**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 |

