

2019 年僑務委員會臺灣烘焙技術暨創業研習班 預定日程表

日期	時間	活動項目	備註
03/11 (一)	09:00-09:40	報到	蘆洲成旅晶贊飯店
	09:40-10:40	團員自我介紹、遴選正、副學員長、活動行程說明介紹	
	10:50-11:50	僑務簡介/僑胞卡說明 海外信用保證基金說明	
	11:50-12:00	拍攝團體照	
	12:00-13:30	僑務委員會/歡迎午宴	
	13:40-15:10	專題演講(1) 當前臺灣經濟發展與挑戰	
	15:20-17:00	專題演講(2) 麵包店經營經驗分享—高垂琮講師 (臺北市糕餅公會理事長)	入住蘆洲成旅晶贊飯店(代訂住宿之學員)
03/12 (二)	08:30-10:00	麵包概論/產品示範講解說明	中華穀類研究所
	10:00-11:50	◎菠蘿麵包/紅豆麵包	
	12:30-13:10	午餐	
	13:20-16:00	◎奶酥麵包/墨西哥麵包	
	16:00-17:00	產品品鑑/工廠清潔	
03/13 (三)	08:30-10:00	麵包製程概論/產品示範講解說明	中華穀類研究所
	10:00-11:50	◎蔓越莓核桃麵包/雜糧麵包	
	12:00-13:10	午餐	
	13:20-16:00	◎水果麵包/抹茶紅豆麵包	
	16:00-17:00	產品品鑑/工廠清潔	
03/14 (四)	08:30-10:00	伴手禮概論/產品示範講解說明	中華穀類研究所
	10:00-11:50	◎芋頭酥/金桔蛋黃酥	
	12:00-13:10	午餐	
	13:20-16:00	◎桃山栗餅/銅鑼燒	
	16:00-17:00	產品品鑑/工廠清潔	
03/15 (五)	08:30-11:20	結業式成果展示產品製作 (1)甜麵包 (2)軟歐麵包 (3)伴手禮組合	中華穀類研究所
	11:30-12:10	綜合座談及結業式	
	12:10-13:40	僑務委員會惜別午宴	

03/15 (五)	14:30~16:30	專題演講(3) 成功經營糕餅業策略—邱國雄顧問 (名家顧問公司)	中華穀類研究所
	16:30~17:00	參觀烘焙暨設備展/行前說明	
03/16 (六)	09:30~09:40	集合	臺北世界貿易中心南港展覽館
	09:40~09:50	團體合照	
	10:00~16:00	參觀 2019 年臺北國際烘焙暨設備展 展出內容：烘焙名店街，設備暨整廠 設備，原物料，器具及機械，包裝機 械、包裝袋、禮盒及材料，冷凍、冷 藏、餐飲設備，烘焙相關產品，咖啡 及飲料。	*專人導覽參觀 *午餐自理 *16:00 活動結束後，遊覽車接送臺北 車站→蘆洲成旅晶贊飯店

※本日程表及內容為暫定，僑務委員會保留依實際執行調整之權利。

講師簡歷

課程名稱	講師/學經歷背景	備註
<p>03/11(一) 專題演講-麵包店 經營經驗分享</p>	<p>高垂琮 <u>學歷</u> ◎朝陽科技大學 <u>經歷</u> ◎國際華聯烘焙總會 理事長 ◎臺北市糕餅商業同業公會 理事長 ◎臺北國際烘焙暨設備展 展會主席 ◎臺北市政府 觀光推廣委員 ◎中華民國糕餅全國聯合會 理事 ◎法蘭司烘焙 總經理 <u>證照</u> ◎烘焙食品乙級證照</p>	<p>臺北市糕餅公會第19屆理事長/ 法蘭司烘焙總經理</p>
<p>03/12(二) 實作課程-甜麵包</p>	<p>吳招親 <u>學歷</u> ◎私立中國文化大學生活應用科學研究所碩士 ◎美國 AIB 烘焙技術學院 <u>經歷</u> ◎中華穀類食品工業技術研究所傳統食品組組長 ◎中華穀類食品工業技術研究所烘焙組助教、講師 ◎中華麵麥技術研究所化驗室化驗員 ◎勞委會--中式麵食職類命題委員 ◎勞委會--烘焙食品職類技檢監評委員 <u>證照</u> ◎中華民國烘焙食品乙級技術士證照 ◎中華民國中式麵食加工-酥糕皮類乙級技術士證照</p>	<p>計畫負責 班導師 /講師</p>
<p>03/13(三) 實作課程-軟歐麵包</p>	<p>陳薇如 <u>學歷</u> ◎國立高雄餐旅學院-烘焙管理系畢業 <u>經歷</u> ◎臺北晶華酒店 Regent Taipei 點心房-A 廚 ◎一之鄉股份有限公司烘焙組長 ◎中華穀類食品工業技術研究所 助理老師 <u>證照</u> ◎食品檢驗分析丙級證照 ◎烘焙食品丙級技術士證照-麵包類 ◎烘焙食品丙級技術士證照-西點蛋糕類</p>	<p>講師</p>

三、講師簡歷 2

課程名稱	講師/學經歷背景	備註
<p>03/14(四) 實作課程-伴手禮</p>	<p>鍾愛嵐 <u>學歷</u> ◎中國文化大學生活應用科學研究所碩士 <u>經歷</u> ◎中華穀類食品工業技術研究所副講師 ◎美國波特蘭小麥市場中心(Wheat Marketing Center)研究人員 ◎中華穀類食品工業技術研究所研究組副研究員 <u>證照</u> ◎中華民國食品檢驗分析丙級 ◎中餐烹調丙級技術士證照 ◎中式米食加工-米粒類、一般漿糰丙級技術士證照 ◎中式米食加工-米粒類、米漿型丙級技術士證照 ◎中式米食加工-熟粉、膨發類丙級技術士證照 ◎中式麵食加工-酥油皮、糕漿皮類乙級技術士證照 ◎中華民國中式麵食加工-發麵類乙級技術士證照 ◎中華民國中式麵食加工-水調麵乙級技術士證照</p>	<p>講師</p>
<p>03/15(五) 專題演講-成功經營糕餅業策略</p>	<p>邱國雄 <u>學歷</u> ◎大同工學院工商管理系學士 <u>經歷</u> ◎名家顧問公司經營顧問 ◎新東陽公司事業部協理 ◎金格公司副理 ◎曜國公司經理 ◎大同公司業務處組長 ◎烘焙食品業專業工作 30 年</p>	<p>經營管理顧問</p>