

110年度農民學院進階選修班－有機農產品加工班

時間	2021-11-02 (二)	2021-11-03 (三)	2021-11-04 (四)
08:10 - 09:00	開設雲端會議室、學員加入教室、線上報到 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	班務說明、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	有機蔬菜醃漬示範操作 春福工作坊 講師：邱春連負責人 助教：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	
13:00 - 13:50	蜜餞示範操作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 奧丁丁 陶佩君經理
14:00 - 14:50	蜜餞示範操作2-濃縮、糖度測定 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	農產加值打樣中心介紹 花蓮區農業改良場 陳柏翰助理研究員	有機蔬果加工課程總複習-Q&A 花蓮區農業改良場 陳柏翰助理研究員
15:00 - 15:50	果醬加工原理 花蓮區農業改良場 陳柏翰助理研究員	簡易根莖類雜糧加工示範操作-甘藷粉、甘藷圓 花蓮區農業改良場 講師：陳金村先生 助教：賴明基先生	線上問卷填寫、結訓 花蓮區農業改良場
16:00 - 16:50	果醬與果乾加工示範操作 花蓮區農業改良場 陳柏翰助理研究員		