



115 年度臺灣起司人才培育「起司入門學習營」招生報名簡章

為推廣國產乳品多元加工應用，並協助有志投入或初步接觸起司製作之學員建立正確基礎觀念，臺灣起司專門協會承接農業部 115 年「強化多元國產乳製品產銷鏈推廣計畫」，辦理「起司入門學習營」，現正開放報名。

本課程由專業團隊規劃，專為零基礎及入門學習者設計的一日實戰課程，採「理論講授 × 實作操作」雙軌並行，系統性帶領學員掌握牛奶特性、凝乳原理、原料選擇與食品安全等關鍵知識，協助您在短時間內建立扎實且可實際應用的起司製作基礎。

115 年度全台巡迴課程場次

場次	月份	辦理區域/地點	報名狀態
第一場	5 月	台中 國立中興大學	熱烈報名中
第二場	8 月	台南	預計 6 月開放報名
第三場	9 月	高雄	預計 7 月開放報名
第四場	12 月	桃園	預計 10 月開放報名

第一場 台中場 | 活動資訊

- 上課日期：115 年 5 月 29 日（星期五）09:00 - 17:00
- 上課地點：國立中興大學（詳細教室另行公告通知）
- 招生對象：酪農、有志投入乳品起司產業的人士以及熱愛起司的朋友
- 費用：全額免費（包含講義、材料、午餐、結業證書）
- 名額：限 20 人（小班制教學，品質保證）

報名方式及規範（請務必詳閱）

- 線上報名：<https://cheeseprotw.com/>或掃右側 QRcode
- 報名期限：即日起至 5 月 22 日止(五)，額滿將提前關閉表單。
- 保證金制度：為確保教育資源不浪費，填表報名後須於 2 日內繳交 NT\$ 2,000 元保證金，全程參與課程者，當日全額退還。



課程表

時間	所需時間	課程表	授課專家
09:00 - 09:30	30 分鐘	報到	
09:30 - 10:30	60 分鐘	牛奶與起司的科學基礎	國立中興大學動物科學系 陳彥伯 副教授
10:30 - 11:00	30 分鐘	酸凝型實作	慢慢弄乳酪坊品牌創辦人 暨乳酪師 陳淑惠老師
11:15 - 12:30	75 分鐘	凝乳酶型操作&理論	
12:30 - 13:30	60 分鐘	午餐&起司饗宴	
13:30 - 15:30	105 分鐘	不同凝乳原理製作兩款起司	慢慢弄乳酪坊品牌創辦人 暨乳酪師 陳淑惠老師
15:30 - 16:45	75 分鐘	製程比較分析與食品安全	
16:45 - 17:00	15 分鐘	學習分享&結業	