

105 年度產業人才投資計畫招訓簡章

廣告

| | | | | | |
|---------------|---|-------------|-----------|--|------|
| 訓練單位名稱 | 社團法人台中市大墩生活美學協會 | | | | |
| 課程名稱 | 咖啡精萃烘焙實作班 | | | | |
| 報名/上課地點 | 台中市南區忠明南路 789 號 26 樓之 2 (忠明南路靠近復興路口, 合作金庫樓上) | | | | |
| 報名方式 | 採網路報名: 諮詢專線: 04-2260-2256 聯絡人: 侯火炎 LineID 0933508335 1. 請先至台灣就業通網站: http://www.taiwanjobs.gov.tw/Internet/index/index.aspx 加入會員 2. 再至產業人才投資方案網: http://tims.etraining.gov.tw/timsonline/index.aspx 報名 | | | | |
| 訓練目標 | 協助推廣精緻農業, 休閒事業, 培訓學員品嚐、沖煮、烘焙、評鑑咖啡的能力及職場第二專長。1. 認識世界各國咖啡品種、產區風味特色與採收處理。2. 專業咖啡烘焙、沖煮精萃實作及品鑑能力。3. 咖啡沖泡器具操作。4. 花式咖啡口味與調配技巧。5. 運用烘焙、研磨、沖煮的器材及技能, 精粹優質咖啡的特色。6. 各國不同風味咖啡品嚐、專業沖煮、咖啡等級評鑑。7. 基礎拉花練習。 | | | | |
| 課程內容大綱 及時數 | 日期 | 授課時間 | 時數 | 課程進度內容 | 任課老師 |
| | 2016/08/28 | 09:00~12:00 | 3 | 教學方式說明, 基本咖啡產區介紹, 各種技法介紹及實作。 1. 手沖壺練習 2. 上座下座濾紙 3. 沖煮不同品種咖啡練習 | 陳啟忠 |
| | 2016/08/28 | 13:00~14:00 | 1 | 始業式、訓前學習評估 | 侯火炎 |
| | 2016/08/28 | 14:00~17:00 | 3 | 基本咖啡產區介紹, 各種技法介紹及實作。 1. 手沖壺練習 2. 上座下座濾紙 3. 沖煮不同品種咖啡練習 | 陳啟忠 |
| | 2016/09/04 | 09:00~12:00 | 3 | 常用咖啡沖煮器具介紹及操作, 標準手沖、法國壓、法蘭絨沖煮方式介紹及其風味比較。 | 陳啟忠 |
| | 2016/09/04 | 13:00~16:00 | 3 | 1. 虹吸壺練習 2. 法國壓練習 3. 沖煮不同品種咖啡練習 | 陳啟忠 |
| | 2016/09/11 | 09:00~12:00 | 3 | 標準虹吸式咖啡介紹, 不同加熱源對風味影響比較。 | 陳啟忠 |
| | 2016/09/11 | 13:00~16:00 | 3 | 1. 虹吸壺操作 2. 酒精燈加熱器、光爐應用 3. 沖煮不同品種咖啡練習 | 陳啟忠 |
| | 2016/09/25 | 09:00~12:00 | 3 | 手沖咖啡加強練習, 不同研磨器、材質濾杯及濾紙、研磨度對手沖咖啡風味之影響。 | 陳啟忠 |
| | 2016/09/25 | 13:00~16:00 | 3 | 1. 陶瓷手動磨豆機操作 2. 小飛鷹磨豆機操作 3. 日本富士磨豆機操作 4. 沖煮不同品種咖啡練習 | 陳啟忠 |
| | 2016/10/02 | 09:00~12:00 | 3 | 家用義式咖啡機及營業用義式機之操作, 練習奶泡打發, 拉花刻花實作。 1. 家用義式咖啡機操作 | 陳啟忠 |
| | 2016/10/02 | 13:00~16:00 | 3 | 2. 營業用義式咖啡機操作 3. 營業用義式咖啡研磨器操作 4. 沖煮單品咖啡練習 5. 拉花練習 | 陳啟忠 |
| | 2016/10/16 | 09:00~12:00 | 3 | 咖啡烘焙, 軟豆硬豆烘焙差異, 舊豆新豆的烘焙不同呈現。 | 陳啟忠 |
| | 2016/10/16 | 13:00~16:00 | 3 | 1. 世界三大產區代表咖啡沖煮 2. 楊家 mini500 烘豆機操作 3. 家用型烘豆機操作 | 陳啟忠 |
| | 2016/10/23 | 09:00~12:00 | 3 | 一線精品咖啡品鑑, 呈現精品咖啡應有的風味, 嘗試不同咖啡與不同甜點之搭配。 1. 世界一線精品咖啡三種品鑑 | 陳啟忠 |
| | 2016/10/23 | 13:00~16:00 | 3 | 2. 與咖啡相互配合之甜點口感比較 | 陳啟忠 |
| | 2016/10/30 | 09:00~12:00 | 3 | 沖煮技法總整理, 不同產區咖啡風味呈現, 外在因素對咖啡沖煮之影響。 1. 遠東區、中非南非、中美南美咖啡品鑑 2. 不同形式手沖壺練習 | 陳啟忠 |
| | 2016/10/30 | 13:00~16:00 | 3 | | 陳啟忠 |
| | 2016/11/6 | 09:00~12:00 | 3 | 1. 手沖器具、虹吸器具、義式咖啡器具運用評核。 | 陳啟忠 |
| | 2016/11/6 | 13:00~16:00 | 3 | 2. 咖啡烘焙機練習評核。 | 陳啟忠 |
| 2016/11/6 | 16:00~17:00 | 1 | 訓後學習檢討與評核 | 侯火炎 | |
| 招訓對象 及資格條件 | 補助對象為年滿十五歲以上, 具就業保險、勞工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: 1. 具本國籍。 2. 與中華民國境內設有戶籍之國民結婚, 且獲准居住在臺灣地區工作之外國人、大陸地區人民。 3. 符合入出國及移民法第十六條第三項、第四項規定之單一中華民國國籍之無戶籍國民, 及取得居留身分之泰國、緬甸、印度或尼泊爾地區無國籍人民, 且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。 4. 跨國(境)人口販運被害人, 並取得工作許可者。(前項年齡及補助資格以開訓日為基準日。) 5. 對於咖啡有過敏反應者應自行評估是否報名參加。 | | | | |

| | |
|-------------|--|
| 遴選學員標準及作業程序 | <p>以產業人才投資方案網報名順序為主，並依報名順序遴選審查，額滿後列備取。(額滿後學員還可報名，但會列備取，並非額滿就不能報名)</p> <p>遴選學員標準： 1. 學歷不限。2. 以產業人才投資方案網報名順序為主。3. 依產業人才投資方案網報名順序遴選審查，額滿後列備取。</p> <p>作業程序： 1. 線上填寫資料完成報名。2. 通知期限內繳交個人資料(學員基本資料表、參訓契約書、身分證影本、本人金融帳戶封面影本；國外人士須繳交本國居留與聘顧許可證)。3. 確認符合上課與補助資格。4. 繳交報名費用。請匯款至合作金庫(006)彰儲分行 帳號：3029-717-050231。戶名：台中市大墩生活美學協會。(匯款後請用簡訊或電子郵件回覆告知匯款帳戶末五碼才能核對確認) 5. 完成報到。</p> |
| 招訓人數 | 24人 |
| 報名起迄日期 | 105年07月28日中午12:00至105年08月25日下午18:00 報名網址： http://tims.etraining.gov.tw/timsonline/index3.aspx?OCID=92369 |
| 預定上課時間 | 105年08月28日(星期日)至105年11月06日(星期日)。(9/18;10/9連休停課) 每週日09:00-16:00、17:00上課，共計56小時 |
| 授課師資 | <p>陳啟忠老師： 中國文化大學畢業。 大綠地精品咖啡負責人、咖啡烘焙、咖啡沖煮、生豆選別、開店企劃/咖啡烘焙師資歷15年、協辦台中文化局咖啡相關活動、國立彰化生活美學館咖啡班講師、產業人才投資計畫職訓咖啡課程講師、翰林出版社咖啡相關研習講師</p> <p>侯火炎老師： 開沛公司總經理/彰化縣、台中縣、台中市社區規劃師/台中東區社教站召集人/台中市大墩生活美學協會理事長/99-105年勞動部產業人才投資方案計畫主持人 專長：1. 訓練課程規劃 2. 資源整合管理 3. 人資管理教育訓練 4. 數位網路應用教學 5. 文創產業推展</p> |
| 費用 | <p>實際參訓費用\$8,400元 (勞動部勞動力發展署中彰投分署補助\$6,720，參訓學員自行負擔\$1,680元)</p> <p>政府補助一般勞工訓練費用80%、補助全額訓練費用適用對象訓練費用100%</p> |
| 退費辦法 | <p>1. 參訓學員已繳納訓練費用，但因個人因素，於開訓前辦理退訓者，訓練單位最多得收取勞動部勞動力發展署核定訓練費用百分之五，餘者退還學員。已開訓但未逾訓練總時數三分之一者，訓練單位應退還勞動部勞動力發展署核定訓練費用百分之五十。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。已逾訓練總時數三分之一者，不予退費。學分班學員有退訓者，退費則依教育部退費標準辦理。(訓練單位辦理退費應於一個月內將費用退還學員)。</p> <p>2. 訓練單位受理學員報名並收取費用後，有下列情事之一者，應於一個月內將已收取之費用全額退還：(1) 因故未開班者 (2) 未如期開班 (3) 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；如變更訓練時間、地點等，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。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二十四條規定經中央主管機關認為有必要者、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、六十五歲(含)以上者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五分之一，且取得結訓證書者，並填寫參訓學員意見調查表，經行政程序核可後，始可取得勞動部勞動力發展署中彰投分署之補助。</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)，及參訓學員僅投保裁減續保(勞保投保證號前3碼為075或175)及職災續保(勞保投保證號前3碼為076)之參訓學員，不予補助訓練費用。</p> |
| 訓練單位報名專線 | <p>聯絡電話：04-22602256 聯絡人：侯火炎 LineID 0933508335 傳真：04-7275262 電子郵件：sas@sodo.com.tw</p> |
| 補助單位申訴專線 | <p>【勞動部勞動力發展署】申訴電話：0800-777888 網址：http://www.wda.gov.tw/ 其他課程查詢：http://tims.etraining.gov.tw/timsonline/index.aspx</p> <p>【勞動部勞動力發展署中彰投分署】 電話：04-23592181 分機1516 朱婉婷小姐 電子信箱：wtjhu@wda.gov.tw 分機1508 沈勤智先生 電子信箱：chinchih@wda.gov.tw 傳真：04-23590893 網址：http://tcnr.wda.gov.tw/</p> <p>【105年度產業人才投資方案專案辦公室】 申訴電話：04-24608375 分機201-218 傳真：04-24638491</p> |

※報名前請務必仔細詳閱以上說明。

社團法人台中市大墩生活美學協會

105 年度產業人才投資計畫 咖啡精萃烘焙實作班 課程表

| 日期 | 授課時間 | | 時數 | 課程進度內容 | 學/術科 | 任課老師 |
|------------|------|----------------------------|--------|---|------|------|
| 2016/08/28 | 星期日 | 09:00~12:00 | 3 | 教學方式說明，基本咖啡產區介紹，各種技法介紹及實作。 1. 手沖壺練習 2. 上座下座濾紙 3. 沖煮不同品種咖啡練習 | 術科 | 陳啟忠 |
| 2016/08/28 | 星期日 | 13:00~14:00 | 1 | 始業式、訓前學習評估 | 學科 | 侯火炎 |
| 2016/08/28 | 星期日 | 14:00~17:00 | 3 | 基本咖啡產區介紹，各種技法介紹及實作。 1. 手沖壺練習 2. 上座下座濾紙 3. 沖煮不同品種咖啡練習 | 術科 | 陳啟忠 |
| 2016/09/04 | 星期日 | 09:00~12:00 13:00~16:00 | 3 3 | 常用咖啡沖煮器具介紹及操作，標準手沖、法國壓、法蘭絨沖煮方式介紹及其風味比較。 1. 虹吸壺練習 2. 法國壓練習 3. 沖煮不同品種咖啡練習 | 術科 | 陳啟忠 |
| 2016/09/11 | 星期日 | 09:00~12:00 13:00~16:00 | 3 3 | 標準虹吸式咖啡介紹，不同加熱源對風味影響比較。 1. 虹吸壺操作 2. 酒精燈加熱器、光爐應用 3. 沖煮不同品種咖啡練習 | 術科 | 陳啟忠 |
| 2016/09/25 | 星期日 | 09:00~12:00 13:00~16:00 | 3 3 | 手沖咖啡加強練習，不同研磨器、材質濾杯及濾紙、研磨度對手沖咖啡風味之影響。 1. 陶瓷手動磨豆機操作 2. 小飛鷹磨豆機操作 3. 日本富士磨豆機操作 4. 沖煮不同品種咖啡練習 | 術科 | 陳啟忠 |
| 2016/10/02 | 星期日 | 09:00~12:00 13:00~16:00 | 3 3 | 家用義式咖啡機及營業用義式機之操作，練習奶泡打發，拉花刻花實作。 1. 家用義式咖啡機操作 2. 營業用義式咖啡機操作 3. 營業用義式咖啡研磨器操作 4. 沖煮單品咖啡練習 5. 拉花練習 | 術科 | 陳啟忠 |
| 2016/10/16 | 星期日 | 09:00~12:00 13:00~16:00 | 3 3 | 咖啡烘焙，軟豆硬豆烘焙差異，舊豆新豆的烘焙不同呈現。 1. 世界三大產區代表咖啡沖煮 2. 楊家 mini500 烘豆機操作 3. 家用型烘豆機操作 | 術科 | 陳啟忠 |
| 2016/10/23 | 星期日 | 09:00~12:00 13:00~16:00 | 3 3 | 一線精品咖啡品鑑，呈現精品咖啡應有的風味，嘗試不同咖啡與不同甜點之搭配。 1. 世界一線精品咖啡三種品鑑 2. 與咖啡相互配合之甜點口感比較 | 術科 | 陳啟忠 |
| 2016/10/30 | 星期日 | 09:00~12:00 13:00~16:00 | 3 3 | 沖煮技法總整理，不同產區咖啡風味呈現，外在因素對咖啡沖煮之影響。 1. 遠東區、中非南非、中美南美咖啡品鑑 2. 不同形式手沖壺練習 | 術科 | 陳啟忠 |
| 2016/11/06 | 星期日 | 09:00~12:00 13:00~16:00 | 3 3 | 1. 手沖器具、虹吸器具、義式咖啡器具運用評核。 2. 咖啡烘焙機練習評核。 | 術科 | 陳啟忠 |
| 2016/11/06 | 星期日 | 16:00~17:00 | 1 | 訓後學習檢討與評核 | 學科 | 侯火炎 |

105 年度產業人才投資計畫招訓簡章

| | | | | | |
|---------------|--|-------------|-----------|--|------|
| 訓練單位名稱 | 社團法人台中市大墩生活美學協會 | | | | |
| 課程名稱 | 精品咖啡烘焙與品鑑實作班 | | | | |
| 報名/上課地點 | 台中市南區忠明南路 789 號 26 樓之 2 (忠明南路靠近復興路口，合作金庫樓上) | | | | |
| 報名方式 | 採網路報名：諮詢專線：04-2260-2256 聯絡人：侯火炎 LineID 0933508335 1. 請先至台灣就業通網站： http://www.taiwanjobs.gov.tw/Internet/index/index.aspx 加入會員 2. 再至產業人才投資方案網： http://tims.etraining.gov.tw/timsonline/index.aspx 報名 | | | | |
| 訓練目標 | 咖啡與休閒產業同步成長，逐漸成為居家與朋友聚會的主要飲品，因為創業門檻較低，也引發連鎖加盟創業的主流。透過系統化的養成訓練，培訓咖啡相關產業的專業人才，讓咖啡產業再添生機。協助推廣精緻農業，休閒事業，培訓學員品鑑、沖煮、調配咖啡及基礎烘焙咖啡的能力。增進職場第二專長，推廣精品咖啡，為咖啡產業提供專業人力資源。 | | | | |
| 課程內容大綱 及時數 | 日期 | 授課時間 | 時數 | 課程進度內容 | 任課老師 |
| | 2016/11/19 | 09:00~12:00 | 3 | 1. 認識咖啡：咖啡文化 2. 簡易杯測；商業與精品咖啡 | 詹彩美 |
| | 2016/11/19 | 13:00~14:00 | 1 | 始業式、訓前學習評估 | 侯火炎 |
| | 2016/11/19 | 14:00~17:00 | 3 | 1. 講解 CoE 杯測表 2. 專業杯測、討論口感 | 詹彩美 |
| | 2016/11/26 | 09:00~12:00 | 3 | 1. 咖啡生豆：瑕疵豆 2. 烘焙器材介紹及示範 3. 烘焙示範：手搖網（一） | 余孟憶 |
| | 2016/11/26 | 13:00~16:00 | 3 | 1. 學員烘焙咖啡練習 2. 杯測、沖煮自烘咖啡 3. 杯測品鑑與烘焙修正 | 詹彩美 |
| | 2016/12/03 | 09:00~12:00 | 3 | 1. 認識咖啡：咖啡產區 2. 咖啡生豆：生豆顏色與含水量 3. 烘焙示範：手搖網（二） | 余孟憶 |
| | 2016/12/03 | 13:00~16:00 | 3 | 1. 學員烘焙咖啡練習 2. 杯測、沖煮自烘咖啡 3. 杯測品鑑與烘焙修正 | 詹彩美 |
| | 2016/12/10 | 09:00~12:00 | 3 | 1. 認識咖啡：採收處理 2. 烘焙機操作介紹 3. 烘焙咖啡示範：家用機（一） | 余孟憶 |
| | 2016/12/10 | 13:00~16:00 | 3 | 1. 學員烘焙咖啡練習 2. 杯測、沖煮自烘咖啡 3. 杯測品鑑與烘焙修正 | 詹彩美 |
| | 2016/12/17 | 09:00~12:00 | 3 | 1. 咖啡烘焙機與烘焙原理 2. 烘焙咖啡示範 3. 烘焙咖啡示範：家用機（二） | 余孟憶 |
| | 2016/12/17 | 13:00~16:00 | 3 | 1. 學員烘焙咖啡練習 2. 杯測、沖煮自烘咖啡 3. 杯測品鑑與烘焙修正 | 詹彩美 |
| | 2016/12/24 | 09:00~12:00 | 3 | 1. 手沖濾泡式沖煮原理與技巧 2. 沖煮示範：Kalita 濾杯 3. 沖煮練習 4. 品鑑咖啡 | 詹彩美 |
| | 2016/12/24 | 13:00~16:00 | 3 | 1. 萃取濃度、技巧修正 2. 沖煮練習 3. 品鑑咖啡 | 詹彩美 |
| | 2016/12/31 | 09:00~12:00 | 3 | 1. 比較不同廠牌濾杯沖煮差異 2. 沖煮示範：Hario 濾杯 3. 沖煮練習、討論口感 | 詹彩美 |
| | 2016/12/31 | 13:00~16:00 | 3 | 1. 萃取濃度、技巧修正 2. 沖煮練習 3. 品鑑咖啡 | 詹彩美 |
| | 2017/01/07 | 09:00~12:00 | 3 | 1. 比較不同廠牌濾杯沖煮差異 2. 沖煮示範：KONO 濾杯 3. 沖煮練習、討論口感 | 詹彩美 |
| | 2017/01/07 | 13:00~16:00 | 3 | 1. 萃取濃度、技巧修正 2. 沖煮練習 3. 品鑑咖啡 | 詹彩美 |
| | 2017/01/14 | 09:00~12:00 | 3 | 1. 杯測、品鑑咖啡 2. 中美洲、非洲、日曬、水洗 | 詹彩美 |
| | 2017/01/14 | 13:00~16:00 | 3 | 1. 三角杯測 2. 中美洲、非洲、日曬、水洗賽 | 詹彩美 |
| 2017/01/14 | 16:00~17:00 | 1 | 訓後學習檢討與評核 | 侯火炎 | |
| 招訓對象 及資格條件 | 補助對象為年滿十五歲以上，具就業保險、勞工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： 1. 具本國籍。 2. 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。 3. 符合入出國及移民法第十六條第三項、第四項規定之單一中華民國國籍之無戶籍國民，及取得居留身分之泰國、緬甸、印度或尼泊爾地區無國籍人民，且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。 4. 跨國（境）人口販運被害人，並取得工作許可者。（前項年齡及補助資格以開訓日為基準日。） 5. 對於咖啡有過敏反應者應自行評估是否報名參加 | | | | |
| | 以產業人才投資方案網報名順序為主，並依報名順序遴選審查，額滿後列備取。（額滿後學員還可報名，但會列備取， | | | | |

| | |
|-------------|---|
| 遴選學員標準及作業程序 | 並非額滿就不能報名) 遴選學員標準： 1. 學歷不限。2. 以產業人才投資方案網報名順序為主。3. 依產業人才投資方案網報名順序遴選審查，額滿後列備取。 作業程序： 1. 線上填寫資料完成報名。2. 通知期限內繳交個人資料(學員基本資料表、參訓契約書、身分證影本、本人金融帳戶封面影本；國外人士須繳交本國居留與聘顧許可證)。3. 確認符合上課與補助資格。4. 繳交報名費用。請匯款至合作金庫(006)彰儲分行 帳號：3029-717-050231。戶名：台中市大墩生活美學協會。(匯款後請用簡訊或電子郵件回覆告知匯款帳戶末五碼才能核對確認) 5. 完成報到。 |
| 招訓人數 | 24 人 |
| 報名起迄日期 | 105 年 10 月 19 日中午 12:00 至 105 年 11 月 16 日下午 18:00 報名網址： http://tims.etraining.gov.tw/timsonline/index3.aspx?OCID=92356 |
| 預定上課時間 | 105 年 11 月 19 日(星期六)至 106 年 01 月 14 日(星期六) 每週六 09:00-16:00、17:00 上課，共計 56 小時 |
| 授課師資 | 詹彩美老師： 中國醫藥大學藥學系畢業。 歐舍咖啡同學會資深講師/台灣省教職員福利會、台中縣文化中心、沙鹿高工、豐原國中、台中市衛道儲蓄互助社、台中市東區、西區、太平洋扶輪社、宜寧中學、救國團、書香關懷協會、社區樂活補給站、佳能公司、逢甲大學進修推廣學院、中山醫學大學、文化大學推廣部台中分部、台南成大醫學院藝術人文課程、東海 EMBA 手沖研習&精品豆品嚐會、賽風研習&精品豆品嚐會咖啡班講師/歐舍咖啡手沖大賽、賽風大賽評審/南投縣國姓鄉咖啡節、咖啡評審/99 年大台中地區咖啡評鑑評審/100 年張秀菊基金會逗點咖啡教學講師/101 年台南市東山山居休閒產業發展咖啡講師/102 年台南投縣國姓鄉「國姓咖啡」產地證明標章評鑑杯測師。 侯火炎老師： 開沛公司總經理/彰化縣、台中縣、台中市社區規劃師/台中東區社教站召集人/台中市大墩生活美學協會理事長/99-105 年勞動部產業人才投資方案計畫主持人 專長：1. 訓練課程規劃 2. 資源整合管理 3. 人資管理教育訓練 4. 數位網路應用教學 5. 文創產業推展 |
| 費用 | 實際參訓費用\$8,400 元 (勞動部勞動力發展署中彰投分署補助\$6,720，參訓學員自行負擔\$1,680 元) 政府補助一般勞工訓練費用 80%、補助全額訓練費用適用對象訓練費用 100% |
| 退費辦法 | 1. 參訓學員已繳納訓練費用，但因個人因素，於開訓前辦理退訓者，訓練單位最多得收取勞動部勞動力發展署核定訓練費用百分之五，餘者退還學員。已開訓但未逾訓練總時數三分之一者，訓練單位應退還勞動部勞動力發展署核定訓練費用百分之五十。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。已逾訓練總時數三分之一者，不予退費。學分班學員有退訓者，退費則依教育部退費標準辦理。(訓練單位辦理退費應於一個月內將費用退還學員)。 2. 訓練單位受理學員報名並收取費用後，有下列情事之一者，應於一個月內將已收取之費用全額退還：(1)因故未開班者 (2)未如期開班(3)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；如變更訓練時間、地點等，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。匯款退費者，由訓練單位負擔匯款手續費用。 |
| 說明事項 | 1. 訓練單位得先收取全額訓練費用，並與學員簽訂契約。 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二十四條規定經中央主管機關認為有必要者、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、六十五歲(含)以上者等在職勞工為全額補助對象，報名時須備齊相關資料。 3. 缺席時數未逾訓練總時數之五分之一，且取得結訓證書者，並填寫參訓學員意見調查表，經行政程序核可後，始可取得勞動部勞動力發展署中彰投分署之補助。 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)，及參訓學員僅投保裁減續保(勞保投保證號前 3 碼為 075 或 175)及職災續保(勞保投保證號前 3 碼為 076)之參訓學員，不予補助訓練費用。 |
| 訓練單位報名專線 | 聯絡電話：04-22602256 聯絡人：侯火炎 LineID 0933508335 傳真：04-7275262 電子郵件：sas@sodo.com.tw |
| 補助單位申訴專線 | 【勞動部勞動力發展署】申訴電話：0800-777888 網址： http://www.wda.gov.tw/ 其他課程查詢： http://tims.etraining.gov.tw/timsonline/index.aspx 【勞動部勞動力發展署中彰投分署】 電話：04-23592181 分機 1516 朱婉婷小姐 電子信箱：wtjhu@wda.gov.tw 分機 1508 沈勤智先生 電子信箱：chinchih@wda.gov.tw 傳真：04-23590893 網址： http://tcnr.wda.gov.tw/ 【105 年度產業人才投資方案專案辦公室】 申訴電話：04-24608375 分機 201-218 傳真：04-24638491 |

※報名前請務必仔細詳閱以上說明。

社團法人台中市大墩生活美學協會

105 年度產業人才投資計畫 精品咖啡烘焙與品鑑實作班 課程表

| 日期 | 授課時間 | | 時數 | 課程進度內容 | 學/術科 | 任課老師 |
|------------|------|-------------|----|--|------|------|
| 2016/11/19 | 星期六 | 09:00~12:00 | 3 | 1. 認識咖啡：咖啡文化 2. 簡易杯測；商業與精品咖啡 | 術科 | 詹彩美 |
| 2016/11/19 | 星期六 | 13:00~14:00 | 1 | 始業式、訓前學習評估 | 學科 | 侯火炎 |
| 2016/11/19 | 星期六 | 14:00~17:00 | 3 | 1. 講解 CoE 杯測表 2. 專業杯測、討論口感 | 術科 | 詹彩美 |
| 2016/11/26 | 星期六 | 09:00~12:00 | 3 | 1. 咖啡生豆：瑕疵豆 2. 烘焙器材介紹及示範 3. 烘焙示範：手搖網（一） | 術科 | 余孟憶 |
| 2016/11/26 | 星期六 | 13:00~16:00 | 3 | 1. 學員烘焙咖啡練習 2. 杯測、沖煮自烘咖啡 3. 杯測品鑑與烘焙修正 | 術科 | 詹彩美 |
| 2016/12/03 | 星期六 | 09:00~12:00 | 3 | 1. 認識咖啡：咖啡產區 2. 咖啡生豆：生豆顏色與含水率 3. 烘焙示範：手搖網（二） | 術科 | 余孟憶 |
| 2016/12/03 | 星期六 | 13:00~16:00 | 3 | 1. 學員烘焙咖啡練習 2. 杯測、沖煮自烘咖啡 3. 杯測品鑑與烘焙修正 | 術科 | 詹彩美 |
| 2016/12/10 | 星期六 | 09:00~12:00 | 3 | 1. 認識咖啡：採收處理 2. 烘焙機操作介紹 3. 烘焙咖啡示範：家用機（一） | 術科 | 余孟憶 |
| 2016/12/10 | 星期六 | 13:00~16:00 | 3 | 1. 學員烘焙咖啡練習 2. 杯測、沖煮自烘咖啡 3. 杯測品鑑與烘焙修正 | 術科 | 詹彩美 |
| 2016/12/17 | 星期六 | 09:00~12:00 | 3 | 1. 咖啡烘焙機與烘焙原理 2. 烘焙咖啡示範 3. 烘焙咖啡示範：家用機（二） | 術科 | 余孟憶 |
| 2016/12/17 | 星期六 | 13:00~16:00 | 3 | 1. 學員烘焙咖啡練習 2. 杯測、沖煮自烘咖啡 3. 杯測品鑑與烘焙修正 | 術科 | 詹彩美 |
| 2016/12/24 | 星期六 | 09:00~12:00 | 3 | 1. 手沖濾泡式沖煮原理與技巧 2. 沖煮示範：Kalita 濾杯 3. 沖煮練習 4. 品鑑咖啡 | 術科 | 詹彩美 |
| 2016/12/24 | 星期六 | 13:00~16:00 | 3 | 1. 萃取濃度、技巧修正 2. 沖煮練習 3. 品鑑咖啡 | 術科 | 詹彩美 |
| 2016/12/31 | 星期六 | 09:00~12:00 | 3 | 1. 比較不同廠牌濾杯沖煮差異 2. 沖煮示範：Hario 濾杯 3. 沖煮練習、討論口感 | 術科 | 詹彩美 |
| 2016/12/31 | 星期六 | 13:00~16:00 | 3 | 1. 萃取濃度、技巧修正 2. 沖煮練習 3. 品鑑咖啡 | 術科 | 詹彩美 |
| 2017/01/07 | 星期六 | 09:00~12:00 | 3 | 1. 比較不同廠牌濾杯沖煮差異 2. 沖煮示範：KONO 濾杯 3. 沖煮練習、討論口感 | 術科 | 詹彩美 |
| 2017/01/07 | 星期六 | 13:00~16:00 | 3 | 1. 萃取濃度、技巧修正 2. 沖煮練習 3. 品鑑咖啡 | 術科 | 詹彩美 |
| 2017/01/14 | 星期六 | 09:00~12:00 | 3 | 1. 杯測、品鑑咖啡 2. 中美洲、非洲、日曬、水洗 | 術科 | 詹彩美 |
| 2017/01/14 | 星期六 | 13:00~16:00 | 3 | 1. 三角杯測 2. 中美洲、非洲、日曬、水洗賽 | 術科 | 詹彩美 |
| 2017/01/14 | 星期六 | 16:00~17:00 | 1 | 訓後學習檢討與評核 | 學科 | 侯火炎 |