



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 19 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9月6日起至10月25日止，每週三晚間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32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8月25日前繳費，優惠價13,000元。

◎臺大教職員工：6折。

◎臺大校友、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。

(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)其他疑問可 email: chienweilo@ntu.edu.tw 洽詢，或致電 02-23620502 分機 214 羅先生。



「愛上巧克力～巧克力官能專業鑑定人員培訓班」第 19 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 9 月 6 日起至 10 月 25 日止，每週三晚間 7:00-9:45 上課，共 8 次

日期	課程內容
9/6	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)
9/13	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)
9/20	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)
9/27	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)
10/4	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
10/11	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
10/18	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
10/25	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。

※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)



<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>