**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** |
| 03/11(一)專題演講-麵包店經營經驗分享 | **高垂琮**學歷◎朝陽科技大學經歷◎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 總經理證照◎烘焙食品乙級證照 | 臺北市糕餅公會第19屆理事長/法蘭司烘焙總經理 |
| 03/12(二)實作課程-甜麵包 | **吳招親**學歷◎私立中國文化大學生活應用科學研究所碩士◎美國AIB烘焙技術學院經歷◎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證照◎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 | 計畫負責班導師/講師 |
| 03/13(三)實作課程-軟歐麵包 | **陳薇如**學歷◎國立高雄餐旅學院-烘焙管理系畢業經歷 ◎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◎中華榖類食品工業技術研究所 助理老師證照◎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 | 講師 |

**三、講師簡歷**2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **課程名稱** | **講師/學經歷背景** | **備註** |
| 03/14(四)實作課程-伴手禮 | **鍾愛嵐**學歷◎中國文化大學生活應用科學研究所碩士經歷◎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證照◎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 | 講師 |
| 03/15(五) 專題演講-成功經營糕餅業策略 | **邱國雄**學歷◎大同工學院工商管理系學士經歷◎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 | 經營管理顧問 |

