豆烘焙與風味變化(講課) 可可膏製作(講課) 分組 可可豆外觀考種與品評(實作) 可可豆去皮實作示範(示範) 可可豆烘焙控制實作示範(示範) 可可膏製作示範與官能品評(示範實作)
3/12	可可飲用與巧克力工藝技術發展(講課) 可可味覺調整(講課) 塊狀巧克力製作理論(講課) 熱巧克力味覺調整與實作示範(示範) 生巧克力味覺調整與實作示範(示範)
3/19	塊狀巧克力製作實作示範(示範) 指定巧克力製程實作一(實作) 生巧克力品評(實作) 塊狀巧克力品評(實作)
3/26	指定巧克力製程實作二(實作) 1. 可可膏製作 2. 熱可可製作 3. 生巧克力製作 4. 塊狀巧克力製作
4/2	春假無排課
4/9	指定巧克力製程樣品品評(實作) 可可豆品種樣品品評(實作) 自選巧克力配方擬定 自選巧克力配方實作 1. 可可豆去皮 2. 可可種仁烘焙
4/16	自選巧克力配方實作 1. 可可膏製作 2. 生巧克力製作 3. 塊狀巧克力製作
4/23	自製配方巧克力成品擺盤 巧克力成品展示解說

※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。

※本學院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，並公告於本學院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)



建議
路線
1

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。

建議
路線
2

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。