

## 113年度產業人才投資計畫招訓簡章

|                 |   |     |   |      |                          |
|-----------------|---|-----|---|------|--------------------------|
| 訓練單位名稱          | 國立嘉義大學  |     |   |      |                          |
| 課程名稱            | 臺灣咖啡產製銷技術實務基礎班第01期  |     |   |      |                          |
| 上課地點            | 學科 :60074嘉義市林森東路151號(嘉大林森校區K棟1樓K103教室)<br>學科2:60592嘉義縣阿里山鄉茶山村茶山109號(卓武山咖啡農場)<br>術科 :60074嘉義市林森東路151號(嘉大林森校區K棟1樓K103教室)<br>術科2:60591嘉義縣阿里山鄉新美段122地號(初沐咖啡莊園)  |     |   |      |                          |
| 報名方式            | <b>採線上報名</b>  |     |   |      |                          |
|                 | 1. 請先至台灣就業通：<br><a href="https://job.taiwanjobs.gov.tw/internet/index/agree.aspx">https://job.taiwanjobs.gov.tw/internet/index/agree.aspx</a> 加入會員<br>2. 再至在職訓練網： <a href="https://ojt.wda.gov.tw/">https://ojt.wda.gov.tw/</a> 報名  |     |   |      |                          |
| 訓練目標            | <p>單位核心能力介紹：國立嘉義大學以農立校已逾百年，是雲嘉南地區唯一具備精實農業生物科技研究與教育能量的綜合型大學。農學院下的農業推廣中心曾多次協助嘉義縣咖啡產業發展協會，在嘉義大學舉辦「N235台灣高優質精品咖啡豆評鑑」，累積有豐富的相關經驗。而農學院下的植物醫學系也長期開設有「茶與咖啡蟲害防治」的課程，有助於相關專業知識與管理層面的掌握及專業養成。生命科學院下之食品科學系成立於民國37年，至今已有76年歷史，多年來採理論與實務並重的原則，聚焦於食品工業專業知識與技術之傳授，培育無數食品科技人才。尤其為配合食品加工及相關領域之教學、研究和實習，於民國60年初設置食品加工實習工廠，並於110年成立「農產加值打樣中心」，以食品科學專業技術及食品加工廠設備資源，投入校外服務和推廣，協助農民進行農產品及茶、咖啡等飲料作物多元化加工打樣、試量產到包裝試樣之初級加工服務。尤其本校食科系師生也曾將阿里山與特選咖啡豆進行不同程度焙炒，製成濾掛式咖啡，並結合人文藝術學院視覺藝術學系師生進行整體包裝設計，最後由農學院木質材料與設計學系利用柳杉國產材打造高質感木盒，完成獨特之精品禮盒。此外，辦訓單位產學營運推廣處產學創育推廣中心致力成為高等教育與社會資源之緊密結合的橋樑，早在109年即針對台灣咖啡產業發展的趨勢，開設有咖啡實務訓練班，並與業界業師有長期合作默契。綜合上述各項牽涉咖啡產、製、銷的學習資源、設備和軟硬體，都將是提供辦理咖啡相關課程和訓練的核心支援。</p> <p>知識:瞭解與咖啡產、製、銷相關、連貫臺灣咖啡一、二、三級產業的基礎知識。</p> <p>技能:對咖啡採收處理及後製發酵有基本認識，並具備風味感官評測、烘培及手沖、虹吸、義式咖啡沖煮等調製技術及咖啡點心製作之專業技能。</p> <p>學習成效:透過實務導向的課程，學員可瞭解各地咖啡之品種、產區、風味、特性，並具備對咖啡豆及生豆烘焙的知識與素養之專業知識，同時認識杯測的基本流程與重要性，並學會如選豆、烘豆、手沖、虹吸、義式、拉花等各式咖啡沖煮之程序與技能，以及咖啡點心製作技巧，培育具備咖啡後製技術、沖煮、實務研發及行銷能力的咖啡產業人才，未來在咖啡餐飲相關產業皆可提供如咖啡烘豆介紹、解說與製作的專業服務。</p> |     |   |      |                          |
| 上課日期            | 授課時間  | 時數  | 課程進度/內容   | 授課師資 | 遠距教學                     |
| 2024/08/03(星期六) | 09:00~10:00   | 1.0 | 臺灣咖啡市場概況與利基分析：1. 臺灣咖啡產業發展演進史。2. 臺灣咖啡產業近10年之發展蛻變及現況。3. 臺灣咖啡館經營實務與思考。4. 咖啡飲品種類及產品開發。  | 戴圳明  | <input type="checkbox"/> |
| 2024/08/03(星期六) | 10:00~12:00   | 2.0 | 風味感官訓練：1. 感官相關的生理與心理解析。2. 辨識及開發味覺、嗅覺記憶與風味。3. 辨識甜、酸、鹹、苦強度。4. 酵素、焦糖、乾餾群組SCA香瓶之運用、開發與記 | 戴圳明  | <input type="checkbox"/> |

## 113年度產業人才投資計畫招訓簡章

|                 |             |     |  |     |                          |
|-----------------|-------------|-----|--|-----|--------------------------|
|                 |             |     | 憶。5. 咖啡風味輪與WCR感官辭典之運用。6. 建立風味述術語彙及感官描述技巧。 7. 杯測系統簡介  |     |                          |
| 2024/08/03(星期六) | 13:00~17:00 | 4.0 | 風味感官訓練實作。  | 戴圳明 | <input type="checkbox"/> |
| 2024/08/10(星期六) | 09:00~10:00 | 1.0 | 認識咖啡豆：1. 精品咖啡的定義。2. 認識咖啡豆不同品種與產區。3. 不同品種、產區風土(高度、緯度、氣候、土壤)、生產批次對風味之影響。4. 認識咖啡生豆結構、瑕疵豆與分級。5. 知名咖啡的風味特徵。6. 咖啡豆商品命名解析。7. 咖啡豆後製處理、烘焙方式、研磨刻度簡介。8. 咖啡豆密度、目數、水活性、含水率簡介。 | 戴圳明 | <input type="checkbox"/> |
| 2024/08/10(星期六) | 10:00~12:00 | 2.0 | 認識咖啡豆實務演練：1. 咖啡果解剖學。2. 羅布斯塔、阿拉比卡、賴比瑞亞等三種咖啡品種之咖啡果及咖啡豆外觀比較。3. 鐵比卡、SL34、波旁、藝伎、紫葉等咖啡豆之風味特性比較。  | 戴圳明 | <input type="checkbox"/> |
| 2024/08/10(星期六) | 13:00~17:00 | 4.0 | 認識咖啡豆實務演練：3. 同種豆在非洲、亞洲、中美洲、南美洲、台灣等不同產區咖啡豆之風味特性與差異。4. 日曬、水洗、蜜處理等不同後製方法咖啡豆之風味特性比較。   | 戴圳明 | <input type="checkbox"/> |
| 2024/08/17(星期六) | 09:00~12:00 | 3.0 | 校外參訪體驗學習-卓武山咖啡農場：1. 園區咖啡品種介紹。2. 園區咖啡種植規劃。  | 汪玲嬌 | <input type="checkbox"/> |
| 2024/08/17(星期六) | 13:00~17:00 | 4.0 | 校外參訪體驗學習-卓武山咖啡農場：3. 台灣咖啡產業與咖啡園經營管理經驗分享。4. 各式咖啡品嚐。  | 汪玲嬌 | <input type="checkbox"/> |
| 2024/08/24(星期六) | 09:00~10:00 | 1.0 | 虹吸咖啡沖煮概論：1. 虹吸咖啡原理。2. 咖啡沖煮器具。3. 研磨及萃取方式。4. 製作時間。5. 水溫及沖泡時間。  | 戴圳明 | <input type="checkbox"/> |
| 2024/08/24(星期六) | 10:00~12:00 | 2.0 | 虹吸咖啡沖煮實務演練：1. 不同虹吸壺實體及過濾器介紹。2. 攪拌手法講解示範。3. 粉水比例與研磨度調整實作。   | 戴圳明 | <input type="checkbox"/> |
| 2024/08/24(星期六) | 13:00~17:00 | 4.0 | 虹吸咖啡沖煮實務演練：4. 虹吸式沖煮技巧及風味改善練習。5. 單品咖啡鑑賞與品嚐。6. 器材保養。   | 戴圳明 | <input type="checkbox"/> |
| 2024/08/31(星期六) | 09:00~10:00 | 1.0 | 手沖咖啡介紹：1. 手沖原理與特點。2. 咖啡豆之焙度選擇。3. 手沖所需器材。4. 手沖步驟與技巧。5. 不同之手沖注水技法。   | 戴圳明 | <input type="checkbox"/> |
| 2024/08/31(星期六) | 10:00~12:00 | 2.0 | 手沖咖啡實務演練：1. 不同烘焙程度咖啡外觀辨識。2. 手沖咖啡技巧示範。  | 戴圳明 | <input type="checkbox"/> |
| 2024/08/31(星期六) | 13:00~17:00 | 4.0 | 手沖咖啡實務演練：3. 兩次手沖技巧練習及過程記錄。   | 戴圳明 | <input type="checkbox"/> |
| 2024/09/07(星期六) | 09:00~10:00 | 1.0 | 水質對咖啡風味的影響：1. 原理。2. 味、顏色、酸鹼值、氯含量、總固形物(TDS)、軟硬度、鈉含量。3. SCA準則。   | 戴圳明 | <input type="checkbox"/> |
| 2024/09/07(星期六) | 10:00~12:00 | 2.0 | 水質對咖啡影響實務操作。   | 戴圳明 | <input type="checkbox"/> |
| 2024/09/07(星期六) | 13:00~14:00 | 1.0 | 咖啡烘焙理論：1. 認識烘焙機結構、烘焙技術原理與過程中的物理化學變化。2. 認識烘豆曲線。3. 不同烘豆參數與風味分析。4. 烘培機操作方法。   | 戴圳明 | <input type="checkbox"/> |
| 2024/09/07(星期六) | 14:00~17:00 | 3.0 | 咖啡烘焙流程操作訓練實作：1. 烘焙機實體及儀表功能介紹。2. 烘焙計畫擬定。3. 日曬、水洗、蜜處理豆之烘焙示範。   | 汪玲嬌 | <input type="checkbox"/> |

## 113年度產業人才投資計畫招訓簡章

|                 |             |     |   |     |                          |
|-----------------|-------------|-----|---|-----|--------------------------|
| 2024/09/14(星期六) | 09:00~12:00 | 3.0 | 咖啡烘焙流程操作訓練實作：4. 淺培咖啡實作、烘焙曲線記錄與手沖品嚐。5. 中培咖啡實作、烘焙曲線記錄與手沖品嚐。   | 汪玲嬌 | <input type="checkbox"/> |
| 2024/09/14(星期六) | 13:00~17:00 | 4.0 | 咖啡烘焙流程操作訓練實作：6. 深培咖啡實作、烘焙曲線記錄與手沖品嚐。   | 汪玲嬌 | <input type="checkbox"/> |
| 2024/09/21(星期六) | 09:00~10:00 | 1.0 | 義式咖啡拉花(基礎)：1. 拉花的起源。2. 義式咖啡與義式咖啡機概論。3. 義式咖啡調製、變化與相關飲品。4. 濃縮咖啡萃取。5. 牛奶發泡科學原理及打奶技巧。6. 鋼杯容量、杯型及操作流量控制。7. 基礎拉花愛心、鬱金香圖形路徑解說。 | 戴圳明 | <input type="checkbox"/> |
| 2024/09/21(星期六) | 10:00~12:00 | 2.0 | 義式咖啡拉花(基礎)技巧訓練：1. 濃縮咖啡萃取。2. 打奶技巧實作。   | 戴圳明 | <input type="checkbox"/> |
| 2024/09/21(星期六) | 13:00~17:00 | 4.0 | 義式咖啡拉花(基礎)技巧訓練：3. 鋼杯操作流量控制。4. 愛心圖案拉花實作。5. 鬱金香圖案拉花實作。  | 戴圳明 | <input type="checkbox"/> |
| 2024/09/28(星期六) | 09:00~10:00 | 1.0 | 義式咖啡拉花(進階)：1. 雙層心路徑解說。2. 葉子路徑解說。3. 天鵝路徑解說。4. 玫瑰花路徑解說。5. 組合圖形路徑解說。   | 戴圳明 | <input type="checkbox"/> |
| 2024/09/28(星期六) | 10:00~12:00 | 2.0 | 義式咖啡拉花(進階)技巧訓練：1. 雙層心圖案實作。2. 葉子圖案實作。  | 戴圳明 | <input type="checkbox"/> |
| 2024/09/28(星期六) | 13:00~17:00 | 4.0 | 義式咖啡拉花(進階)技巧訓練：3. 天鵝圖案拉花實作。4. 玫瑰花圖案拉花實作。5. 組合圖形拉花實作。  | 戴圳明 | <input type="checkbox"/> |
| 2024/10/05(星期六) | 09:00~10:00 | 1.0 | 咖啡甜點製作：1. 鬆餅製作配方與方法。2. 鬆餅製作器具。3. 咖啡及可可風味之鬆餅製作。  | 戴圳明 | <input type="checkbox"/> |
| 2024/10/05(星期六) | 10:00~12:00 | 2.0 | 咖啡甜點鬆餅製作實務：1. 鬆餅機部件介紹與操作。2. 美式與格子鬆餅麵糊製作及不同水粉配比實作。3. 鬆餅製作步驟。   | 戴圳明 | <input type="checkbox"/> |
| 2024/10/05(星期六) | 13:00~16:00 | 3.0 | 咖啡甜點鬆餅製作實務：4. 創意咖啡風味鬆餅製作。5. 可可風味格子鬆餅製作。6. 鬆餅裝飾實務。   | 戴圳明 | <input type="checkbox"/> |
| 2024/10/05(星期六) | 16:00~17:00 | 1.0 | 咖啡品種之特性及栽培技術：1. 咖啡品種栽培特性。2. 阿里山咖啡特色。3. 栽培管理之肥培及病蟲害防治技術。4. 咖啡採果及後製。  | 汪玲嬌 | <input type="checkbox"/> |
| 2024/10/19(星期六) | 09:00~12:00 | 3.0 | 初沐咖啡莊園實務體驗：1. 咖啡品種辨識。2. 栽培管理肥培及病蟲害實地解說。3. 咖啡採果。   | 汪玲嬌 | <input type="checkbox"/> |
| 2024/10/19(星期六) | 13:00~17:00 | 4.0 | 初沐咖啡莊園實務體驗：4. 咖啡後製方法。5. 咖啡烘焙(2公斤)體驗。6. 阿里山咖啡現地手沖體驗。   | 汪玲嬌 | <input type="checkbox"/> |

※招訓對象

## 113年度產業人才投資計畫招訓簡章

|                 |  |
|-----------------|--|
| 招訓方式<br>及資格條件   | <p>本計畫補助對象為年滿15歲以上，具就業保險、勞工保險、勞工職業災害保險或農民健康保險被保險人身分之在職勞工，且符合下列資格之一：</p> <p>(一) 具本國籍。</p> <p>(二) 與中華民國境內設有戶籍之國民結婚，且獲准居留在臺灣地區工作之外國人、大陸地區人民、香港居民或澳門居民。</p> <p>(三) 符合入出國及移民法第16條第3項、第4項規定取得居留身分之一下列對象之一：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 泰國、緬甸地區單一中華民國國籍之無戶籍國民。</li> <li>2. 泰國、緬甸、印度或尼泊爾地區無國籍人民，且已依就業服務法第五十一條第一項第一款規定取得工作許可者。</li> </ol> <p>(四) 跨國(境)人口販運被害人，並取得工作許可者。</p> <p>前項年齡及補助資格以開訓日為基準日。</p> <p>※招訓方式</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 網路行銷:本校網站公告。</li> <li>2. 簡章寄發:將本課程招生簡章以E-MAIL寄發學員及曾來洽詢課程者。</li> <li>3. 勞動力發展署整體招生作業配合與執行。</li> </ol> <p>※資格條件</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 對本課程有興趣或有意從事相關工作者。</li> <li>2. 由學員自備口罩、手套及帽子。</li> </ol> |
| 遴選學員標準<br>及作業程序 | <p>※學員學歷：不限</p> <p>※遴選方式</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以台灣就業通報名先後順序為主，請上台灣就業通網站完成報名登記，待電話通知前至嘉義大學產學營運及推廣處辦公室辦理報到，並於7日內繳交報名相關資料與費用，逾期者視為放棄。</li> <li>2. 報名資料繳交或填寫不齊者，本校得退回、或通知於期限內補正。</li> </ol>  |
| 是否為<br>iCAP課程   | <p><input type="checkbox"/> 是，課程相關說明：</p> <p style="padding-left: 20px;">iCAP標章證號：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 否</p>  |
| 招訓人數            | 25人  |
| 報名起迄日期          | 113年07月21日至113年07月31日  |
| 預定上課時間          | <p>113年08月03日(星期六)至113年10月19日(星期六)</p> <p>每週六09:00~10:00 ; 09:00~12:00 ; 10:00~12:00 ; 13:00~14:00 ; 13:00~16:00 ; 13:00~17:00 ; 14:00~17:00 ; 16:00~17:00上課</p> <p>共計77小時課程總期</p>   |
| 授課師資            | <p>※戴圳明 老師</p> <p>學歷：環球科技大學 企業管理學系</p> <p>專長：世界各國精品咖啡、杯測、義式(藝術)咖啡拉花、各種咖啡器具萃取、講解咖啡豆烘焙</p> <p>※汪玲嬌 老師</p> <p>學歷：國立嘉義高級家事職業學校 普通科</p> <p>專長：農作物栽培、咖啡栽培管理、咖啡發酵後製、咖啡烘焙及杯測</p>   |
| 教學方法            | <p><input type="checkbox"/> 講授教學法 (運用敘述或講演的方式，傳遞教材知識的一種教學方法，提供相關教材或講義)</p> <p><input type="checkbox"/> 演練教學法 (由講師的帶領下透過設備或教材，進行練習、表現和實作，親自解說示範的技能或程序的一種教學方法)</p>   |

## 113年度產業人才投資計畫招訓簡章

|              |   |
|--------------|---|
| 費用           | <p>實際參訓費用：\$11,400，報名時應繳費用：\$11,400</p> <p>(勞動力發展署雲嘉南分署補助：\$9,120，參訓學員自行負擔：\$2,280)</p> <p>一般勞工政府補助訓練費用80%、全額補助對象政府補助訓練費用100%</p>   |
| 退費辦法         | <p>※依據產業人才投資計畫第30、31點規定</p> <p>第30點、參訓學員已繳納訓練費用，但因個人因素，於開訓日前辦理退訓者，訓練單位應依下列規定辦理退費：</p> <p>(一) 非學分班訓練單位至多得收取本署核定訓練費用5%，餘者退還學員。</p> <p>(二) 學分班退費標準依教育部規定辦理。</p> <p>已開訓但未逾訓練總時數1/3者，訓練單位應退還本署核定訓練費用50%。但已逾訓練總時數1/3者，不予退費。</p> <p>匯款退費者，學員須自行負擔匯款手續費用或於退款金額中扣除。</p> <p>第31點、訓練單位有下列情事之一者，應全數退還學員已繳交之費用：</p> <p>(一) 因故未開班。</p> <p>(二) 未如期開班。</p> <p>(三) 因訓練單位未落實參訓學員資格審查，致有學員不符補助資格而退訓者。</p> <p>(四) 因訓練單位因素而致訓練班次遭分署撤銷核定。</p> <p>訓練單位如變更訓練時間、地點或其他重大缺失等，致學員無法配合而需退訓者，訓練單位應依未上課時數佔訓練總時數之比例退還學員訓練費用。</p> <p>因訓練單位之原因，致學員無法於結訓後6個月內取得本計畫補助金額，訓練單位應先代墊補助款項。經司法判決確定或經認定非可歸責於訓練單位者，得另檢具證明向分署申請代墊補助款項。</p> <p>匯款退費者，由訓練單位負擔匯款手續費用。</p> |
| 說明事項         | <p>1. 訓練單位得先收取全額訓練費用，並與學員簽訂契約。</p> <p>2. 低收入戶或中低收入戶中有工作能力者、原住民、身心障礙者、中高齡者、獨力負擔家計者、家庭暴力被害人、更生受保護人、其他依就業服務法第24條規定經中央主管機關認為有必要者、逾65歲之高齡者、因犯罪行為被害死亡者之配偶、直系親屬或其未成年子女之監護人、因犯罪行為被害受重傷者之本人、配偶、直系親屬或其未成年子女之監護人等在職勞工為全額補助對象，報名時須備齊相關資料。</p> <p>3. 缺席時數未逾訓練總時數之1/5，且取得結訓證書者(學分班之學員須取得學分證明)，經行政程序核可後，始可取得勞動部勞動力發展署雲嘉南分署之補助。</p> <p>4. 參加職前訓練期間，接受政府訓練經費補助者(勞保投保證號前2碼數字為09訓字保之參訓學員)，及參訓學員投保狀況檢核表僅為裁減續保及職災續保之參訓學員，不予補助訓練費用。</p>   |
| 訓練單位<br>連絡專線 | <p>聯絡人：陳建志</p> <p>聯絡電話：05-2732405</p>   |

## 113年度產業人才投資計畫招訓簡章

|              |  |
|--------------|--|
| 補助單位<br>申訴專線 | <p><b>【勞動部勞動力發展署】</b><br/>電話：0800-777888      <a href="https://www.wda.gov.tw">https://www.wda.gov.tw</a><br/>其他課程查詢：<a href="https://ojt.wda.gov.tw/">https://ojt.wda.gov.tw/</a></p> <p><b>【勞動部勞動力發展署雲嘉南分署】</b><br/>電    話：06-6985945 分機：1526<br/>傳    真：06-6985941<br/>電子郵件：<a href="mailto:yct@wda.gov.tw">yct@wda.gov.tw</a><br/>網    址：<a href="https://yct168.wda.gov.tw/Default.aspx">https://yct168.wda.gov.tw/Default.aspx</a></p> |
|--------------|--|

※報名前請務必仔細詳閱以上說明。