## 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 18 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。

授課老師: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,皆可參加。

上課時間:112年3月14日起至5月9日止,每週二晚間7:00-9:45上課,共8次

上課地點:臺大農藝館(臺北市羅斯福路四段1號,請參閱後附交通資訊。)

招生人數:以36人為原則,依繳費順序錄取至額滿為止;未達24人得不開班。

※開課日前一週本學院將 E-mail 通知是否開課,本學院保留增額或不足額開班之權利。

學 費:15,000 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。】

註:課程材料及耗材費用由教師代墊,並已於課前大宗購入,故無法辦理退費,敬請留意。

優惠方案: ◎早鳥優惠: 112 年 2 月 15 日前繳費, 優惠價 13,000 元。

◎臺大教職員工: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:折價1,000元。

註 1:早鳥優惠可與其他優惠合併使用,其他優惠僅能擇一使用,並需提供優惠證明。 註 2: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,若因故需更改請另行申辦。

**結** 業:修業期滿,缺課次數未超過全期上課次數五分之一者,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。

電話:(02)23620502 傳真:(02)23691236 10673臺北市大安區羅斯福路四段107號 **搜尋 台大推廣教育網** 

- (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 212 陳小姐。

# 「愛上巧克力~巧克力官能專業鑑定人員培訓班」第18期課程大綱

◆授課教師:王裕文教授(臺大農藝系暨研究所)

◆上課時間:112年3月14日起至5月9日止,每週二晚間7:00-9:45上課,共8次

◆上課時間:112	年3月14日起至5月9日止,每週二晚間7:00-9:45上課,共8次
日期	課程內容
3/14	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)
3/21	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)
3/28	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)
4/4 清明連假.不排課	
4/11	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)
4/18	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
4/25	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
5/2	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
5/9	自製配方巧克力成品擺盤 巧克力成品展示解說

※因分組實作需要,請各組學員協助座位移動及清理實作用品等相關事宜。

<sup>※</sup>本學院保留課程安排及師資調整異動之權利,如有調整另行通知。

# 臺大農藝館交通資訊(於第一學生活動中心旁)





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。



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。