114年度產業人才投資計畫招訓簡章

訓練單位名稱	國立臺南藝術大學
課程名稱	咖啡萃取物理學班第01期
上課地點	學科 :720005臺南市官田區大崎里大崎66號北畫廊1樓(北畫廊101教室) 學科2: 術科 :720005臺南市官田區大崎里大崎66號北畫廊1樓(北畫廊101教室) 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:持本校之願景及核心價值，以創新與實踐為本出發，整合校內外豐富教學資源，提供具公平性和包容性的專業藝術學習平台，為各年齡層量身打造高品質課程規劃，除強調終身學習外，更積極培育雲嘉南在地人才，提升職場所需專業職能，培養第二專長技能，增加就業能力。 邀請學校周邊在地「篙啡創意工作室」，「篙啡創意工作室」具有豐富的咖啡產業經驗，專注於咖啡豆的專業烘焙與咖啡萃取技術，並擁有國際專業咖啡認證（CQI、CVA、SCA Roasting、SCA Sensory）及2022年府城烘焙冠軍的榮譽。將物理學理論應用於咖啡萃取過程中，讓學員掌握精確的物理參數（例如水溫、萃取時間等）對咖啡風味的影響。在咖啡訓練領域的專業能為學員提供高效且實用的學習體驗，課程內容緊密聯繫咖啡萃取技術。 知識:物理學原理與咖啡萃取的關聯性：理解熱傳導、熱對流、壓力、濃度等基本物理概念，並了解它們如何影響咖啡萃取的過程與結果。 萃取變因控制：學員將了解咖啡萃取中涉及的關鍵變數，如水溫、水壓、咖啡顆粒的大小、萃取時間等，以及這些變數如何影響咖啡的風味特性（酸度、甜度、苦味等）。 萃取過程的物理與化學變化：學員將學習如何通過控制不同的物理參數，來優化咖啡中的化學成分萃取，包括酸類、糖類、油脂和苦味物質。 技能:咖啡萃取變因的精準控制：能夠運用學到的物理知識來控制咖啡萃取過程中的各種變因，並根據實際需求調整以達到最佳風味效果。 實驗與數據分析能力：學員能夠進行萃取過程中的實驗設計，記錄與分析相關數據，並根據數據反饋進行調整以優化萃取結果。 問題解決與實務應用：學員具備快速識別咖啡萃取過程中問題的能力，並運用物理學與咖啡知識來制定解決方案，改善咖啡品質。 學習成效:課程結束後，學員將能夠運用學到的物理知識和咖啡萃取技能，在實際工作中提升咖啡產品的質量。他們將能夠更精確地控制萃取參數，針對不同的咖啡豆特性，調整萃取條件以達到最佳風味表現。此外，學員還將具備數據分析能力，能透過科學方法持續改進萃取技術，進一步提升產品競爭力。最終，他們能夠把握物理學與咖啡萃取的深層關聯，應用於日常的咖啡製作與創新開發，協助學習後踏入餐飲業。

上課日期	授課時間	時數	課程進度/內容	授課師資	遠距教學
2025/02/22(星期六)	09:00~12:00	3.0	食品安全衛生、物理學基礎與咖啡萃取概述	陳貫臺	☐
2025/03/01(星期六)	09:00~12:00	3.0	熱傳導與咖啡萃取	陳貫臺	☐
2025/03/08(星期六)	09:00~12:00	3.0	水質與咖啡萃取	陳貫臺	☐

114年度產業人才投資計畫招訓簡章

2025/03/15(星期六)	09:00~12:00	3.0	水流分布對萃取的影響	陳貫臺	
2025/03/22(星期六)	09:00~12:00	3.0	咖啡粉密度與流速控制判斷與實務操作	陳貫臺	
2025/03/29(星期六)	09:00~12:00	3.0	咖啡粉密度與流速控制判斷與技巧指導	陳貫臺	
2025/04/12(星期六)	09:00~12:00	3.0	咖啡中的化學成分萃取	陳貫臺	
2025/04/19(星期六)	09:00~12:00	3.0	咖啡品質評估（上）	陳貫臺	
2025/04/26(星期六)	09:00~12:00	3.0	咖啡品質評估（下）	陳貫臺	
2025/05/03(星期六)	09:00~12:00	3.0	萃取結果的感官評估	陳貫臺	
2025/05/10(星期六)	09:00~12:00	3.0	綜合萃取實驗與優化	陳貫臺	

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 1.實體宣傳:提供給各社區及機構單位實體海報宣傳單 2.網路宣傳：將訓練訊息刊登於本校網站及發布於facebook、line。3.email寄送開課通知給本校舊生及登記有意願接收課程通知之民眾。 ※資格條件 對餐飲業咖啡專業相關或咖啡萃取有興趣者。
	※學員學歷：不限

114年度產業人才投資計畫招訓簡章

遴選學員標準及作業程序	※遴選方式 1.不限學歷，對餐飲業咖啡專業相關或咖啡萃取有興趣者。2.依在職訓練網報名順序審核參訓資格，且於收到通知後，於7日內將相關資料備齊(身份證正反面影本、存摺封面影本及訓練費用)，並聯絡本校繳交資料以完成報名手續，否則視為自動放棄。 3.錄訓通知方式：除公佈於本校網站，並以電話、簡訊或email、line通知本人。
是否為iCAP課程	
招訓人數	20人
報名起迄日期	114年01月23日至114年02月19日
預定上課時間	114年02月22日(星期六)至114年05月10日(星期六) 每週六09:00~12:00上課 共計33小時課程總期
授課師資	※陳貫臺 老師 學歷: 國立暨南國際大學　新興產業策略與發展博士學位學程-觀光創新組 專長: 精品咖啡烘焙與萃取,餐旅人力資源管理,餐旅經營管理,專案管理
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） □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:分組實作:4人一組
費用	實際參訓費用：$6,330，報名時應繳費用：$6,330 (勞動力發展署雲嘉南分署補助：$5,064，參訓學員自行負擔：$1,266) 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%

114年度產業人才投資計畫招訓簡章

退費辦法	※依據產業人才投資計畫第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，訓練單位應依下列規定辦理退費： （一）非學分班訓練單位至多得收取本署核定訓練費用5%，餘者退還學員。 （二）學分班退費標準依教育部規定辦理。 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）經分署撤銷所核定之訓練班次。 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。
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(學分班之學員須取得學分證明)，經行政程序核可後，始可取得勞動部勞動力發展署雲嘉南分署之補助。 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績保及職災績保之參訓學員，不予補助訓練費用。
訓練單位 連絡專線	聯絡人：李慧真 聯絡電話：06-6930100 電子郵件：eml121@tnnua.edu.tw

114年度產業人才投資計畫招訓簡章

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雲嘉南分署】 電　　話：06-6985945 分機：1526 傳　　真：06-6985941 電子郵件：yct@wda.gov.tw 網　　址：https://yct168.wda.gov.tw/Default.aspx

※報名前請務必仔細詳閱以上說明。