

103 年度農民學院農業訓練班別規劃表

開課時間：3~11 月(開課前 20~60 天開放報名)

訓練名稱	訓練階層	班別	報名日期	開課日期	人數/班	費用	授課地點	課程內容概述	資格條件
						住宿費另計			
茶業入門班	入門	-	02-12 02-25	03-25 03-27	40	3500	楊梅總場	臺灣特色茶、茶園管理、製造加工、茶葉機械、茶藝行銷等簡介。	以 18~65 歲(未滿 66 足歲者)未曾參加過農業入門班的民眾為優先。
茶業初階班	初階	(一)	04-23 05-23	06-23 07-04	30	4000	魚池分場、楊梅總場	1. 臺灣特色茶。 2. 茶園管理(施肥、用藥、水土保持)理論與實作。 3. 製造加工(條型包種、球型烏龍、紅茶、安全製茶廠、品評) 理論與實作。 4. 茶葉機械理論與實作。 5. 茶藝與行銷。	1. 符合下列條件之一者：(1)具農民學院農業入門班結訓紀錄 (2)具農學校院畢業證書。(3)務農年資 1 年以上證明：佐證資料符合下列條件之一者，包含「產銷班班員名冊」、「農保證明」、「農地自有或租用證明」、「僱主證明」及「農會正會員證明」等。 2. 報名者需主動檢附足供佐證文件資料及提供「學習動機與務農企劃書」，送經農民學院審查。
		(二)	06-25 07-25	08-25 09-05					

103 年度農民學院農業訓練班別規劃表

開課時間：3~11 月(開課前 20~60 天開放報名)

訓練名稱	訓練階層	班別	報名日期	開課日期	人數/班	費用	授課地點	課程內容概述	資格條件
						住宿費另計			
茶藝進階選修班	進階選修	(一)	02-12 02-21	03-17 03-19	40	3000	楊梅總場	1. 臺灣茶葉產銷歷史概況介紹 2. 臺灣特色茶區介紹及茶樣品評研習 3. 從茶葉化學看茶湯之美。 4. 茶與壺的對話。 5. 茶與水的對話。 6. 茶與音樂的對話。 7. 茶席佈置及空間設計。 8. 茶葉沖泡技巧及實習。	1. 符合下列條件之一者：(1)具農民學院農業初階訓練班結訓證明文件，或其他農業訓練滿 150 小時之證明文件。(2)務農年資 3 年以上者，提供相關佐證資料符合下列條件之一者，包含「產銷班班員名冊」、「農保證明」、「農地自有或租用證明」、「僱主證明」及「農會正會員證明」等。 2. 報名者需主動檢附足供佐證符合參訓條件之證明文件及提供經營計畫書，送經農民學院審查。
		(二)	02-12 03-07	04-07 04-09					
茶業進階選修班	進階選修	(一)	04-16 05-16	06-16 06-20	30	3000	楊梅總場	1. 影響茶葉品質之因素。 2. 感官品評基本原理。 3. 綠茶、條型包種茶、半球型包種茶、東方美人茶、紅茶加工原理及感官品評。 4. 筆試及感官品評試驗(味覺、拼對、穩定性)	
		(二)	07-15 08-15	09-15 09-19					
咖啡進階選修班	進階選修	-	09-10 10-10	11-10 11-14	30	5000	楊梅總場	1. 台灣咖啡發展與願景 2. 咖啡品種 3. 咖啡形態與生理。 4. 咖啡栽培管理。 5. 咖啡病蟲害及防治。 6. 咖啡加工處理。 7. 咖啡烘焙及實習。 8. 咖啡品質評鑑及實習。 9. 咖啡沖煮方式及實習。	

103 年度農民學院農業訓練班別規劃表

開課時間：3~11 月(開課前 20~60 天開放報名)

訓練名稱	訓練階層	班別	報名日期	開課日期	人數/班	費用	授課地點	課程內容概述	資格條件
						住宿費另計			
有機茶進階選修班 (實作為主)	進階選修	-	04-09 05-09	06-09 06-13	30	2500	坪林茶區	<ol style="list-style-type: none"> 1. 有機茶製造理論與研習 2. 茶葉烘焙要領及研習 3. 研習茶樣品評與討論。 4. 茶區觀摩與茶業達人經驗分享(栽培管理、病蟲害防治、茶樹剪枝及產期調節) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 符合下列條件之一者：(1)具農民學院農業初階訓練班結訓證明文件，或其他農業訓練滿 150 小時之證明文件。(2)務農年資 3 年以上者，提供相關佐證資料符合下列條件之一者，包含「產銷班班員名冊」、「農保證明」、「農地自有或租用證明」、「僱主證明」及「農會正會員證明」等。 2. 報名者需主動檢附足供佐證符合參訓條件之證明文件及提供經營計畫書，送經農民學院審查。
紅茶進階選修班 (實作為主)	進階選修	-	06-11 07-11	08-11 08-15	30	2500	魚池茶區	<ol style="list-style-type: none"> 1. 大葉種茶樹栽培管理及採摘 2. 紅茶製造理論與研習 3. 研習茶樣品評與討論。 4. 茶區觀摩與茶業達人經驗分享(栽培管理、病蟲害防治、茶樹剪枝及產期調節) 	
茶葉產製技術進階選修班 (實作為主)	進階選修	-	08-27 09-27	10-27 10-31	20	8000	嘉義茶區	<ol style="list-style-type: none"> 1. 部分發酵茶製造理論與研習(包種、烏龍、高山、重發酵、鐵觀音)茶葉烘焙要領及研習 2. 研習茶樣品評與討論。 3. 茶區觀摩與茶業達人經驗分享(栽培管理、病蟲害防治、茶樹剪枝及產期調節) 	