108年度花蓮區農業改良場農民學院進階選修班-「有機米食與雜糧加工班」

時間	2019-06-25 (二)	2019-06-26 (三)	2019-06-27 (四)
08:10 - 09:00	學員報到、領取資料 花蓮區農業改良場-林正木	黃豆加工概論 花蓮區農業改良場-邱淑媛課長	米酒加工實作3-下缸 花蓮區農業改良場-陳柏翰助理研究員 助教：賴明基先生
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-林正木	醬油釀造概論 花蓮區農業改良場-邱淑媛課長	醬油加工實作2-下缸 講師：陳金村先生 助教：賴明基先生
10:10 - 11:00	有機農產加工概論 花蓮區農業改良場-邱淑媛課長	簡易根莖類雜糧加工實作-甘藷粉、甘藷圓 講師：陳金村先生 助教：陳柏翰助理研究員	黃豆加工實作3-豆腐乳下缸 講師：陳金村先生 助教：陳柏翰助理研究員
11:10 - 12:00	食品衛生概論及加工重要管制點 花蓮區農業改良場-邱淑媛課長		黃豆加工實作4-味噌混合、裝填 花蓮區農業改良場-陳柏翰助理研究員 助教：賴明基先生
12:00 - 13:30	午餐		
13:30 - 14:20	黃豆加工實作1-味噌與豆腐乳製麩 花蓮區農業改良場-陳柏翰助理研究員 助教：賴明基先生	簡易農產加工食品良好衛生規範準則(GHP)介紹 花蓮縣衛生局-林燕孜科長	農產加值打樣中心導覽 花蓮區農業改良場-陳柏翰、陳金村先生
14:30 - 15:20	米酒與醬油加工實作1-製麩 花蓮區農業改良場-陳柏翰助理研究員 助教：賴明基先生		課程總複習 花蓮區農業改良場-林正木
15:30 - 16:20	黃豆加工實作2-豆漿到鹽豆腐的製作 講師：陳金村先生 助教：陳柏翰助理研究員	穀物酒釀造概論 花蓮區農業改良場-邱淑媛課長	問卷調查 花蓮區農業改良場-林正木
16:30 - 17:20		米酒加工實作2-蒸餾、酒精度測定 花蓮區農業改良場-陳柏翰助理研究員 助教：賴明基先生	結訓及綜合座談 花蓮區農業改良場-林正木