

新型態米食加工產業技術訓練班 課程簡章

一、課程目的

米食製品在農糧署的大力推動下已從傳統米製糕、粿等蒸炊類產品擴及各類食品產業，包括米麵包、米餅乾等西式烘焙點心伴手禮製品及米籽條、米義大利麵等主食類製品。有鑑於米食加工技術已可整合於各類食品生產線並應用在其產品製造中，為再提升及擴大各類食品產業對米食製品之加工應用，本所配合行政院農業委員會「農業救助損害基金計畫」辦理新型態米食加工產業技術訓練班，透過不同米穀粉之特性及加工應用技術輔導教育，使業者透過理論及實際操作訓練，進一步對米食製品有更多不同思維及發想，進而擴大米食產業的多元發展。

二、參加對象

初階班-鮮食廠業者、團膳業者或連鎖餐飲業者。

進階班-已參與初階班並繳交相關米食製品專題之業者。

三、開課時間

(一) 初階班-北部場：民國 107 年 8 月 2-3 日

初階班-中南場：民國 107 年 8 月 9-10 日

進階班：民國 107 年 8 月 28-29 日

(二) 開課場次及天數：共計 3 場次，每場次為期 2 天，共 16 小時。

四、報名時間及人數

即日起至每梯次開課前 7 日或額滿為止，每班名額 25 名。

五、開課地點

初階班-中南部開課場地：農糧署中區分署台中辦事處。

地址：台中市北區太平路 147 號。

初階班-北部開課場地：中華穀類食品工業技術研究所。

進階班開課場地：中華穀類食品工業技術研究所。

六、主辦單位

行政院農委會農糧署

七、執行單位

中華穀類食品工業技術研究所

八、課程說明：

(一) 初階班

- 1.理論課程：米食加工產業發展趨勢、米種特性及米穀粉性質加工應用特性、原料米及米穀粉檢測分析方法及品質指標、製粉方式及製粉設備(介紹乾磨、水磨及半乾磨(氣流式系統)及米穀粉加工應用產品設計演練、米穀粉應用實務、衛生管理:從製粉

到應用及儲存。

(二) 進階班

1. 實驗課程：加工特性檢測方法 (水分檢測、篩分試驗、成糊黏度分析等)。
2. 操作課程：磨粉機 (Pin mill、Hammer mill、Jet Mill) 製粉。
3. 加工實習：米籽條製作 (中式及西式) 及調理應用、米製烘焙產品製作。

九、課程日程表

(一) 初階班課表

	時間	課程內容	講師
第一天 (8/2、8/9)	08:30-09:00	學員報到、講義領取	穀研所 研究發展組 涂育群 助理研究員
	09:00-09:20	長官致歡迎詞	
	09:20-09:50	課程引導	
	09:50-11:50	米食加工產業發展趨勢	農糧署長官派員指導
	11:50-13:00	午餐時間(含午休)	
	13:00-15:00	米種特性及米穀粉性質加工應用特性 (生、熟米穀粉)	穀研所 研究發展組 陳明芬 副研究員
	15:00-17:00	原料米及米穀粉檢測分析方法及品質指標	穀研所 研究組 黃于菁 助理研究員
	17:00-	賦歸	
第二天 (8/3、8/10)	09:00-10:00	製粉方式及乾磨、水磨及半乾磨(氣流式)製粉設備介紹	穀研所 研究發展組 王尊妮 助理研究員
	10:00-12:00	米穀粉產業應用實務	穀研所 研究發展組 蘇梅英 組長
	12:00-13:00	午餐時間(含午休)	
	13:00-14:20	衛生管理：從製粉到應用及儲存	穀研所 技術服務組 賴政宏 研究員
	14:20-16:00	新產品設計演練 (製程開發量化概念、衛生法規)	國立台灣海洋大學 食品科學系 張正明 副教授
	16:00-17:00	Q&A	
	17:00-	賦歸	

(二) 進階班課表

	時間	課程內容	
第一天 (8/28)	08:30-09:00	學員報到、講義領取	穀研所 研究發展組 涂育群 助理研究員
	09:00-09:20	長官致歡迎詞	
	09:20-09:40	課程引導	

	09:40-12:00	加工特性檢測方法 (水分檢測、篩分試驗、成糊黏度分析等)	穀研所 研究發展組 吳美慧 助理研究員
	12:00-13:00	午餐時間(含午休)	
	13:00-17:00	磨粉機(Pin mill、Hammer mill、Jet Mill)製粉操作及清理維護	穀研所 研究發展組 涂育群 助理研究員
	17:00-	賦歸	
第二天 (8/29)	09:00-12:00	米籽條實習 (壓延及擠壓)、調理應用	穀研所 研究發展組 陳明芬 副研究員
	12:00-13:00	午餐時間(含午休)	
	13:00-16:00	米製烘焙實習	穀研所 研究發展組 蔡明原 研究員
	16:00-17:00	Q&A	
	17:00-	賦歸	

十、報名辦法

(一) 網路報名 (即日起至每梯次開課前 7 日或額滿為止)

1. 請至本所網路報名資料，網址：

http://www.cgprdi.org.tw/functionalfood/booking/seminar/sem_main.asp

，報名經審查符合資格者，開課前 3 日於本所官網公告錄取名單，並個別以 e-mail 通知。

(二) 注意事項

1. 本課程為米穀製粉相關基礎課程，錄取順序以從未參加過本所舉辦之米穀粉及相關課程者、可配合輔導推廣者為優先，額滿為止。
2. 已報名/錄取者，不克參加本課程，請於開課前 2 日主動通知本所取消報名，因本課程為政府全額補助之免費課程，機會難得，敬請踴躍報名。
3. 為方便報名及學員權益，本課程僅開放網路報名，恕不接受現場及電話等其他方式報名。
4. 為顧及學員權益，同課程之報名學員，同公司限額 2 名。
5. 已通知錄取之學員，敬請準時參加。
6. 完成兩天課程之學員，頒發「米食產業技術訓練班」修業證書乙份。
7. 本簡章穀研所保留增修權利，並隨時公告於本所官方網站，敬請以公佈之內容為主。

十一、費用及住宿相關說明

(一) 本課程進階班及初階班為期兩天，課程費用為政府全額補助(含午餐費)，參加初階班北部場及進階班之學員，本所備有交通車往返關渡捷運站及本所，如需申請住宿者，請見第 2 點。

(二) 本所備有學員宿舍，如需申請住宿者，請填寫住宿資料表(附件一)並洽詢本所林綉美小姐(02-26101010#530)了解住宿相關事宜。

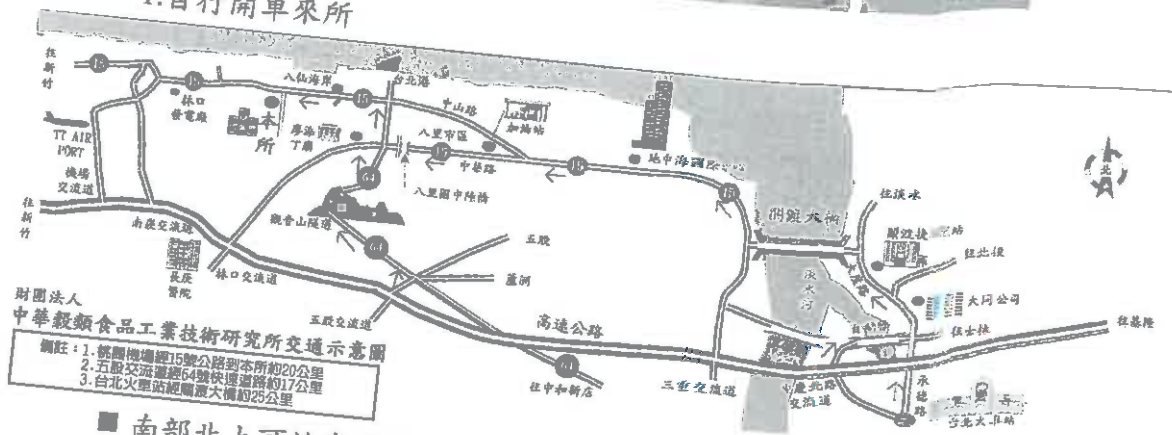
(三) 本所交通車路線及宿舍設備可於本所網站上了解相關資訊，本所網址：
<http://www.cgprdi.org.tw/>

十二、交通方式

(一) 中華穀類食品工業技術研究所位置圖



1. 自行開車來所



- 南部北上可於中正機場轉台 15 線濱海公路 11.5 公里右轉上坡。
- 關渡大橋沿台 15 線濱海公路→八里龍米路→中華路→右轉商港路→約 100 公尺左轉 15 號公路經八仙海岸→台 15 線 11.6 公里處迴轉上坡→穀研所。
- 台北車站→忠孝橋→64 快速道路→八里交流道直行商港路→約 100 公尺左轉 15 號公路經八仙海岸→台 15 線 11.6 公里處迴轉上坡→穀研所 (行車約 30 分鐘)。

2. 自行搭乘交通車來所

本所交通車時刻表

站名	往程時間	返程時間

捷運關渡站出口 1 (紅 22 公車站牌旁) (位置圖)	7 : 50	17 : 30
關渡站 (紅 22 公車站牌旁, 馬階護校對面) (位置圖)	7 : 53	17 : 25
關渡大橋站 (紅 22 公車站牌旁, 龍米路 172 號) (位置圖)	7 : 58	17 : 20
八里商港路站 (商港路 8 號, 光陽機車旁) (位置圖)	8 : 15	17 : 05
八仙樂園門口旁 (紅 22 公車終站旁) (位置圖)	8 : 17	17 : 03
八里 穀研所	8 : 20	17 : 00

※注意：乘車人員請提前 5 分鐘到達，逾時不候。

※商港路及八仙樂園—穀研所的票段免費，其餘臨時搭車者，每趟（次）應酌收清潔費用，投現 20 元(恕不找零)或本所印製販售之（車輛清潔維護費）票券。前述票券一經售出，概不退費，請斟酌購買。

※返程時間僅為參考值，請仍以實際交通狀況為主。

※車身印有「中華穀類食品工業技術研究所」字樣。

※各站位置圖及細項說明於 <http://www.cgprdi.org.tw/about/transport.htm>

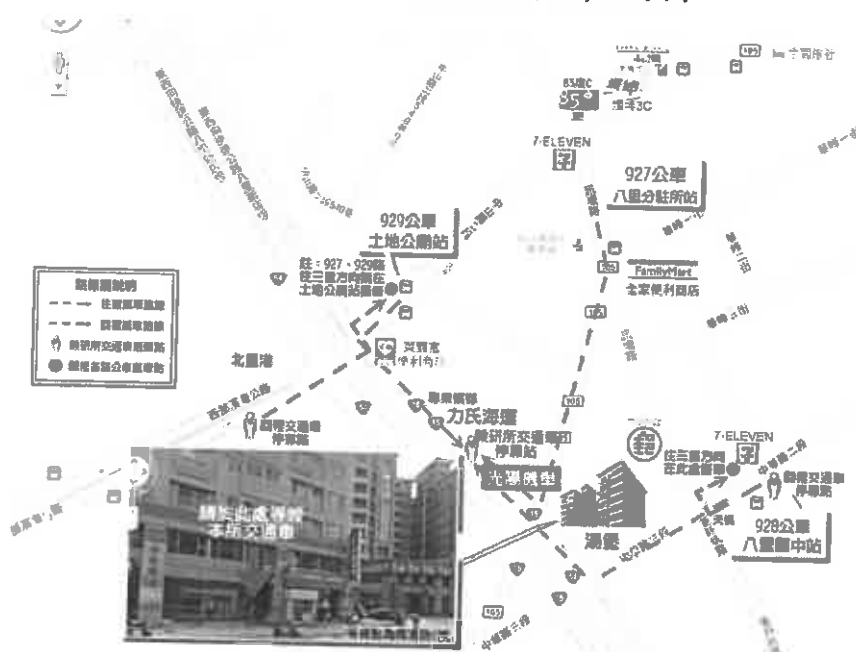
3. 自行搭乘公車來所

- 淡水客運 紅 2 2 路、紅 1 3 路：捷運關渡站—八里(八仙樂園)
- 聯營公車 6 8 2 路：社子—八里(八仙樂園)
- 三重客運 7 0 4 路：北門(北市塔城街)—八里
- 聯營公車 9 2 7 路：三重—台 6 4 線—八里
- 聯營公車 9 2 8 路：三重—台 6 4 線—八里

※搭乘紅 22、紅 13 路者到八仙樂園站下車後，可搭乘本所交通車，或往前步行至本所約 10~20 分鐘。

※搭乘 927、928 路公車者，在八里分駐所站下車後，可步行至商港路搭乘本所交通車。

商港路站(光陽機車旁)路線圖

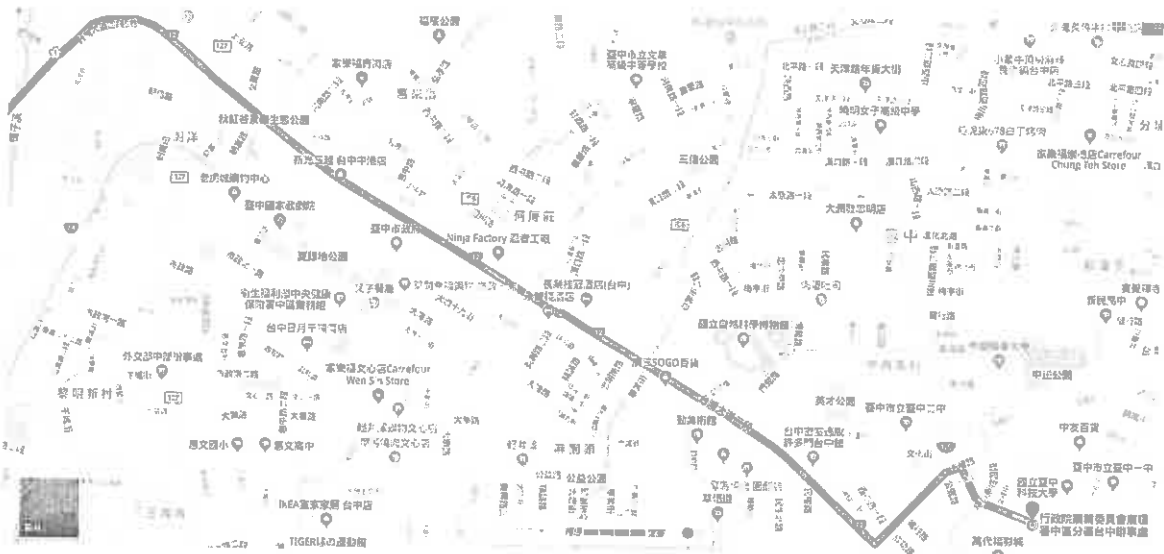


(二) 農糧署中區分署台中辦事處位置圖

地址：臺中市北區太平路 147 號



1. 自行開車



- 國道一號下 178 台中交流道→台灣大道三段往台中方向→左轉五權路→右轉太平路→農糧署中區分署台中辦事處

2. 自行搭車

- 搭火車至台中火車站→步行至台灣大道一段”台中車站”站牌→搭乘 6、8、15、201 或 901 公車至”台中公園(三民路)”→步行至太平路右轉→農糧署中區分署台中辦事處

十三、聯絡窗口

電話：02-26101010#226 涂育群 先生

傳真：02-26192141

E-mail：yuchin.tu@cgprdi.org.tw

地址：24937 新北市八里區中山路三段 223 號

附件一、住宿資料表

TO: 林綉美小姐(宿舍管理員)

TEL : 886-2-26101010#530 ; FAX : 886-2-2610-4715

E-MAIL: sm.lin@cgprdi.org.tw

中華穀類食品工業技術研究所 住宿申請單

申請日期： 年 月 日

本人_____ (手機：_____)已報名
參加_____ 班課程(日期_____ 至_____)，
擬訂房住宿，並將於_____ 月_____ 日入住，預計於_____ 月
_____ 日退房。

本人 男生 女生

選擇：

- 每日 500 元之雙人房 限單週
(衛浴在房間內,床及衣櫃及書桌、檯燈)
- 每日 400 元之 5 人套房
(2 套衛浴在房間內,床及衣櫃及書桌、檯燈)
- 每日 300 元之 4 人雅房
(衛浴在房間外,床及衣櫃，4 人共用 2 條長桌)

1. 宿舍備有枕頭、棉被、床單、洗臉盆、洗衣機(投幣式)、脫水機、烘衣機(投幣式)、吹風機等，個人盥洗用品、零錢請學員自備。
2. 本所宿舍供應無線網路上網。
3. 入住時房間鑰匙押金 200 元，於辦理退房時退還。
4. 本住宿申請單於開課前二週申請，請勿事先申請，謝謝配合。