

110 年花蓮縣咖啡後製加工理論與實務培訓計畫 報名簡章

一、緣起：

提升花蓮縣的咖啡品質，並促進花蓮精品咖啡產業發展，特此規劃「110 年花蓮縣咖啡後製加工理論與實務培訓計畫」(簡稱：培訓課程)。咖啡後製加工乃為影響生豆品質重要環節之一，透過了解微生物發酵原理及後製加工理論和實務操作，並以科學儀器輔助紀錄，將傳統經驗可視化成數據紀錄，建立咖啡後製加工生產履歷，以達後製加工穩定化生產，可作為農民後製加工品質管控方式。

二、主辦機關：花蓮縣政府

三、承辦單位：可否文化股份有限公司(台灣咖啡研究室)

四、課程名稱：花蓮縣咖啡後製加工理論與實務課程

五、課程日期：共計 28 節。

(一)、正課：110 年 12 月 10 日(星期五)至 110 年 12 月 12 日(星期日)

(二)、成果杯測會：暫定 110 年 12 月 24 日(星期五)。

六、上課時間：早上 8 點 30 分至下午 5 點 30 分，午休 1 小時。

七、課程人數：開課人數 20 人，上限 40 人(每 6-7 人/組)，報名額滿為止。

八、課程地點：花蓮市農會生鮮處理配送中心-家政教室(花蓮市中山路二段 1 號)。

九、授課講師：行政院農業委員會茶業改良場魚池分場 劉千如副研究員。

大葉大學生物資源學系 柳源德助理教授。

台灣咖啡研究室 陳婉甄農業研究員。

十、聯絡方式：花蓮縣政府有機農業促進專案辦公室 沈小姐 (電話：03-8227171#541/542)

台灣咖啡研究室 花蓮咖啡課程小組 高先生(電話：02-8911-6612 分機 103)

十一、報名和錄取日期：

(一)、報名日期：自公告日起至 110 年 12 月 07 日(星期二)。

(二)、錄取日期：110 年 12 月 08 日 (星期三)。

十二、報名資格順位

本培訓課程，將依資格順位進行錄取，學員需檢附資格證明文件，若同順位超額，則由主辦機關招集遴選小組，進行書面遴選。審查項目包括：(1)參訓優先排序身分資格相關證明。遴選結果將於 12 月 08 日公告於花蓮縣政府網站：

(1). 本縣農民參加過本縣或農糧署舉辦之咖啡評鑑者。

(2). 本縣有種植咖啡農民或咖啡相關農業輔導人員身分者優先。

(3). 本縣種植咖啡農民之配偶、子女等相關從事咖啡生產人員。

(4). 本縣咖啡烘焙或經營店面之咖啡銷售者(限推派 1 名報名)。

(5). 不具前項資格但設籍於花蓮縣 1 年以上之縣民。

(6). 非本縣之咖啡農民。

(7). 非本縣之一般民眾。

十三、報名方式及費用

(一)、報名費用：課程由花蓮縣政府全額補助，參加學員無需繳費。

(二)、培訓課程提供兩種報名方式，學員可擇一報名。

1. 紙本掛號郵寄：

(1)請至花蓮縣政府網站-最新消息(<https://www.hl.gov.tw/#tab401>)，下載報名表格參加。

(2)將填妥的報名表格紙本(附件一)，連同報名資格證明文件，於12月07日下午5點前，掛號寄達可否文化股份有限公司。

(3)寄送地址：23143 新北市新店區北新路三段225號4樓。

收件人：可否文化股份有限公司 花蓮咖啡課程小組收

電話：02-8911-6612

2. 線上報名：

(1)請點選下列報名表單網址，或掃描QR Code，依指示詳細填寫及檢附資料。

<https://forms.gle/qdGUpGcMQrcpfTpR7>

(2)送出表單後報名後，請電話確認是否完成報名。

(3)連絡電話:02-8911-6612 分機103，聯絡人：高先生。



十四、義務與責任

(一)、受訓學員，需親自參加完成四天課程(不得請假)，受訓期滿結束後，將頒發結訓證書一式，如有突發事由，請聯繫承辦人員沈小姐(電話：03-8227171#541/542)

(二)、遵守課程和實務進行方式，不得擅自更改操作條件，可提出相關意見與講師討論後，可視情況調整。

(三)、敬請學員珍惜課程資源，具有團隊小組分工合作精神，填寫課程內所需量測記錄與資料，並提供給承辦單位彙整。

十五、其他事宜

(一)、如因「個人因素」無法上課者，請於110年12月08日下午5時以前，通知承辦人員。課程期間無故缺席者，無提前告知，將列冊名單留存於主辦機關，不得參加往後花蓮縣政府補助培訓之咖啡相關課程。

(二)、若未達開課人數而延期開課，將於110年12月09日下午5時以前，通知學員課程延期事宜，並重新接受報名。

(三)、如遇颱風、自然災害及疫情警戒等，「花蓮縣政府」公告停課即延期，經主辦單位通知擇日補課。

(四)、提倡環保節能，保護地球資源，歡迎學員自備品飲小杯(100cc以內)、環保水杯及餐具等。

(五)、防範COVID-19疫情，請學員自備口罩並全程攜帶，配合承辦單位消毒及量測體(額)溫等作業，經勸導仍不改善之學員，將予以退訓。

(六)、學員同意填寫健康申明書，若填寫不實、規避、拒絕、妨礙之行為將予以

退訓。

(七)、學員於開課前14天出入衛生福利部疾病管制署公告之疫情地區，逕行自主管理、居家檢疫或居家隔離，並連繫承辦人員。

(八)、本簡章如有未盡事宜，概由主辦機關保留解釋之權利。

十四、課程介紹與大綱

咖啡後製加工將影響生豆品質重要環節之，近年來國內外常以控制不同發酵方式，給予咖啡特殊風味等表現，如何達到控制、穩定化、提供回溯生產加工追蹤，為目前咖啡後製加工生產重要的關鍵因素。課程中將介紹鮮果採收後到後製加工等調控，定義各種處理法差異，及微生物於發酵中扮演角色、發酵條件、發酵終點等判斷，學習果實甜度計使用和pH量測，將傳統經驗值可視化成數據分析。運用不同菌種、厭氧方法及鮮果加工部位等，分組實務操作，並杯測品鑑不同加工處理法的風味、甜度及口感差異，了解各式處理法賦予咖啡特質，藉此組合出適合自家販售的咖啡風味。認識咖啡瑕疵及生豆分級重要性，建立咖啡後製加工生產履歷，優化自家咖啡莊園生豆倉儲管理，成果杯測會將提供今年度受訓學員，自家後製批次杯測品質診斷，以促進花蓮精品咖啡品質提升。

(一)、理論課程：

1. 微生物發酵概論。
2. 咖啡後製加工概論。
3. 咖啡後製對生豆化學成分及風味變化影響。
4. 生豆分級及倉儲管理重要性。

(二)、實務操作

1. 果實成熟度判斷與管理。
2. 測量儀器使用及校正學習。
3. 咖啡後製加工操作設備使用。
4. 咖啡發酵操作-發酵條件、溫度控制、酸鹼值量測、終點判斷、乾燥程序。

110 年花蓮縣咖啡後製加工理論與實務培訓 課程表

日 期	12 月 10 日	12 月 11 日	12 月 12 日	12 月 24 日(暫定)			
時 間	星 期 五	星 期 六	星 期 日	星 期 五			
08:10~09:00	08:10~08:30 報 到	咖啡後製加工概 論 茶改場魚池分場 劉千如 股長	生豆分級和倉儲 管理重要性	後製成果杯測會			
	08:30~09:00 開 訓						
09:10~10:00	微生物發酵概論 大葉大學 柳源德老 師				台灣咖啡研究室 陳婉甄 研究員	茶改場魚池分場 劉千如 股長	
10:10~11:00							咖啡後製加工實 作 (溫度、酸鹼值數 據監測)
11:10~12:00		茶改場魚池分場 劉千如 副研究員					
12:00~13:00	午間休息						
13:10~14:00	咖啡後製加工概 論 茶改場魚池分場 劉千如 股長	後製加工對生豆 化學成分及風味 變化	咖啡後製加工實 作 (發酵終點及乾燥 程序)	農民後製批次品 質診斷 (可自由參加) 茶改場魚池分場 劉千如 股長			
14:10~15:00	咖啡採後處理技 術 茶改場魚池分場 劉千如 股長				茶改場魚池分場 劉千如 股長	台灣咖啡研究室 陳婉甄 研究員	
15:10~16:00	咖啡後製處理實 作 (果實成熟度和儀 器校正)						台灣咖啡研究室 陳婉甄 研究員
16:10~17:00	茶改場魚池分場 劉千如 股長 台灣咖啡研究室 陳婉甄 研究員						
17:10~18:00	數據紀錄和討論						

110 年花蓮縣咖啡後製加工理論與實務培訓課程 報名表

姓 名		電話	
聯繫地址		手機	
電子信箱		身分證字號	
用餐	☐ 葷食 ☐ 全素食 備註：		
報名順位	請勾選下列順位，將依資格順位進行錄取，請檢附資格證明文件。 ☐ 1、本縣農民參加過本縣或農糧署舉辦之咖啡評鑑者。 ☐ 2、本縣有種植咖啡農民或咖啡相關農業輔導人員身分者優先。 ☐ 3、本縣種植咖啡農民之配偶、子女等相關從事咖啡生產人員。 ☐ 4、本縣咖啡烘焙或經營店面之咖啡銷售者(限推派 1 名報名)。 ☐ 5、不具前項資格但設籍於花蓮縣 1 年以上之縣民。 ☐ 6、非本縣之咖啡農民。 ☐ 7、非本縣之一般民眾。		
自家後製批次品質診斷	☐不參加，免填下列資料。 ☐參加，限花蓮縣境內種植和生產咖啡豆，每人 1 支樣本，務必詳細提供下列資料： 本批次為：☐水洗法 ☐蜜處理 ☐日曬法 是否添加種：☐無添加 ☐添加酵母菌 ☐添加乳酸菌 ☐其他 (12/20 日前，郵寄自家後製批次之生豆 600g，到可否文化股份有限公司 花蓮咖啡課程小組收。)		
描述發酵方法與時間 (溫度、氧氣、濕式或乾式及其他等)		乾燥方法與時間 (自然乾燥或機械)	保存及時間 (常溫、低溫、袋裝或桶裝)
受訓同意書	本人同意參加「110 年花蓮縣咖啡後製加工理論與實務培訓課程」並同意接受以下規範： 一、同意「110 年花蓮縣咖啡後製加工理論與實務培訓課程規範」。 二、了解個人資料同意書符合個人資料保護法及相關規定要求，授予承辦單位進行所述目的之使用權利，並留存此同意書以供日後查驗。 立 書 人：_____ (簽名) 身分證字號：_____ 中華民國 年 月 日		

1.寄送地址：23143 新北市新店區北新路三段 225 號 4 樓。收件人：可否文化股份有限公司 花蓮咖啡課程小組收。電話：02-8911-6612

2.請檢附資格審查證明文件，例如參賽評鑑參賽、身分證、工作證等。