

花蓮區農業改良場 108 年度農民學院訓練-有機蔬菜與水果加工班課程表

日期 課程 時間	6 月 11 日 (星期二)	6 月 12 日 (星期三)	6 月 13 日 (星期四)
08:10 ┆ 09:00	學員報到、領取資料 花蓮區農業改良場	果醬加工原理與實作	水果酒、水果醋釀造- 加工廠參訪
09:10 ┆ 10:00	輔導分組、環境介紹、課 程內容導讀、開訓 花蓮區農業改良場	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	桑樂實業有限公司 陳保成先生
10:10 ┆ 11:00	有機農產加工概論 全國認證基金會 黃瓊萱資深評審	果乾加工原理與實作 講師：陳柏翰助理研究員 助教：陳金村先生	有機蔬菜醃漬實作
11:10 ┆ 12:00	食品衛生概論及加工重 要管制點 全國認證基金會 黃瓊萱資深評審	水份含量測定 講師：陳柏翰助理研究員 助教：陳金村先生	春福工作坊 邱春連負責人 邱富子助教 陳玉妹助教
12:00~13:30	午 餐		
13:30 ┆ 14:20	蜜餞加工原理 花蓮區農業改良場 陳柏翰助理研究員	冬瓜糖及蜜餞實作 2- 濃縮、糖度測定練習 花蓮區農業改良場 講師：陳金村主任 助教：陳柏翰助理研究員	蜜餞實作-3 花蓮區農改良場 講師：陳柏翰助理研究員 助教：陳金村先生
14:30 ┆ 15:20	蜜餞實作 1-鹽漬去澀、清 洗、熬煮操作(含糖濃度 計算) 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	農糧產品加工室申請相關 規範 農糧署東區分署 陳吉村副分署長	有機蔬果加工課程總複 習-果乾、醃漬水果、果 醬 花蓮區農業改良場 陳柏翰助理研究員
15:30 ┆ 16:20	冬瓜糖實作 1-清洗、切 塊、氯化鈣處理、熬煮 操作(含糖濃度計算) 花蓮區農業改良場 講師：陳金村先生 助教：陳柏翰助理研究員	有機蔬果加工實務分享 明麗自然生態農場 高明麗場長	問卷調查 花蓮區農業改良場 林正木助理研究員
16:30 ┆ 17:20	農產加值打樣中心導覽 講師：陳柏翰助理研究員 陳金村主任	蔬菜乾燥加工實作- (含粉碎與茶包) 花蓮區農業改良場 講師：賴明基先生 助教：陳金村主任	結訓及綜合座談 花蓮區農業改良場 林正木助理研究員