

111年度農民學院進階選修班「有機農產品加工班」			
時間	2022-06-14 (二)	2022-06-15 (三)	2022-06-16 (四)
08:10 - 09:00	學員報到、領取資料	有機加工品驗證基準 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
09:10 - 10:00	開訓及合照、環境介紹、課程內容導讀、班務說明	有機農產加工概論 農糧署聘任專家 黃瓊萱專家	有機蔬菜醃漬實作 春福工作坊 講義:邱春連負責人 助教:邱僅祐小姐、馬珮甄小姐
10:10 - 11:00		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	
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	有機農產品加工經驗分享-黃豆天貝、黑金茶 瑪布隆農場 柯春伎場長	有機農產品加工經驗分享-辣椒醬、鹽麴、甜酒釀 邦查農場 蘇秀蓮場長
13:10 - 14:00	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	農業設施容許使用申請與注意事項 宜蘭縣政府 吳牧雪科長	吉安農會保健作物加工廠參訪 花蓮縣吉安鄉農會 吳春英廠長
14:10 - 15:00	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、糖度測定練習 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	有機蔬果加工課程總複習-果乾、醃漬水果、果醬、文旦加工分享 花蓮區農業改良場 陳柏翰助理研究員
15:10 - 16:00	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:陳金村先生	簡易根莖類雜糧加工實-甘藷粉、甘藷圓 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	問卷調查
16:10 - 17:00	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	有機農產品加工經驗分享-辣椒醬、柑橘果醬、糖漬橙片 彌勒果園 黃彥儒場長	結訓及綜合座談