

**「2019年僑務委員會臺灣中式麵食點心製作研習班」活動日程表**  
**2019 OCAC Taiwan Chinese Style Wheat-based Food Making Workshop Schedule**

日期	時間	活動項目	地點
11/11 (一)	09:00-09:50	報到	蘆洲成旅晶贊飯店 新北市蘆洲區中山一路8號 8樓
	10:00-10:30	學員自我介紹、遴選正(副)學員 長、活動說明/環境介紹	
	10:30-11:00	僑務簡介/僑胞卡說明 海外信用保證基金說明	
	11:30-12:00	始業式	
	12:00-12:10	拍攝團體照	
	12:10-13:30	僑務委員會歡迎午宴	
	14:10-15:10	陽政機械有限公司	新北市八里區大坎三街15號
	15:30-16:30	七堡企業股份有限公司	新北市八里區仁愛路76號
	16:30-17:00	賦歸 (遊覽車至成旅晶贊/臺北火車站)	
11/12 (二)	07:45-08:00	飯店集合-07:50遊覽車發車	蘆洲成旅晶贊飯店
	08:30-12:00	專業課程-黃雲霞老師 【水調和麵類】	中華穀類研究所 新北市八里區中山路三段225號
	12:00-13:00	午餐	教學行政大樓-育秀樓 【3樓米麵食教室】
	13:00-17:00	學員實際操作： 牛肉捲餅、蔬菜烙餅 糖鼓甜餅、芝麻燒餅 產品品鑑講評、工廠清潔	
	17:10	賦歸(遊覽車至成旅晶贊)	
11/13 (三)	07:45-08:00	飯店集合-07:50遊覽車發車	蘆洲成旅晶贊飯店
	08:30-12:00	專業課程-吳招親老師 【發酵麵食類】	中華穀類研究所 新北市八里區中山路三段225號
	12:00-13:00	午餐	教學行政大樓-育秀樓

	13：00-17：00	學員實際操作： 蔥花捲、雙色饅頭 蛋黃肉包、滷肉刈包 產品品鑑講評、工廠清潔	【3樓米麵食教室】
	17：10	賦歸(遊覽車至成旅晶贊)	

日期	時間	活動項目	地點
11/14 (四)	07：45-08：00	飯店集合-07：50遊覽車發車	蘆洲成旅晶贊飯店
	08：30-12：00	專業課程-鍾珮恩老師 【酥糕漿皮類】	中華穀類研究所 新北市八里區中山路三段225號
	12：00-13：00	午餐	教學行政大樓-育秀樓 【3樓米麵食教室】
	13：00-17：00	學員實際操作： 翻毛月餅、水果酥 栗子菓子、綠豆糕 產品品鑑講評、工廠清潔	
	17：10	賦歸(遊覽車至成旅晶贊)	
11/15 (五)	07：45-08：00	飯店集合-07：50遊覽車發車	蘆洲成旅晶贊飯店
	08：30-12：00	【成果展】 產品製作 佈置擺設 產品與學員合影	中華穀類研究所 新北市八里區中山路三段225號  教學行政大樓-育秀樓 【3樓米麵食教室】
	12：00-12：30	【綜合座談及結業式】 長官致詞 學員意見交流 頒發結業證書及照片	【4樓階梯教室】
	12：30-14：30	僑務委員會惜別午宴	【9樓餐飲教室】
	14：30-15：30	專題演講-丁克華教授 【當前臺灣經濟發展及挑戰】	【3樓米麵食教室】
	15：30-16：30	專題演講-陳澄漳顧問 【麵食產業發展現況及趨勢】	
	16：30-17：00	企業參訪/行前說明 賦歸(遊覽車至成旅晶贊)	
11/16	07：45-08：00	完成退房/飯店集合	蘆洲成旅晶贊飯店

(六)	08:30-17:00	參訪	忠烈祠	臺北市中山區北安路139號
			喫茶趣中山店(僑胞卡特約店)	臺北市士林區中山北路5段570號1樓
			2019臺灣國際食品暨設備展	南港展覽館一館 臺北市南港區經貿二路1號
		賦歸		

註：本班行程及內容，僑務委員會保留依實際執行情形調整之權利。