

## 110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、米酒與麥酒自釀實作班第01期			
上課地點	學科:60074嘉義市嘉義市林森東路151號 術科:60074嘉義市嘉義市林森東路151號			
報名方式	<b>採網路報名</b>			
	1. 請先至台灣就業通： <a href="https://www.taiwanjobs.gov.tw/Internet/index/index.aspx">https://www.taiwanjobs.gov.tw/Internet/index/index.aspx</a> 加入會員 2. 再至在職訓練網： <a href="https://ojt.wda.gov.tw/">https://ojt.wda.gov.tw/</a> 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:課程內容包含水果酒與啤酒釀造原理，自釀所需條件，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，實際小量手工釀製水果酒與啤酒。</p> <p>學習成效:了解水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。</p>			
上課日期	授課時間	時數	課程進度/內容	授課師資
2021/05/08(星期六)	09:00~11:00	2.0	1. 酒製造業良好衛生標準說明。2. 課程簡介。	王紹鴻
2021/05/08(星期六)	11:00~12:00	1.0	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。	王紹鴻
2021/05/08(星期六)	13:00~16:00	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
2021/05/15(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
2021/05/15(星期六)	13:00~16:00	3.0	1. 認識酵母菌。2. 認識「殼」一酒麴。3. 酵母菌與釀酒麴菌之分離培養。4. 簡易果汁釀酒：甲醇檢驗、封瓶與簡易巴氏殺菌。5. 市售清酒品飲。	王紹鴻

## 110年度產業人才投資計畫招訓簡章

2021/05/22(星期六)	09:00~12:00	3.0	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。3.三月拉格釀造：實作麥芽加熱糖化麥汁。4.葡萄全果釀酒：過濾/過桶、添糖、測糖度與裝瓶密閉發酵。5.氣泡小米酒釀製：酒醪過濾、裝瓶密封二醱。6.常見市售全麥芽啤酒品飲。	王紹鴻
2021/05/22(星期六)	13:00~16:00	3.0	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。2.三月拉格釀造：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
2021/05/29(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.啤酒品飲準則：品飲紀錄表介紹、杯具、水與蘇打餅。3.美式艾爾啤酒釀造：麥汁煮酒花、加酵母、通氣桶裝發酵。4.市售知名艾爾啤酒、IPA品飲、自釀葡萄全果釀酒品飲。	王紹鴻
2021/05/29(星期六)	13:00~16:00	3.0	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。3.三月拉格釀造：測糖度、封瓶發酵。4.示範三月拉格啤酒品飲。	王紹鴻

招訓對象 及資格條件	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。
遴選學員標準 及作業程序	學員學歷：不限  資格條件：1.須年滿18歲以上。2.基於衛生考量，上課時學員需自備手套、口罩及帽子。 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。 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，並於報名後7日內至嘉義大學產學營運及推廣處(林森校區)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。
招訓人數	20人
報名起迄日期	110年04月08日至110年05月05日
預定上課時間	110年05月08日(星期六)至110年05月29日(星期六)  每週六09:00~12:00;13:00~16:00;09:00~11:00;11:00~12:00上課  共計24小時課程總期
授課師資	※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

## 110年度產業人才投資計畫招訓簡章

教學方法	<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。
費用	實際參訓費用：\$4,240，報名時應繳費用：\$4,240  （勞動力發展署雲嘉南分署補助：\$3,392，參訓學員自行負擔：\$848）  政府補助一般勞工訓練費用80%、補助全額訓練費用適用對象訓練費用100%
退費辦法	※依據產業人才投資計畫第30、31點規定 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： （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。 （二）學分班退費標準依教育部規定辦理。 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。 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。 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： （一）因故未開班。 （二）未如期開班。 （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。 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。 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。 匯款退費者，由訓練單位負擔匯款手續費用。

## 110年度產業人才投資計畫招訓簡章

說明事項	<p>1. 訓練單位得先收取全額訓練費用，並與學員簽訂契約。</p> <p>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。</p> <p>3. 缺席時數未逾訓練總時數之1/5，且取得結訓證書者，經行政程序核可後，始可取得勞動力發展署雲嘉南分署之補助。</p> <p>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>
訓練單位 連絡專線	<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>
補助單位 申訴專線	<p><b>【勞動部勞動力發展署】</b></p> <p>電話：0800-777888      <a href="https://www.wda.gov.tw">https://www.wda.gov.tw</a></p> <p>其他課程查詢：<a href="https://ojt.wda.gov.tw/">https://ojt.wda.gov.tw/</a></p> <p><b>【勞動部勞動力發展署雲嘉南分署】</b></p> <p>電 話：06-6985945 分機：1424</p> <p>傳 真：06-6985941</p> <p>電子郵件：<a href="mailto:yct@wda.gov.tw">yct@wda.gov.tw</a></p> <p>網 址：<a href="https://yct168.wda.gov.tw/Default.aspx">https://yct168.wda.gov.tw/Default.aspx</a></p>

※報名前請務必仔細詳閱以上說明。