

110 年度農特產品加工研習計畫-梅子加工課程

一、緣起：

「梅」是我國原產之果樹，其果樹卻不適合如一般水果直接鮮食，其原因為其鮮果苦澀，且含氰酸，對身體不利，但經加工後的梅子，其風味逐漸形成，果實中的糖、有機酸及梅中的各種成份相互交融而成特殊香味，成為國人喜愛的食品。目前鄉內農民僅交由農會或加工廠商前來收購，不過在價格上頗為廉價，且無加工品可推銷至鄉外。

本計畫特別邀請雲林縣社區大學農產品加工利用教師蔡榮哲老師，傳授梅子應用(脆梅、Q梅、健康熟梅濃糖汁製作及調製利用、健康熟梅果醬製作)加工技術，提升梅子產業附加價值，並可作為未來遊程體驗項目，打響本鄉名聲，帶動經濟產業。

二、主辦機關：臺東縣海端鄉公所

三、協辦機關：本鄉農業產銷班。

四、課程名稱：梅子加工課程。

五、課程日期：110年04月18日及4月19日(星期日及一)，共2天。

六、參訓人數及資格：

(一) 錄取方式：以本鄉人員優先錄取，以報名時間先後排序。

(二) 招訓人數：預計人數35名。

七、辦理方式：

(一) 報名事宜：由本所公告並宣導有意願參加之農友，於報名期間至本所辦理報名，或於現場報名。

(二) 課程規劃：由本所安排含課程及實作共16小時(詳如附件)。

(三) 研習時數：依正常報名留下資訊，並依規定全程上課者，於課後本所郵寄修課證書16小時。

(四) 請假規定：凡參訓學員不得無故缺課，受訓完成之學員即核發本所16小時時數證明(含開訓及結訓)，如有缺課則不核發研習時數證明；相關點名及簽到事宜由本所負責。

八、報名日期：即日起至4月15日止，逾期不予受理。

九、報名地點：海端鄉公所農業觀光課。

十、訓練地點：新武部落聚會所。

海端鄉公所辦理 110 年度農特產品加工研習計畫-梅子加工課程報名表

報名期限 110 年 4 月 15 日

編號	姓名	性別	出生年月日	身分證字號	住址	聯絡電話	備註

備註：

個人資料提供同意書

為遵循個人資料保護法之規定，海端鄉公所(以下稱本所)將依據內部個人資料保護政策善盡您個人資料之管理責任，並對其管理與處理方式告知如下：

1. 本所將於辦理訓練課程活動時利用您個人資料，包括姓名、聯絡電話、傳真、手機、地址等得以直接或間接識別您個人之資料。本所取得您的個人資料，係基於業務運作及服務推廣之蒐集、處理及利用，您的個人資料將受到個人資料保護法及相關法令之規範。
2. 本所將透過前述取得之聯絡資訊傳達訓練課程、相關活動及農業資訊，或以電話進行業務聯繫，若您未簽署本同意書，將無法獲取相關訊息。
3. 您可依個人資料保護法，就您的個人資料向本所申請：(1)查詢或請求閱覽、(2)請求製給複製本、(3)請求補充或更正、(4)請求停止蒐集、處理及利用、(5)請求刪除。
4. 您因行使上述權利而導致對您的權益產生減損時，本所不負相關賠償責任。
5. 如需以上服務可電洽：臺東縣海端鄉公所農業觀光課 課長 邱俊彥 089-931370#251、#267 余小姐。
6. 本同意書如有未盡事宜，依個人資料保護法或其他相關規定辦理。

本人已瞭解此一同意書符合個人資料保護法及相關規定要求，授予海端鄉公所進行所述目的之使用權利，並留存此同意書以供日後查驗，同意請於上方資料同意欄簽章

本人已閱讀以上資料並同意：_____ (簽章)

臺東縣海端鄉公所

110 年度農特產品加工研習計畫-梅子加工課程-課程表

協辦機關：本鄉農業產銷班

辦理期間：110 年 4 月 18 日(日)、4 月 19 日(一)，共 2 天

辦理地點：新武部落聚會所

講師：蔡榮哲 助教：石傑名

日期 時間	04 月 18 日 星期日	04 月 19 日 星期一
08:30 09:00	報到 (地點：新武部落聚會所)	報到 (地點：新武部落聚會所)
09:00 09:10	開場 胡金至 鄉長	○講述課程： 熟梅濃糖果漿及果醬製作流程及注意事項說明
09:10 10:00	○講述課程：梅子加工運用	
10:00 12:00	○講述課程： 脆梅及 Q 梅製作流程及注意事項說明	●實務操作： 熟梅濃糖果漿及果醬製作
12:10 13:00	中午休息	中午休息
13:00 15:00	●實務操作： 玻璃瓶清潔與消毒示範 脆梅及 Q 梅製作程序	○講述課程：熟梅醋製作流程及注意事項說明 ●實務操作：熟梅醋製作
15:00 16:00		●實務操作： 產品品嚐時間 產品擺飾包裝呈現 Q & A (含場地收拾與意見交流) 期待再相見
修課時數	8 小時	8 小時
陪訓人員	海端鄉公所 農業觀光課	海端鄉公所 農業觀光課

以上師資、課程內容、時間及場地等，承辦單位保留變更之權利。

海端鄉公所業務承辦人：邱俊彥課長，聯絡電話：089-931370#251、#267 余小姐