

110年度農民學院進階選修訓練-有機農產品加工班課程表

時間\日期	06月22日 (二)	06月23日 (三)	06月24日 (四)
08:10 ∩ 09:00	學員報到、領取資料 花蓮區農業改良場	有機加工品驗證基準 農糧署聘任專家 黃瓊萱專家	有機蔬果加工實務分享 明麗自然生態農場 高明麗場長
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	有機農產加工概論 農糧署聘任專家 黃瓊萱專家	有機蔬菜醃漬原理 春福工作坊 邱春連負責人
10:10 ∩ 11:00	果乾加工原理 花蓮區農業改良場 陳柏翰助理研究員	食品衛生概論及加工重要管 制點 農糧署聘任專家 黃瓊萱專家	有機蔬菜醃漬實作 春福工作坊 講師:邱春連負責人 助教:邱富子小姐 邱僅祐小姐
11:10 ∩ 12:00	蜜餞加工原理 花蓮區農業改良場 陳柏翰助理研究員	初級農產品加工場域說明 農糧署東區分署 吳尚益課員	
12:00 ∩ 13:30	午餐		
13:30 ∩ 14:20	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:陳金材先生	農業設施容許使用申請與注 意事項 宜蘭縣政府 吳東原科長	區塊鏈在農產加工品行銷的 應用 池上禾穀坊創辦人 魏瑞廷先生
14:30 ∩ 15:20	果醬加工原理 花蓮區農業改良場 陳柏翰助理研究員	蜜餞實作2-濃縮、糖度檢測 練習 花蓮區農業改良場 講師:陳柏翰助理研究員 助教:陳金材先生	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	果醬與果乾加工實作 花蓮區農業改良場 講師:陳柏翰助理研究員 助教:陳金材先生	簡易根莖類雜糧加工實作- 甘藷粉、甘藷圓 花蓮區農業改良場 講師:陳金材先生 助教:賴明基先生	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 花蓮區農業改良場 講師:陳柏翰助理研究員 助教:陳怡茹研究助理		結訓及綜合座談 花蓮區農業改良場