112年度提升勞工自主學習計畫招訓簡章

訓練單位名稱	中華民國全國總工會
課程名稱	咖啡烘焙訓練班
上課地點	學科 :402015臺中市南區美村路二段186號10樓-1(中華民國全國總工會中部辦公室訓練學科2: 術科 :402015臺中市南區美村路二段186號10樓-1(中華民國全國總工會中部辦公室訓練術科2:
報名方式	**採線上報名** 1.請先至台灣就業通： https://job.taiwanjobs.gov.tw/internet/index/agree.aspx 加入會員 2.再至在職訓練網： https://ojt.wda.gov.tw/ 報名
訓練目標	單位核心能力介紹:本會依據訓練品質管理手冊PDDRO之流程於計畫規劃前進行曾參訓學員、政府課程趨勢觀察及人力銀行職缺訓練訓練需求調查彙整分析規劃本課程。課程內容學科術科相輔相成,從咖啡豆的相關基礎知識的傳授到進入實務的咖啡烘焙機的操作訓練,從而培養出功夫扎實的初級烘焙師的人才,也為高階的資深烘焙師、咖啡相關產業從業機構培育、養成儲備人員。 知識:在課後學員對於咖啡生豆無論在原生種、栽培、製成、分級甚至到生豆的篩選,以及食品安全衛生管理，都能夠獲得有系統且完整性的基礎知識。在咖啡豆烘培的相關知識如烘焙度、生豆與烘焙關係、溫控處理及各式烘焙機器介紹等方面也能在本課程中得到充分的學習。 技能:S01 咖啡生豆辨識能力S02 咖啡生豆挑豆能力S03 問題判斷與解決能力S04 清潔、消毒及保養能力S06 設備與工具維護能力S07 咖啡生豆加工處理能力S08 咖啡烘焙能力S09 烘豆機具安全操作能力S10 感官評估能力S11 咖啡豆保存能力S14 咖啡製作能力S16 咖啡烘焙機簡易維護能力 學習成效:此課程內容有極為豐富的咖啡知識傳授,在咖啡豆的烘焙上由溫度管理概念的建立配合烘焙機實際操作反覆風味檢討分析,學員的烘焙技術能力應具有扎實的基本功力,這有助於學員日後在以下的工作機會或新創事業帶來莫大的助力。 1.咖啡烘焙人員 2.小型精品咖啡經營 3.咖啡微型創業

上課日期	授課時間	時數	課程進度/內容	授課師資	遠距教學
2023/03/04(星期六)	09:00~12:00	3.0	Ⅰ.咖啡豆基本知識: Ⅰ-1.咖啡豆原生種. Ⅰ-2.咖啡豆栽培、種植區域 Ⅰ-3.咖啡豆製成. Ⅰ-4.咖啡豆品種.	賴介暉	☐
2023/03/04(星期六)	13:00~16:00	3.0	Ⅰ-5.咖啡豆分級. Ⅰ-6.瑕疵豆種類. Ⅰ-7.生豆品管篩選.	賴介暉	☐
2023/03/11(星期六)	09:00~12:00	3.0	Ⅱ.咖啡沖調介紹: Ⅱ-1.器具選擇. Ⅱ-2.咖啡風味. Ⅱ-3.沖煮影響因素. Ⅱ-4.杯測.	賴介暉	☐
2023/03/11(星期六)	13:00~16:00	3.0	Ⅱ-5.咖啡沖調示範:手沖濾杯、摩卡壺、法國壓、Expresso.	賴介暉	☐
2023/03/18(星期六)	09:00~12:00	3.0	Ⅲ.咖啡烘焙機教學: Ⅲ-1.烘焙機種類. Ⅲ-2.烘豆機構造、烘焙原理 Ⅲ-3.楊家100N烘焙機規格、功能、維護教學.	賴介暉	☐
2023/03/18(星期六)	13:00~16:00	3.0	Ⅲ-4.機器安裝. Ⅲ-5.操作教學 Ⅲ-6.楊家100N烘焙機實機 烘焙操作示範. Ⅲ-7.豆溫VS焦度的變化.	賴介暉	☐

112年度提升勞工自主學習計畫招訓簡章

2023/04/08(星期六)	09:00~12:00	3.0	IV.烘焙技術教學: IV-1.熱傳導理論. IV-2.咖啡生豆加熱過程物理變化和化學反應.	李季芸	☐
2023/04/08(星期六)	13:00~16:00	3.0	IV-3.烘焙對咖啡豆的影響: 1.烘焙概念 2.咖啡烘焙中的變化 3.咖啡烘焙色卡	李季芸	☐
2023/04/15(星期六)	09:00~12:00	3.0	IV-4.咖啡烘焙管理： 1.工作區基本要求 2.烘焙後冷卻 3.咖啡豆保存	李季芸	☐
2023/04/15(星期六)	13:00~16:00	3.0	IV-5.咖啡感官訓練： 1.咖啡中的口感及醇厚度 2.杯測介紹 3.SCA萃取建議	李季芸	☐
2023/04/22(星期六)	09:00~12:00	3.0	IV-6.食品安全管理： 1.食品衛生安全知識及微生物基礎.	李季芸	☐
2023/04/22(星期六)	13:00~16:00	3.0	2.杯測試驗. 3.烘焙師證照、訓練課程內容,(SCA)認證考試介紹.	李季芸	☐
2023/04/29(星期六)	09:00~12:00	3.0	IV-7.烘豆溫度曲線之建立,運用計時計及座標紙 手工繪製練習.	賴介暉	☐
2023/04/29(星期六)	13:00~16:00	3.0	IV-8.MS6514雙通道數位溫度儀操作教學. IV-9.開源烘焙軟體Artisan下載安裝及功能解說.	賴介暉	☐
2023/05/06(星期六)	09:00~12:00	3.0	IV-10.楊家100N烘焙機 + MS6514溫度儀 + Artisan電腦溫控軟體整合運用. IV-11.烘焙程序. IV-12.烘焙曲線、RoR曲線、溫度控制技巧.	賴介暉	☐
2023/05/06(星期六)	13:00~16:00	3.0	V.烘豆機實機操作機學: V-1.生豆篩選. V-2.100N烘焙機設定. V-3.楊家100N烘焙機操作練習.	賴介暉	☐
2023/05/20(星期六)	09:00~12:00	3.0	VI.烘焙實戰: 1.器材 - 楊家100烘豆機一台、筆記本電腦一台(學員可自備)、Artisan溫控軟體一套、MS6514雙通道溫度儀一部. 2.分組方式 - 4人一組分工管理操控電腦、溫度儀、溫度曲線、火力、風門、咖啡豆焦度顏色變化. VI-1.Roasting Plan.	賴介暉	☐
2023/05/20(星期六)	13:00~16:00	3.0	VI-2.巴西生豆初階烘焙練 習(一):火候風門溫度控制練習.	賴介暉	☐
2023/05/27(星期六)	09:00~12:00	3.0	VI-3.巴西生豆初階烘焙練習(二):烘焙過程脫水及顏色焦度變化之掌握	李季芸	☐
2023/05/27(星期六)	13:00~16:00	3.0	VI-4.巴西生豆初階烘焙練習(三):預設目標VS實際操作下之差異分析及改善.	賴介暉	☐
2023/06/03(星期六)	09:00~12:00	3.0	VI-5.肯亞生豆烘焙:不同烘焙時間之差異分析.	李季芸	☐
2023/06/03(星期六)	13:00~16:00	3.0	VI-6.巴西VS天堂鳥VS肯亞三種生豆烘焙:不同質地密度豆子烘焙溫度曲線之差異反應.	賴介暉	☐
2023/06/10(星期六)	09:00~12:00	3.0	VI-7.水洗豆VS日曬豆VS蜜 處理豆烘焙:三種不同生豆製程處理的風味差異印證.	賴介暉	☐

112年度提升勞工自主學習計畫招訓簡章

2023/06/10(星期六)	13:00~16:00	3.0	Ⅵ-8.牙買加南山咖啡烘焙 操作. Ⅶ.技術心得交流分享. Ⅷ.結訓、證書頒發.	賴介暉	☐

招訓方式 及資格條件	※招訓對象 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： （一）具本國籍。 （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。 （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下列對象之一： 1.泰國、緬甸地區單一中華民國國籍之無戶籍國民。 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。 （四）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。 ※招訓方式 招訓簡章DM、函寄公文、本會官方網站公告、臉書粉絲專頁公告及本次課程調查同意本會寄送電子郵件之過去參訓學員及一般民眾等。 ※資格條件 對咖啡烘培有學習意願及有意從事咖啡相關行業之一般在職勞工。
遴選學員標準 及作業程序	※學員學歷：國中(含)以上 ※遴選方式 報名注意事項如下：1.報名前請先加入台灣就業通登入會員並取得帳號、密碼之後再至在職訓練網線上報名。2.完成線上報名後，請於7日內繳交報名文件以利參訓資格審查，未檢附者視同放棄報名。3.以在職訓練網報名順序為主，並依序遴選審查，額滿後列備取。4.符合參訓資格者將依序通知7日內繳交報名費用，完成繳費者依序錄取為正取學員，未完成繳費者列為備取。5.開訓當日未請假之正取學員(即未報到或主動放棄參訓者)，將依序通知備取生，完成繳費及報名手續者得以遞補為正取學員。6.報名時應繳交資料：(1)學費(2)身分證影本二份(3)存摺封面(結訓退款用)。7.對咖啡烘培有學習意願並有意從事咖啡相關行業之一般在職勞工。
是否為 iCAP課程	☐是，課程相關說明 ： iCAP標章證號 ： ■否
招訓人數	20人
報名起迄日期	112年02月02日至112年03月01日
預定上課時間	112年03月04日(星期六)至112年06月10日(星期六) 每週六09:00~12:00 ; 13:00~16:00上課 ,共計72小時
授課師資	※賴介暉 老師 學歷: 逢甲大學 電子工程系 專長: 1.多軸飛行器(穿越機、空拍機、無人駕駛飛機)研究與實務操作;2.咖啡烘焙、咖啡烘焙設備操作與保養、咖啡烘焙訓練。

112年度提升勞工自主學習計畫招訓簡章

授課師資	※李季芸 老師 學歷: 國立臺灣大學　食品科技研究所 專長: 食品技師專業,咖啡烘焙
教學方法	□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） □討論教學法（指團體成員齊聚一起，經由說、聽和觀察的過程，彼此溝通意見，由講師帶領達成教學目標） □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） □其他教學方法:4人一組，實機操作練習。
費用	實際參訓費用：$13,810，報名時應繳費用：$13,810 （勞動力發展署中彰投分署補助：$11,048，參訓學員自行負擔：$2,762） 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%
退費辦法	※依據提升勞工自主學習計畫第30、31點規定 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，訓練單位至多得收取本署核定訓練費用5%，餘者退還學員。 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。 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。 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： （一）因故未開班。 （二）未如期開班。 （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。 （四）因訓練單位因素而致訓練班次遭分署撤銷核定。 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。 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。 匯款退費者，由訓練單位負擔匯款手續費用。

112年度提升勞工自主學習計畫招訓簡章

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。 3.缺席時數未逾訓練總時數之1/5，且取得結訓證書者，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。
訓練單位 連絡專線	聯絡人：謝貽安 聯絡電話：02-23223528 傳　　真：02-23223539 電子郵件：cfl.roc@gmail.com
補助單位 申訴專線	【勞動部勞動力發展署】 電話：0800-777888　　https://www.wda.gov.tw 其他課程查詢：https://ojt.wda.gov.tw/ 【勞動部勞動力發展署中彰投分署】 電　　話：04-23592181 分機：1505、1524、1534、1535 傳　　真：04-23590893 網　　址：https://tcnr.wda.gov.tw/

※報名前請務必仔細詳閱以上說明。