

104 年度農民學院農業訓練班別規劃表

開課時間：3~11 月(原則上於開課前 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	(一)	03-09 03-22	04-08 04-10	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。
		(二)	03-09 03-31	04-29 05-01						
茶業初階班	初階	(一)	04-29 05-29	06-29 07-10	30	5000		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)	06-24 07-24	08-24 09-04						

104 年度農民學院農業訓練班別規劃表

開課時間：3~11 月(原則上於開課前 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	-	03-09 03-15	03-23 03-27	40	5000		楊梅總場	<ol style="list-style-type: none"> 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 	<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。
茶業進階選修班	進階選修	(一)	04-01 05-01	06-01 06-05	30	4000	楊梅總場	<ol style="list-style-type: none"> 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)	06-10 07-10	08-10 08-14						
		(三)	09-02 10-02	11-02 11-06						
咖啡進階選修班	進階選修	-	03-09 03-29	04-20 04-24	30	6000		楊梅總場	<ol style="list-style-type: none"> 1. 臺灣咖啡發展與願景 2. 咖啡品種 3. 咖啡型態與生理 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 	

104 年度農民學院農業訓練班別規劃表

開課時間：3~11 月(原則上於開課前 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	-	04-08 05-08	06-08 06-12	30	4500	坪林茶區	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)	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。
茶葉產製技術進階選修班 (實作為主)	進階選修	-	08-12 09-12	10-12 10-16	30	8000	苗栗茶區	1. 部分發酵茶製造理論與研習 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)	
油茶進階選修班	進階選修	-	07-15 08-15	09-15 09-17	30	2000	楊梅總場	1. 油茶品種 2. 油茶形態與生理 3. 油茶栽培管理 4. 油茶肥培管理 5. 油茶病蟲害及防治 6. 油茶加工處理 7. 油茶病蟲害及防治	

備註：為維護每位學員參與農民學院訓練課程之權益，農民學院於 104 年新增「每人每年參加各階層訓練總次數以 4 次為上限」規範，參訓次數計算不包含研習活動及線上學習課程，計算方式說明如下：

- (1) 每人每年參加各階層訓練總次數以 4 次為上限，同一學員依據當年度取得上課「正取」資格，計算上課次數，達 4 次上限者將無法再報名當年度其他訓練課程。
- (2) 學員於「開課前」因故取消報名、未繳費、退費等情事，則該次報名不計入上課次數；避免影響下次報名權益，學員如報名獲正取資格通知後，確有因故無法參訓之情事，請即早完成取消報名與辦理退費作業，以免影響自身上課權益。

- (3) 學員於「開課後」無論任何原因造成無法上課，該次課程仍計入上課次數計算。
- (4) 如報名 5 班以上課程，在取得 4 次「正取」時即達 4 次上課上限，其他尚未獲得正取資格之課程，將自動列為「取消報名」。若於上課前取消報名正取其中 1 班，則回補 1 次參訓次數，但前述已列取消報名之課程，須於報名期間重新報名。
- (5) 敬請學員珍惜課程資源，審慎選擇報名之課程，以免影響自身上課權益。