

# 108 年度農民學院農業訓練班別規劃表

開課時間：4~10 月(原則上於開課前 20~60 天開放報名)

訓練名稱	訓練階層	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 (一)	入門	03.05   04.01	04.23   04.25	40	4,800	楊梅總場	臺灣特色茶、茶園管理、製造加工、茶葉機械及生活茶藝等。	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。	
		03.07   04.06	05.07   05.09						
茶業入門班 (二)	入門	03.07   04.06	05.07   05.09						
茶業初階班	初階	04.24   05.23	06.24   07.05	30	6,500	楊梅總場、凍頂工作站	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 臺灣特色茶</li> <li>2. 茶園管理(施肥、用藥、水土保持)理論與實作</li> <li>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</li> <li>4. 茶葉機械理論與實作</li> <li>5. 茶葉包裝行銷</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>	

# 108 年度農民學院農業訓練班別規劃表

開課時間：4~10 月(原則上於開課前 20~60 天開放報名)

訓練名稱	訓練階層	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			
茶樹修剪及田間管理技術進階選修班	進階選修	03.05   04.04	04.30   05.02	30	4,000	梅山茶區	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 茶樹剪枝技術介紹</li> <li>2. 茶樹田間栽培管理及修剪實務介紹</li> <li>3. 茶樹修剪梅山茶區達人經驗分享及實務觀摩</li> <li>4. 田間自動化省工管理-噴灌及噴藥系統觀摩介紹</li> <li>5. 茶樹田間栽培管理綜合討論</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol>
部分發酵茶製造技術進階選修班(實作為主)	進階選修	06.27   07.26	08.27   08.29	30	6,000	凍頂工作站	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 部分發酵茶製造實習</li> <li>2. 半球形包種茶整形及條形茶樣品評實習</li> <li>3. 茶葉烘焙實習</li> <li>4. 茶葉烘焙及品評討論與實習</li> </ol>	
東方美人茶製造技術進階選修班(實作為主)	進階選修	08-22   09-21	10-22   10-24	30	8,000	總場及峨眉茶區	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 東方美人茶製造實習</li> <li>2. 各分組製程報告及品評實習</li> <li>3. 東方美人茶區達人經驗分享</li> <li>4. 東方美人茶製茶技術各分組綜合討論及報告</li> </ol>	

# 108 年度農民學院農業訓練班別規劃表

開課時間：4~10 月(原則上於開課前 20~60 天開放報名)

訓練名稱	訓練階層	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	05-31   06-30	07-31   08-02	30	3,000	楊梅總場	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 茶樹品種介紹</li> <li>2. 茶類製造簡介</li> <li>3. 茶與花的對話及實習</li> <li>4. 茶席佈置及空間設計及實習</li> <li>5. 茶葉沖泡技巧及實習</li> <li>6. 茶與音樂的對話</li> <li>7. 從茶葉化學看茶湯之美</li> <li>8. 茶與壺的對話</li> <li>9. 茶與水的對話</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>3. 茶葉感官品評中級班(術科檢定)須至少具備以下其中一種資格，優先順序如下： <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)須曾參加農民學院 108 年度茶業初階班培訓課程，並具有本場核發之結業證書者。</li> <li>(2)須曾參加本場及農民學院 100 至 107 年度茶業初階班與茶業進階班培訓課程，並具有本場核發之結業證書者。</li> <li>(3)須曾參加農民學院茶業進階選修班(感官品評班)培訓課程，學科及格(具結業證書)但術科未及格者。</li> </ol> </li> </ol>
茶葉感官品評中級班(術科檢定)	進階選修	07.24   08.23	09.24   09.26	30	4,000	楊梅總場	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 茶葉感官品評導論</li> <li>2. 茶葉評鑑沖泡理論</li> <li>3. 標準茶葉評鑑作業實務</li> <li>4. 苦澀味辨識、茶葉拼對辨識</li> </ol>	

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年起新增「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。