

花蓮區農業改良場 115 年度分群分級農業專業進階選修訓練

酒麴與釀造製作實務班課程表

日期 時間 課程	7 月 7 日 (星期二)	7 月 8 日 (星期三)	7 月 9 日 (星期四)
08:10 § 09:00	學員報到、領取資料  花蓮區農業改良場	酒麴製作之食品衛生與安全概述  花蓮區農業改良場 陳柏翰助理研究員	酒類製品與管理及案例分享   花蓮縣衛生局 陳麗卿專任助理
09:10 § 10:00	環境介紹、班務說明、開訓合照  花蓮區農業改良場	原鄉酒麴介紹  魚的家工作室 胡梅智負責人	
10:10 § 11:00	農產品加工概論  花蓮區農業改良場 陳柏翰助理研究員	原鄉酒麴實作   魚的家工作室 講師：胡梅智負責人 助教：盧生源先生	釀酒加工實作 2-下缸  花蓮區農業改良場 講師：陳柏翰助理研究員 助教：陳金村先生
11:10 § 12:00	穀物酒釀造概論 花蓮區農業改良場  花蓮區農業改良場 陳柏翰助理研究員		課程總複習與 QA 時間  花蓮區農業改良場 講師：陳柏翰助理研究員
12:00~13:10	午 餐		
13:10 § 14:00	常見原鄉酒麴植物介紹與繁殖  花蓮區農業改良場 講師：邱晨助理研究員 助教：賴信宇先生	原鄉酒釀釀造文化  魚的家工作室 胡梅智負責人	酒莊營運與產品應用分享交流   藏酒酒莊 卓志宏總經理
14:10 § 15:00	釀酒加工實作 1-製麴  花蓮區農業改良場 講師：陳柏翰助理研究員 助教：陳金村先生	原鄉酒釀釀造實作	
15:10 § 16:00	淺談菸酒管理法-以加工製造業者為核心	魚的家工作室 講師：胡梅智負責人 助教：盧生源先生	問卷調查  花蓮區農業改良場 林正木助理研究員
16:10 § 17:00	鄭道樞律師	釀酒加工實作 3-蒸餾、酒精度測定等 花蓮區農業改良場 講師：陳柏翰助理研究員 助教：陳金村先生	結訓及綜合座談  花蓮區農業改良場

