

111年度產業人才投資計畫招訓簡章

| | | | | | |
|-----------------|---|-----|---|------|--------------------------|
| 訓練單位名稱 | 國立嘉義大學 | | | | |
| 課程名稱 | 果酒麥酒自釀與副產品利用實作班第01期 | | | | |
| 上課地點 | 學科 :60074嘉義市林森東路151號(嘉大林森校區K103教室) 學科2: 術科 :60074嘉義市林森東路151號(嘉大林森校區K103教室) 術科2: | | | | |
| 報名方式 | 採線上報名 | | | | |
| | 1. 請先至台灣就業通： https://www.taiwanjobs.gov.tw/Internet/index/index.aspx 加入會員 2. 再至在職訓練網： https://ojt.wda.gov.tw/ 報名 | | | | |
| 訓練目標 | <p>單位核心能力介紹:本處致力於「終身教育」與「社區學院」學習環境之營造，實現社區民眾希望就讀高等教育的夢想，建立教育與社區之橋樑，以及教育與社會資源之緊密結合，形塑社區學習的新典範。除培育學員自我瞭解、自我實現的能力與情操外，兼顧人文素養、科學新知、管理技能、敬業樂群及工作倫理之學習，為本校參與廿一世紀「學習型社會」奠立基石。此外，本處為落實「大學社區化、社區大學化」之區域發展理念，構築教育機會均等暨終身教育目標之新學習空間。特透過整體規劃、縝密設計與不懈耕耘，加速雲嘉南地區推廣教育的均衡發展，營造學校與社區雙贏共榮的夥伴關係，彰顯本處的活力與特色，俾帶動鄰近社區總體營造。另本處近來加強與產、官、學、研界之互動交流，務求穩定成長，漸次擴張，以期服務雲嘉南地區有志終身學習之社會人士，善盡社會責任。</p> <p>知識:課程內容包含酒類釀造原理，自釀所需條件，酵母菌與麴之利用等相關工具以及重要技術與要求。</p> <p>技能:學習品評水果釀製酒、精釀啤酒，熟悉釀製流程，實際小量手工釀製果酒、小米酒、啤酒，以及麥渣酒糟與鹽麴之利用。</p> <p>學習成效:1. 了解果酒與啤酒品評基本要求，實際操作手工水果酒與啤酒釀製，互相品評成品。2. 實作簡易培麴與麵糰發酵技術。</p> | | | | |
| 上課日期 | 授課時間 | 時數 | 課程進度/內容 | 授課師資 | 遠距教學 |
| 2022/04/09(星期六) | 09:00~11:00 | 2.0 | 1. 酒製造業良好衛生標準說明。2. 食品安全衛生管理。 3. 環境安全防疫。4. 課程簡介。 | 王紹鴻 | <input type="checkbox"/> |
| 2022/04/09(星期六) | 11:00~12:00 | 1.0 | 1. 全麥芽啤酒釀製原理：麥芽釀酒製程、酵母菌發酵、污染控制的認識。2. 麥汁糖化簡介：介紹麥芽、糖化製程。 3. 皮爾森拉格釀造：實作麥芽加熱糖化麥汁。4. 常見市售全麥芽啤酒品飲。 | 王紹鴻 | <input type="checkbox"/> |
| 2022/04/09(星期六) | 13:00~17:00 | 4.0 | 1. 啤酒自釀SOP：公開資料介紹、常用材料設備商介紹、工具設備介紹、材料介紹。2. 皮爾森拉格釀造：麥汁煮酒花、加酵母、通氣桶裝發酵。3. 知名拉格啤酒品飲。 | 王紹鴻 | <input type="checkbox"/> |
| 2022/04/16(星期六) | 09:00~12:00 | 3.0 | 1. 啤酒的前世今生：啤酒與金字塔、啤酒與大航海時代、啤酒與商業釀造世代、精釀啤酒新世代。2. 美式艾爾啤酒釀造：麥汁煮酒花、加酵母、通氣桶裝發酵。3. 市售知名艾爾啤酒、IPA品飲。 | 王紹鴻 | <input type="checkbox"/> |

111年度產業人才投資計畫招訓簡章

| | | | | | |
|-----------------|-------------|-----|--|-----|--------------------------|
| 2022/04/16(星期六) | 13:00~17:00 | 4.0 | 1. 經典艾爾啤酒巡禮：修道院艾爾啤酒、比利時淺色艾爾、比利時烈性艾爾。2. 水果與香料應用：Lambic酸啤酒、白啤酒、啤酒頭-24節氣、台灣艾爾-桂圓黑啤。3. 皮爾森拉格釀造：測糖度、封瓶發酵。4. 啤酒品飲準則：品飲紀錄表介紹、杯具、水與蘇打餅。 | 王紹鴻 | <input type="checkbox"/> |
| 2022/04/23(星期六) | 09:00~12:00 | 3.0 | 1. 水果釀酒簡介：介紹釀酒水果、果酒釀製原理。2. 簡易果汁釀酒：實作荔枝果汁釀酒，調整糖度、酸度、酵母菌活化與通氣/封桶發酵。3. 台灣全釀製水果酒品飲。4. 美式艾爾啤酒釀造：測糖度、封瓶發酵。 | 王紹鴻 | <input type="checkbox"/> |
| 2022/04/23(星期六) | 13:00~17:00 | 4.0 | 1. 認識酵母菌。2. 認識「殼」-酒麴。3. 簡易果汁釀酒：甲醇檢驗、封瓶與簡易巴氏殺菌。4. 實作自製果汁啤酒。5. 美式艾爾啤酒釀造：測糖度、封瓶發酵。6. 自釀皮爾森拉格品飲。 | 王紹鴻 | <input type="checkbox"/> |
| 2022/04/30(星期六) | 09:00~12:00 | 3.0 | 1. 全果釀製水果酒原理。2. 全果釀酒SOP：公開資料介紹、常用材料設備商介紹、工具設備介紹、材料介紹。3. 葡萄全果釀酒：全果處理、破果、入桶、酵母菌活化、加糖與通氣/出氣發酵。4. 台灣葡萄酒品飲。 | 王紹鴻 | <input type="checkbox"/> |
| 2022/04/30(星期六) | 13:00~17:00 | 4.0 | 1. 認識釀酒副產物：酒粕、麥糟、果糟。2. 釀酒副產物之利用。3. 麵團的科學：麩質蛋白、筋性的形成、發酵膨脹。4. 麵包烘焙實作。5. 自釀美式艾爾啤酒+出爐麵包。 | 馮淑慧 | <input type="checkbox"/> |
| 2022/05/07(星期六) | 09:00~12:00 | 3.0 | 1. 食用米釀酒原理：米酒起源與故事、米成分認識、甜酒釀介紹。2. 澱粉糖化原理：澱粉結構、認識酒麴、酒麴製作原理。3. 認識清酒：酒米、清酒麴。4. 氣泡小米酒釀製：實作小米/糯米釀酒，蒸煮米粒、酒麴佈菌，糖化/液化。5. 市售小米酒品飲、自釀簡易果汁釀酒品飲。 | 王紹鴻 | <input type="checkbox"/> |
| 2022/05/07(星期六) | 13:00~17:00 | 4.0 | 1. 認識米麴：米麴特性、米麴酵素、米麴應用。2. 認識鹽麴-萬用調味料。3. 麴米製作：蒸煮米粒、米麴佈菌、米麴培養。4. 葡萄全果釀酒：過濾/過桶、添糖、測糖度與裝瓶密封發酵。 | 馮淑慧 | <input type="checkbox"/> |
| 2022/05/08(星期日) | 09:00~12:00 | 3.0 | 1. 鮮味的秘訣。2. 鹽麴製作。3. 熟成鹽麴之食物發酵實作。4. 精緻午餐料理示範-鹽麴醃肉。 | 馮淑慧 | <input type="checkbox"/> |
| 2022/05/08(星期日) | 13:00~15:00 | 2.0 | 1. 鹽麴的培養照顧。2. 食物發酵必要守則與示範。 | 馮淑慧 | <input type="checkbox"/> |
| 2022/05/08(星期日) | 15:00~17:00 | 2.0 | 1. 氣泡小米酒釀製：酒醪過濾、裝瓶密封二酵。2. 自釀葡萄全果釀酒品飲。3. 課程重點回顧。 | 王紹鴻 | <input type="checkbox"/> |

招訓方式 及資格條件

本計畫補助對象為年滿15歲以上，具就業保險、勞工保險或農民健康保險被保險人身分之在職勞工，且符合下列資格之一：

(一) 具本國籍。

(二) 與中華民國境內設有戶籍之國民結婚，且獲准居留在臺灣地區工作之外國人、大陸地區人民、香港居民或澳門居民。

(三) 符合入出國及移民法第16條第3項、第4項規定取得居留身分之一：

1. 泰國、緬甸地區單一中華民國國籍之無戶籍國民。

2. 泰國、緬甸、印度或尼泊爾地區無國籍人民，且已依就業服務法第五十一條第一項第一款規定取得工作許可者。

(四) 跨國(境)人口販運被害人，並取得工作許可者。

前項年齡及補助資格以開訓日為基準日。

※招訓方式

1. 網路行銷：本校網站公告。2. 簡章寄發：將本課程招生簡章以E-MAIL寄發學員及曾來洽詢課程者。3. 勞動力發展署整體招生作業配合與執行。

111年度產業人才投資計畫招訓簡章

| | |
|-------------------------|---|
| | <p>※資格條件 1. 須年滿18歲以上，對本課程有興趣者。2. 基於衛生考量，上課時學員需自備手套、口罩及帽子。</p> |
| <p>遴選學員標準 及作業程序</p> | <p>※學員學歷：不限</p> <p>※遴選方式 1. 以台灣就業通報名先後順序為主，請上台灣就業通網站完成報名登記，待電話通知前至嘉義大學產學營運及推廣處辦公室鄭小姐辦理報到，並繳交報名相關資料與費用逾期者視為放棄。2. 報名資料繳交或填寫不齊者，本校得退回、或通知於期限內補正。</p> |
| <p>是否為 iCAP課程</p> | <p><input type="checkbox"/>是，課程相關說明： iCAP標章證號： <input checked="" type="checkbox"/>否</p> |
| <p>招訓人數</p> | <p>20人</p> |
| <p>報名起迄日期</p> | <p>111年03月09日至111年04月06日</p> |
| <p>預定上課時間</p> | <p>111年04月09日(星期六)至111年05月08日(星期日) 每週六09:00~11:00;09:00~12:00;11:00~12:00;13:00~17:00上課、每週日 09:00~12:00;13:00~15:00;15:00~17:00上課 共計42小時課程總期</p> |
| <p>授課師資</p> | <p>※王紹鴻 老師 學歷：國立陽明大學 微生物暨免疫學研究所 專長：微生物學、發酵學、分子生物學、感染學,,, ※馮淑慧 老師 學歷：國立台灣大學 園產加工碩士 專長：專長：1. 農產品加工 2. 食品加工 3. 食品微生物 4. 烘焙教學與製作, 經歷：本校大學部烘焙學授課教師、本校辦理102-103年度雲嘉南分署之產業人才投資方案課程「老麵烘焙實作學士學分班」、「老麵烘焙實作學士學分班」、「麵包烘焙實作學士學分班」、「穀類食品加工實作學士學分班」、「經典烘焙學實作學士學分班」、「創意烘焙點心實作學士學分班」等專任老師。</p> |
| <p>教學方法</p> | <p><input type="checkbox"/>講授教學法（運用敘述或講演的方式，傳遞教材知識的一種教學方法，提供相關教材或講義） <input type="checkbox"/>討論教學法（指團體成員齊聚一起，經由說、聽和觀察的過程，彼此溝通意見，由講師帶領達成教學目標） <input type="checkbox"/>演練教學法（由講師的帶領下透過設備或教材，進行練習、表現和實作，親自解說示範的技能或程序的一種教學方法） <input type="checkbox"/>其他教學方法:分組實作，5人一組。</p> |
| <p>費用</p> | <p>實際參訓費用：\$5,050，報名時應繳費用：\$5,050 (勞動力發展署雲嘉南分署補助：\$4,040，參訓學員自行負擔：\$1,010) 一般勞工政府補助訓練費用80%、全額補助對象政府補助訓練費用100%</p> |

111年度產業人才投資計畫招訓簡章

| | |
|--|---|
| <p style="text-align: center;">退費辦法</p> | <p>※依據產業人才投資計畫第30、31點規定</p> <p>第30點、參訓學員已繳納訓練費用，但因個人因素，於開訓日前辦理退訓者，訓練單位應依下列規定辦理退費：</p> <p>(一) 非學分班訓練單位至多得收取本署核定訓練費用5%，餘者退還學員。</p> <p>(二) 學分班退費標準依教育部規定辦理。</p> <p>已開訓但未逾訓練總時數1/3者，訓練單位應退還本署核定訓練費用50%。但已逾訓練總時數1/3者，不予退費。</p> <p>匯款退費者，學員須自行負擔匯款手續費用或於退款金額中扣除。</p> <p>第31點、訓練單位有下列情事之一者，應全數退還學員已繳交之費用：</p> <p>(一) 因故未開班。</p> <p>(二) 未如期開班。</p> <p>(三) 因訓練單位未落實參訓學員資格審查，致有學員不符補助資格而退訓者。</p> <p>(四) 因訓練單位因素而致訓練班次遭分署撤銷核定。</p> <p>訓練單位如變更訓練時間、地點或其他重大缺失等，致學員無法配合而需退訓者，訓練單位應依未上課時數佔訓練總時數之比例退還學員訓練費用。</p> <p>因訓練單位之原因，致學員無法於結訓後6個月內取得本計畫補助金額，訓練單位應先代墊補助款項。經司法判決確定或經認定非可歸責於訓練單位者，得另檢具證明向分署申請代墊補助款項。</p> <p>匯款退費者，由訓練單位負擔匯款手續費用。</p> |
| <p style="text-align: center;">說明事項</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. 訓練單位得先收取全額訓練費用，並與學員簽訂契約。 2. 低收入戶或中低收入戶中有工作能力者、原住民、身心障礙者、中高齡者、獨力負擔家計者、家庭暴力被害人、更生受保護人、其他依就業服務法第24條規定經中央主管機關認為有必要者、65歲(含)以上者、因犯罪行為被害死亡者之配偶、直系親屬或其未成年子女之監護人、因犯罪行為被害受重傷者之本人、配偶、直系親屬或其未成年子女之監護人等在職勞工為全額補助對象，報名時須備齊相關資料。 3. 缺席時數未逾訓練總時數之1/5，且取得結訓證書者(學分班之學員須取得學分證明)，經行政程序核可後，始可取得勞動部勞動力發展署雲嘉南分署之補助。 4. 參加職前訓練期間，接受政府訓練經費補助者(勞保投保證號前2碼數字為09訓字保之參訓學員)，及參訓學員投保狀況檢核表僅為裁減續保及職災續保之參訓學員，不予補助訓練費用。 |
| <p style="text-align: center;">訓練單位 連絡專線</p> | <p>聯絡人：鄭靜宜</p> <p>聯絡電話：05-2732405</p> <p>傳 真：</p> <p>電子郵件：</p> |

111年度產業人才投資計畫招訓簡章

| | |
|--------------|--|
| 補助單位 申訴專線 | <p>【勞動部勞動力發展署】 電話：0800-777888 https://www.wda.gov.tw 其他課程查詢：https://ojt.wda.gov.tw/</p> <p>【勞動部勞動力發展署雲嘉南分署】 電 話：06-6985945 分機：1426 傳 真：06-6985941 電子郵件：yct@wda.gov.tw 網 址：https://yct168.wda.gov.tw/Default.aspx</p> |
|--------------|--|

※報名前請務必仔細詳閱以上說明。