



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 16 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：王裕文教授（臺大農藝系暨研究所）

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（請詳閱後附課程大綱）。

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 109 年 10 月 7 日起，每週三晚上 7:00-9:45 上課。

上課地點：臺大農藝館 1 樓 108 教室（臺北市羅斯福路 4 段 1 號，請參閱後附交通資訊。）

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。

※開課日前一週寄發開課通知（或人數不足不開班通知）

- 因應新冠肺炎疫情考量，將視情況改以視訊授課或延後開課。
- 個人如因疫情需進行隔離/檢疫/自主管理，致使無法上課者，開課前得申請全額退費（保留），課間則依比例申請退費或保留。

學 費：12,000 元（不含材料費）

材 料 費：每人 3,600 元（含巧克力豆與耗材費用，請於第一堂上課繳交現金給授課教師。）

早鳥優惠：於 109 年 8 月 20 日前完成報名繳費者，早鳥優惠價 11,000 元。

其他優惠：

◎臺大教職員工優惠：6 折。

◎臺大校友/ILO、本學院舊生、年滿 65 歲、身心障礙、低收入戶領有證明者：再折價 1,000 元。

註 1:早鳥優惠可與其他優惠合併使用，如逾早鳥優惠日期則依原價折扣。

註 2:其他優惠僅能擇一使用，請以優惠金額繳費，並同時提供優惠證明。

註 3:費用優惠均不含材料費。



報名繳費：請至「臺大推廣教育網」<https://www.ntuspecs.ntu.edu.tw> 進行線上報名，可採信用卡或 ATM 轉帳方式繳費。

※繳費收據將於開課日提供；如需提前領取，請來電告知。收據抬頭係依台端報名所填資料為準，若因故需更改請另申請辦理。

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)本學院退費係以支票或匯款方式辦理，受款人依開立之收據抬頭為準。**
- (5)本班無補課機制，課程均須於當期修習完畢；謝絕旁聽及找人代為上課。**
- (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)患有或疑似患有其它法定傳染病者，本學院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，本學院保留隨時修改之權利。
- (12)有關本課程詳情請洽 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 16 期 課程大綱

◎上課時間：自 109 年 10 月 7 日起，每週三晚上 7:00-9:45 上課，共計 8 次。

◎授課教師：王裕文教授（臺大農藝系暨研究所）

日期	課程內容
10/7	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)
10/14	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)
10/21	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)
10/28	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)
11/4	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
11/11	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
11/18	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
11/25	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。

