

檔 號：
保存年限：

國立臺北大學 函

237303 新北市三峽區大學路151號

聯絡人：閻自敏

聯絡電話：02-8674-1111

電子信箱：kyimyint@mail.ntpu.edu.tw

受文者：國立臺北教育大學

發文日期：中華民國115年3月30日

發文字號：北大進字第1151800198號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如主旨 (115033000028_A095G0000Q115180019800-1.pdf)

主旨：檢送本校「【臺北】第九期品酒的生活的藝術」招生簡章，敬請惠予公告，並鼓勵單位相關人員踴躍報名參加。

說明：

- 一、本單位開設「品酒的生活藝術」課程，邀請資深品酒師帶領，適合零基礎學員輕鬆入門。課程內容包含感官訓練、酒款品評，以及餐酒搭配，讓學員在學習品酒技巧的同時，也能提升生活品味。
- 二、報名時間：即日起至115年5月25日，額滿為止。
- 三、上課地點：本校合江校區（臺北市中山區合江街53號）
- 四、課程時間與詳細資訊請上網查詢：<https://dce.ntpu.edu.tw/list.php?p=1134>。
- 五、對於課程有疑問請洽承辦人，資訊如下：行政專員閻小姐 02-8674-1111轉27552。

正本：新北市政府、臺北市政府、宜蘭縣政府、桃園市政府、各公私立大專校院、臺北市政府教育局、台灣自來水股份有限公司第十一區管理處二林營運所、臺灣

國立臺北教育大學 115.03.30



1150013400

銀行、臺銀人壽保險股份有限公司台北分公司、臺銀綜合證券股份有限公司、臺灣土地銀行西湖分行、國泰世華商業銀行股份有限公司古亭分公司、中華航空股份有限公司、統一實業股份有限公司、統一企業股份有限公司、一詮精密工業股份有限公司、元太工程顧問有限公司、大江基因醫學股份有限公司、浪凡網路科技股份有限公司、信驊科技股份有限公司、數字科技股份有限公司、環球晶圓股份有限公司、晶華國際酒店股份有限公司、國泰金融控股股份有限公司、國泰人壽保險股份有限公司、富邦金融控股股份有限公司、第一金證券投資顧問股份有限公司、統一證券投資信託股份有限公司、中央再保險股份有限公司、長榮鋼鐵股份有限公司、長榮航空股份有限公司、長榮海運股份有限公司、鈦象電子股份有限公司、宇峻奧汀科技股份有限公司、台灣大哥大股份有限公司系統整合分公司、法台化學股份有限公司、南亞塑膠工業股份有限公司、台塑資源股份有限公司、鴻廣達營造股份有限公司、星宇航空股份有限公司、宏碁雲架構服務股份有限公司、台達電子工業股份有限公司、鴻海數位科技有限公司、遠傳電信股份有限公司系統整合分公司、華碩聯合科技股份有限公司、亞東證券投資顧問股份有限公司、仁寶電腦工業股份有限公司、中華電信股份有限公司企業客戶分公司、中華電信股份有限公司國際電信分公司、台新新光金融控股股份有限公司、兆豐金融控股股份有限公司、兆豐金融控股股份有限公司董事會、兆豐金融控股股份有限公司公股代表張董事長兆順、玉山金融控股股份有限公司、元大金融控股股份有限公司、本校二級以上行政暨教學單位

副本：2026/03/30 18:05:28

- 1. 奉核後，依來文旨意辦理。
- 2. 文呈閱後存查歸檔。

推廣教育中心 專案人員 **吳承遠** 0331 1406

推廣教育中心 主任 **廖子賢** 0331 2307

進修推廣處處長 **董澤平** 0401 1155

代為決行

【臺北】生活的藝術



【招生開課資訊】

- 上課時間：115年 5月27日 至 115年6月24日 每週三 19:00-21:00，總計10小時。
- 上課地點：國立台北大學合江校區
- 招生人數：本班25人滿班，本組保留增額或不足額取消之權利。
- 課程費用：報名費200元，學費4500元。
- 報名資格：年滿18歲以上，對酒感興趣，想從專業的角度認識各式酒類的知識。
- 酒資費：酌收本學期酒資4200/人，共30款酒 (當日上課繳交)
- 材料費：酌收本學期材料費共 500/人，(當日上課繳交)

(課程所使用的酒材等相關費用，恕無法退費、開立收據)

※本課程統一使用 ISO 品飲杯一組 (6 入)，可由本校代為訂購 (每組 500 元)

※本校保留視實際情形適當調整課程、時間、教學方式與品飲酒類之權利

【課程大綱】

- 專業引導 | 由資深品酒師帶領，深入淺出，零基礎也能輕鬆入門。
- 感官訓練 | 學會用鼻子與舌頭感受風味，提升味覺敏銳度。
- 酒款品評 | 精選不同類型酒款，學習辨識酒體、香氣與餘韻。
- 生活美學 | 結合美食與酒的搭配，打造質感生活。

台北推廣教育組

聯繫電話：(02)8674-1111#27552

服務時間：PM13:30-21:30

Email: kyimyint@gm.ntpu.edu.tw

週次	日期	主 題	內 容
第一週	05/27	葡萄酒的天與地元素 品種差異 歷史、氣候條件、地理位置分佈 飲酒禮儀/Tasting。	葡萄酒(一) 8 款
			法國 Donatien Bahuaud Secret Des Vignes Sauvignon blanc IGP 巴沃酒莊維涅之秘蘇維濃白酒
			紐西蘭 WHITEHAVEN Resling 懷德天堂蕾絲琳白酒
			美國 MICHAEL MONDAVI FAMILY CANVAS CALIFORNIA CHARDONNAY 麥克爾蒙戴維家族酒莊加州畫布夏多內
			意大利 Leonardo Da Vinci I Capolavori 《Dama con l'Ermellino》Pinot Grigio 達文西灰皮諾白酒
			紐西蘭 Cloudy Bay Pinot Noir 雲霧之灣黑皮諾紅酒
			澳洲 Hardys Tintara Cabernet Sauvignon 夏迪天譽精選卡本內蘇維濃紅酒
			阿根廷 Terrazas Reserva Malbec 安地斯台階典藏馬爾貝紅酒
第二週	06/03	葡萄酒的釀造與等級表現。 釀造哲學與表現差異。 香氣體驗 餐酒搭配觀念/Tasting。	葡萄酒(二) 6 款
			粉紅 酒 法國 M DE MINUTY 法國普羅旺斯米諾蒂 M 粉紅酒
			白 酒 紐西蘭 Cloudy Bay Sauvignon Blanc 雲霧之灣白蘇維濃白酒
			紐西蘭 Cloudy Bay TE KOKO 雲霧之灣蒂蔻蔻白酒
			紅 酒 阿根廷 Terrazas Reserva Malbec 安地斯台階典藏馬爾貝紅酒
			阿根廷 Terrazas Grand Malbec 台階頂級馬爾貝紅酒

台北推廣教育組

聯繫電話：(02)8674-1111#27552

服務時間：PM13:30-21:30

Email: kyimyint@gm.ntpu.edu.tw

				法國	Chateau Haut Guiraud 皇家豪帝堡紅酒(波爾多)
第三週	06/10	香檳-美好的泡沫。 產區/品種/釀造/型態。 Tasting/生活應用。	香檳氣泡 5 款		
			氣泡 酒	澳洲	Chandon Brut NV 澳洲香桐氣泡酒
					Chandon Rose香桐粉紅氣泡酒
			香檳	法國	MOET 酩悅香檳
					MOET ROSE 酩悅粉紅香檳
					MOET VINTAG 酩悅年份香檳
第四週	06/17	單一麥芽威士忌。 歷史、釀造、型態。 Tasting/生活應用。	威士忌 6 款		
			威士 忌	蘇格蘭	12年經典格蘭傑
					12 年格蘭傑雪莉桶
					14 年格蘭傑波特桶
					18 年格蘭傑 THE INFINITA
					10 年雅柏單一純麥威士忌
					蘇格蘭威士忌協會 (SMWS)36.226
					NEGRONI SORBET(Speyside)
					佛羅倫斯經典調酒雪酪
第五週	06/24	干邑-白蘭地之王。 歷史、釀造、等級。 Tasting/生活應用。	白蘭地 5 款		
			白蘭 地	法國	Hennessy V.S. 軒尼詩 V.S
					Hennessy V.S.O.P 軒尼詩 V.S.O.P
					Hennessy James 軒尼詩 James
					Hennessy X.O 軒尼詩 X.O
					蘇格蘭威士忌協會 (SMWS) A5.6 LE MOUTON,LE CERF ET LE NOIR BITUME 棉羊.公鹿與瀝青 1989 年 (Bas Armagnac)

【師資簡介】

Murphy LC CHANG 張立成 老師

經
歷

- 實踐大學 82 級 三專部 家政科 餐飲管理組畢業
- 加拿大 BC 維多利亞大學 ESL 430
- 2003 Hennessy Cognac Academy Training
- 2006 02 AU & NZ Winery Visit & Learning
- 2012 Glenmorangie Academy trainer
- 2013 MHAP Regional Brand Ambassador
- 2013 **Concours Mondial Bruxelles Jure** 比利時布魯塞爾烈酒大賽客座裁判
- 英國葡萄酒教育中心 WSET Level 3 in Wine & Spirit
- 2017 Moet / Dom Perignon TTT
- 2017 **Keepers of the Quaich** 蘇格蘭威士忌雙耳酒杯執持者協會終身會員
- 2018 MHEW TTT in Argentina 主持逾千場次品酒活動
- Edinburgh Whisky Academy (EDA)
- 1991 ~ 2000 亞都麗緻大飯店 巴黎廳法國料理、(包含侍酒師三年) 六年半
- 2000 ~ 2001 法樂琪法式料理 復北店 經理 一年
- 2001 ~ 2023 酪悅軒尼詩公司 品牌推廣經理 二十二年
- 2023 ~ NOW 蘇格蘭麥芽威士忌協會 分會長
- 主持逾千場次品酒活動
- 參與逾100場扶輪社專題演講
- 專題客座專業講師
- ①. 高雄餐旅大學 (2003 - 2013)
- ②. 農委會農糧署產業升級專案
- ③. 醒吾、銘傳、北醫大、景文、屏科大、南科大、臺北大學

【報名方式】

- 請至臺北大學推廣教育組報名網址報名。

台北推廣教育組

聯繫電話：(02)8674-1111#27552

服務時間：PM13:30-21:30

Email: kyimyint@gm.ntpu.edu.tw

【優惠方案】

- 報名費200元，學費4500元。
 - 符合下列條件者，可享本課程（非學分班）減免報名費 200 元：
 - (1) 臺北大學在校學生或校友本人。
 - (2) 曾經參加過本校推廣教育組課程之學員(需完成繳費)。
 - (3) 身心障礙人士(需出示身心障礙證明/鑑輔會證明)。
 - (4) 低收入戶(需檢附低收入戶證明)。
 - (5) 65 歲以上長者(需檢附身分證件影本)。
 - (6) 本校在職教職員工眷屬（限父母、配偶、子女）。
 - (7) 本校退休教職員工本人。
 - (8) 持有榮民證或第二類退除役官兵權益卡。
 - 學費優惠資格（符合下列條件者，可享本課程學費優惠方式如下）：
 - (1) 本校現職教職員工本人：學費 75 折。
 - (2) 本校在校學生本人：學費 9 折。
 - (3) 五人(含)以上團體報名繳費者：學費 85 折。
 - (4) 三人(含)以上團體報名繳費者：學費 9 折。
 - (5) 一人同時報名兩個以上課程者：學費 95 折。

※學費與報名費之優惠，僅能擇一使用。報名時需主動告知優惠身分，並出示有效證明文件，若未事先告知或證明文件不全者，恕不折扣，亦不得在報名繳費後申請退差額。

【繳費方式】

報名期間：即日起至 5/25 截止，額滿提前截止。

報名方式：

- 網路報名：本組網站(<https://dce.ntpu.edu.tw/>)線上系統報名並登錄個人資料。
- 現場報名：請於辦公時間（週一至週五 13:30~21:30）至本組報名。現場會有辦公室同仁協助操作系統，因此請記得攜帶手機前往。

※若有優惠身分者購課時請於系統備註欄進行說明

- 報名人數達開課標準 將以E-MAIL及電話併行之方式，個別通知學員繳費，並給予個人專屬繳費帳號。
- 課程費用繳交一律採 ATM 轉帳或金融機構跨行匯款，恕無現金及信用卡繳納方式。學費繳交

台北推廣教育組

聯繫電話：(02)8674-1111#27552

服務時間：PM13:30-21:30

Email: kyimyint@gm.ntpu.edu.tw

方式(繳費產生之手續費需由學員自行支付，金額依各金融機構規定為主)

(1) 至各家銀行櫃檯，填寫電匯單。

(2) 至郵局填寫跨行匯款單。

(3) 持提款卡使用自動提款機(ATM or web ATM)轉帳。

※相關課程之通知均以電子郵件E-MAIL寄發為優先，報名時請務必提供正確有效之電子郵件帳號

【注意事項】

一、本組蒐集之個人資料，僅作為個人資料特定目的 109 教育或訓練行政及 158 學生(員)(含畢、結業生)資料管理，非經當事人同意，絕不轉做其他用途，亦不會公布任何資訊，並遵守法律規定及本校個人資料保護管理制度安全控管要求，保障您的個人資料安全。

二、您所留存的個人資料，將提供給「國立臺北大學進修暨推廣部推廣教育組」作為課程報名、學籍管理、課務活動、教學活動、課程資訊與電子報等的聯繫通知，並做為協助改善本校網站服務、維護系統與資料庫安全與正常運作使用。

三、開課日後報名者，缺課時數照常計算，且不得要求補課或學費之折扣，若無法同意請勿報名。

四、本課程為非學分班，缺課不超過全期三分之一者，將發給本校結業證明，不授予學位證書。結業證明本組僅保留半年，逾期須付費申請。

五、退費及相關規定

1. 學員繳費後開課前無法就讀者，得申請退還所繳學費之九成；學員於開課後未逾全部課程三分之一時數無法就讀者，得申請退還所繳學費之二分之一；學員於開課後逾全部課程三分之一時數無法就讀者不予退費。

2. 學員人數未達開班人數時，本組得延期開課或停辦；如停辦該班次，本組悉數退還所繳費用，並通知於規定期限內辦理退費，逾期恕不受理。

3. 辦理退費時需填寫退費申請表，並繳附學費收據正本、身分證正反面影本及學員本人之土銀或郵局存摺封面影本(若提供其他金融機構帳戶須扣除匯費)。因本校退費办理流程為一個月方會入帳，尚請申辦學員見諒。

六、本課程無補課機制，敬請學員報名後踴躍出席，以維護自身權益。因應新冠疫情考量，本組將視實際情形採「同步或非同步遠距教學授課」，並適當調整課程、時間及教學方式之權利。課前請先評估硬體設備是否符合遠距軟體需求，若硬體設備不符需求，將不另行退費，退費申請亦

台北推廣教育組

聯繫電話：(02)8674-1111#27552

服務時間：PM13:30-21:30

Email: kyimyint@gm.ntpu.edu.tw

按相關規定進行辦理。

七、學員在修習期間如有影響教師授課或其他學員學習等不當行為，經本組通知仍未改善者，得註銷其修讀資格，且不予退費。

八、為維護已繳費學員之權益，上課嚴禁試聽或冒名頂替，違者將照相存證並循法律途徑解決。

九、本課程如遇颱風、地震、天災等不可抗力因素，停課標準依據當日行政院人事行政總處公佈之臺北市停課公告，補課事宜將於停課日後下次上課時通知。

十、患有或疑似患有 SARS、COVID-19 或其他法定傳染病者，本組得拒絕其入學及上課。個人若因疫情需進行隔離/檢疫/自主管理，致使無法上課者(需檢附相關證明)，開課前得申請全額退費，課間則依比例申請退費。

十一、本組保有變動預定課程、師資、遠距同步上課等簡章內容之權力，必要時將依實際開課情形作適當調整，若有變更將提前告知學員。

十二、本組保留審核學員報名資格、增額錄取或不足額開班之權利。

十三、請確定您已詳閱各注意事項，再進行報名手續，報名即表示同意遵守本組一切規定。簡章內容若有未盡事宜，本組保留修改之權利，並將公告於網站，恕不另行通知

【上課資訊】

國立臺北大學合江校區

地址：台北市中山區合江街53號

課程教室：推廣教育課程於合江校區 自強大樓上課

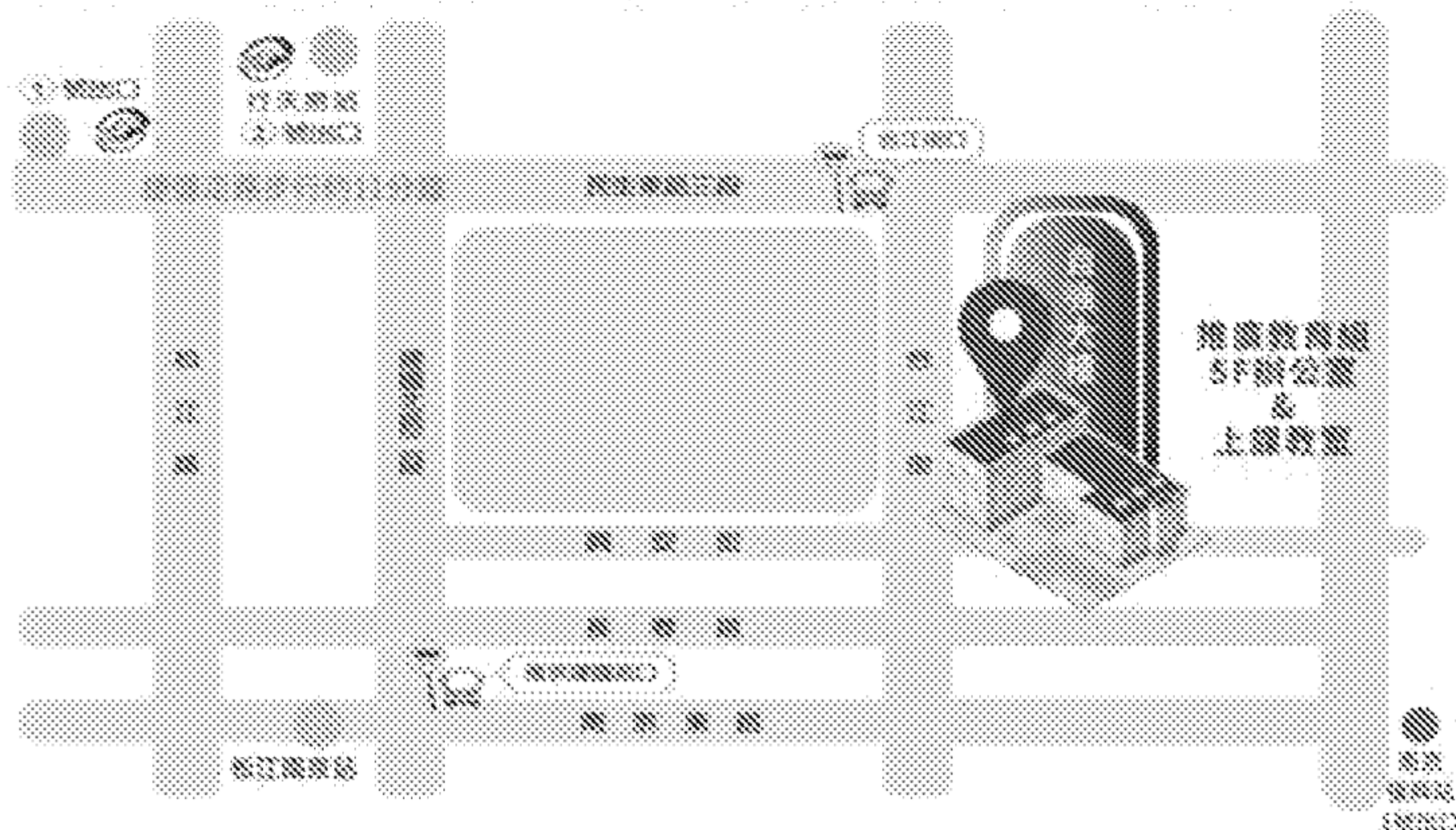
台北推廣教育組

聯繫電話：(02)8674-1111#27552

服務時間：PM13:30-21:30

Email: kyimyint@gm.ntpu.edu.tw

臺北大學推廣教育組 合江校區 | 交通路線圖



國立臺北大學 推廣教育組 辦公室
台北市中山區合江街53號 (合江校區合江大樓5F)



Google
Map



公車路線

- 合江街口 (步行約 5 分鐘):
277 286 518 612 943 945 民生幹線
- 南京建國路口 (步行約 10 分鐘):
46 254 279 288 292 306 307 652 668 675 711 1802 1803 南京幹線 承德幹線 紅25



捷運路線

- 捷運橋線 - 行天宮站2號出口 (步行約 11 分鐘) / 松江南京站 (步行約 15 分鐘)
- 捷運咖線 - 南京復興站1號出口 (步行約 10 分鐘)



自行開車

- 建國北路高架橋下停車場E區 10491台北市中山區興安街及興安街迴轉道
(步行6分鐘至合江校區)

聯絡資訊：請洽各課程相關承辦人員 或私訊FB粉絲專頁 / dce@mail.ntpu.edu.tw

台北推廣教育組

聯繫電話：(02)8674-1111#27552

服務時間：PM13:30-21:30

Email: kyimyint@gm.ntpu.edu.tw