



「一路陪伴·十年相隨」農民學院 10 周年訓練有成

文 / 產業服務課郭婷玫*、林義豪、林金池
(* 電話：03-4822059 轉 815)

農民學院於 109 年度已經滿 10 周年了！行政院農業委員會為全面提升臺灣農業人力素質，100 年度起於各試驗改良場所開設農民學院，針對一般民眾、新進農民及專業農民辦理農業專業訓練，提供有意從農者及專業農民終身學習的管道。本場亦配合研究、教育與推廣資源，規劃兼具產製技術理論與實務傳承完整的專業訓練制度，積極加強茶業及飲料作物產業後繼者培育計畫，希望在訓練後學員能對產業有全方位的認識，進而能應用於日後從事相關農事工作中。

從 100 年到 109 年這 10 年間，本場共辦理 96 班訓練課程，受訓人數高達 3,026 人，其中女性計 971 人，占 32.1%、男性計 2,055 人，占 67.9%；另統計 101-109 年受訓學員教育程度，其中以大學專科（66.2%）為最多，其次為高中職（18.9%）和研究所以以上（11.8%），國中以下僅占 3.0%（表一）。

為了解學員實際受訓狀況，訓練課程皆進行課程滿意度問卷調查，根據 104-109 訓練課程整體滿意度調查結果顯示，除 104 年初階課程（89.4%）及進階課程（85.7%）整體滿意度較低之外，105-109 年整體滿意度皆高於 90%，其中 105 年進階課程及 107 年初階課程滿意度甚至高達 100%（圖一）。

此外，本場亦參考訓練學員回饋之課程建議，每年度定期盤點及調整訓練內容，使課程內容更加符合受訓人員之需求，並依據產業需求推陳出新，開設新的訓練班別，加強不同領域之專業技術，至今已開設過 21 種不同之訓練課程，如茶業、咖啡及杭菊入門課程、有機茶、部分發酵茶及東方美人茶之產製技術進階選修課程、茶葉感官品評初級與中級課程、智慧農業 4.0 課程以及茶業行銷課程等，作物類別涵蓋茶、咖啡、杭菊及油茶等（表二）。

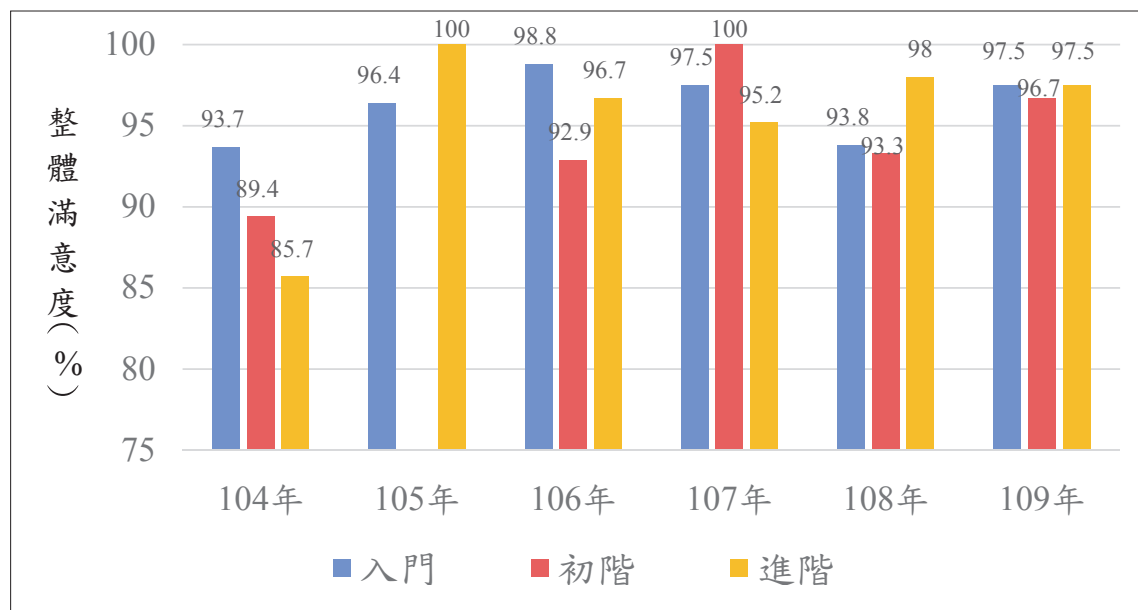
每年度本場預定辦理之農民學院訓練課程資訊，約於該年度 3-4 月份公告於農民學院網站（<https://academy.coa.gov.tw/>）及本場官網最新消息，本場臉書亦會提醒各訓練班報名時間，歡迎有興趣的民眾密切關注。並提醒於農民學院網站報名時，入門班以外課程除了需繳交相關務農證明外，請務必記得填寫並上傳「學習動機及務農企劃書」（初階訓練）或「經營計畫書」（進階訓練），供報名審查時參考，如有網站註冊、報名及繳費等問題，亦可撥打農民學院專線電話（02-23012308）聯繫客服人員協助。

因農業技術不斷有科技創新之研發成果，為有效落實於產業並系統化培育新進與專業農民，本場將持續辦理農民學院相關課程，提升臺灣茶及飲料作物產業之發展，並透過訓練課程陪伴大家成長，一同為走向農民學院下一個 10 年而努力。



表一、100-109 年本場辦理農民學院訓練基本資料

年度	班數	人數	性別人數		教育程度人數			
			男性	女性	國中以下	高中職	大學專科	研究所以上
100	4	125	80	45	-	-	-	-
101	10	301	201	100	17	61	181	42
102	11	371	244	127	12	80	243	36
103	11	350	243	107	20	79	217	34
104	12	389	282	107	12	84	238	55
105	12	363	231	132	8	73	234	48
106	13	400	290	110	9	66	276	49
107	7	220	167	53	2	41	152	25
108	9	280	188	92	6	42	203	29
109	7	227	129	98	2	23	177	25
合計	96	3,026	2,055	971	88	549	1,921	343



圖一、104-109 年本場辦理農民學院課程整體滿意度



表二、100-109 年本場辦理農民學院訓練課程類型

類型	課程名稱	課程內容概述	天數	年度(班數)
茶業初階	茶業入門班	針對新進農民，認識臺灣特色茶、茶園管理、製造加工、茶葉機械及生活茶藝等入門課程。	3 天	100(3)、101(2)、102(2)、103(1)、104(2)、106(2)、107(1)、108(2)、109(2)
茶業初階	茶業初階班	臺灣特色茶、茶園管理、製造加工、茶葉機械理論與實習等(課程著重基礎理論及實習)。	4 周	101(1)、102(1)
			2 周	103(2)、104(2)、106(2)、107(1)、108(1)、109(1)
茶業進階	茶業進階班	臺灣特色茶、茶園管理、製造加工、感官品評、產銷經營與實習等。	2 周	100(1)、102(2)
	有機茶進階選修班	有機茶葉製造實習、製程討論及樣品品評分析、茶葉烘焙實習及達人經驗分享等(課程以實作為主)。	5 天	103(1)、104(1)
	有機茶產製技術進階選修班	有機茶葉製造實習、製程討論及樣品品評分析、茶葉烘焙實習及達人經驗分享等(課程以實作為主)。	5 天	106(1)、107(1)
	有機茶栽培管理技術進階選修班	有機茶栽培管理、有機法規介紹、茶園參訪及達人經驗分享等。	3 天	109(1)
	茶葉產製技術進階選修班	茶葉製造、製程討論及樣品品評分析、茶葉烘焙等實習及達人經驗分享等(課程以實作為主)。	5 天	103(1)、104(1)
	部分發酵茶製造技術進階選修班	部分發酵茶製造、製程討論及樣品品評分析、茶葉烘焙等實習及達人經驗分享等(課程以實作為主)。	3 天	106(1)、107(1)、108(1)
	東方美人茶製造技術進階選修班	東方美人茶製造、製程討論及樣品品評分析、茶葉烘焙等實習及達人經驗分享等(課程以實作為主)。	3 天	106(1)、108(1)
	茶樹修剪及田間管理技術進階選修班	茶樹田間栽培管理及修剪介紹、達人經驗分享及實務觀摩等。	3 天	106(1)、107(1)、108(1)
	智慧農業 4.0 職能基準課程—智慧茶產業訓練班	茶園生產管理資訊化、茶園智慧化設計與營運規劃、農用無人機、乘坐式採茶機、自動滴灌系統於茶園之管理應用、達人經驗分享及實務觀摩等。	3 天	108(1)



茶業 進階	茶業行銷及經營管理進階選修班	茶業經營管理、品牌行銷、包裝設計、多媒體行銷、亮點茶莊觀摩及行銷經驗分享等	5 天	109(1)
	紅茶進階選修班	大葉種茶樹栽培管理、紅茶製造理論、感官品評介紹及實習、茶區觀摩與茶業達人經驗分享等。	5 天	103(1)
	茶藝進階選修班	茶樹品種及茶類製造簡介、茶與音樂、壺器、花藝之搭配介紹、茶葉沖泡技巧、茶席佈置及空間設計與實習等。	3 天 5 天	103(2)、105(1)、106(1)、108(1)、109(1) 104(1)
茶葉 感官 品評	茶業進階選修班	茶樹栽培及製造加工技術、影響茶葉品質因素、臺灣特色茶加工原理、感官品評理論、實習及測驗等。	5 天	101(7)、102(4)、103(2)、104(3)
	茶葉感官品評初級班	臺灣特色茶、茶園管理、製造加工、感官品評理論與實習等（課程包含感官品評初級學術科測驗）。	5 天	105(10)
	茶葉感官品評中級班	臺灣特色茶、茶園管理、製造加工、感官品評理論與實習等（課程包含感官品評中級學術科測驗）。	6 天	106(2)
	茶葉感官品評中級班（術科檢定）	感官品評理論與實習、標準茶葉評鑑作業實務等（課程包含感官品評中級學術科測驗）。	3 天	106(2)、107(1)、108(1)、109(1)
其他 作物	杭菊入門班	杭菊栽培管理、病蟲害防治、扦插繁殖技術、加工及品評等入門課程。	3 天	102(1)
	咖啡入門班	針對新進農民，認識臺灣咖啡發展及願景、咖啡品種、栽培管理、加工處理、烘焙及評鑑等入門課程。	3 天	102(1)
	咖啡進階選修班	認識臺灣咖啡發展及願景、臺灣咖啡品質特色及品評、咖啡品種、栽培管理、加工處理、烘焙及評鑑與實習等。	5 天 3 天	103(1)、104(1) 105(1)
	油茶進階選修班	油茶品種、栽培管理、病蟲害防治、扦插繁殖技術、加工處理及達人經驗分享等。	3 天	104(1)、107(1)