

「2021年僑務委員會米類食品製作培訓班」預訂課程表

2021 OCAC Taiwan Rice Food Workshop Schedule

日期	時間	課程內容	地點
1月18日 (星期一)	0930-1000	學員報到/環境簡介	國立高雄餐旅大學 會議室
	1000-1100	僑務委員會簡介/僑胞卡、LINE@海外信用保證基金說明/學員自我介紹/選正副學員長/活動說明	
	1100-1130	始業式/拍攝團體照	
	1130-1200	學校→餐廳	
	1200-1330	歡迎午宴	老新臺菜餐廳
	1330-1530	老新臺菜與永心鳳茶參訪交流	高雄市三民區
	1530-1630	旺來興食品原料賣場參訪	高雄市鼓山區
	1630-1700	旺來昌食品原料賣場→飯店	
1月19日 (星期二)	0830-0900	飯店→學校	
	0900-1200	米食料理製作	國立高雄餐旅大學 中餐專業教室
	1200-1300	午餐	
	1300-1800	米食料理製作	
	1800-1830	學校→飯店	
1月20日 (星期三)	0830-0900	飯店→學校	
	0900-1200	經典特色米類食品製作	國立高雄餐旅大學 中餐專業教室
	1200-1300	午餐	
	1300-1800	經典特色米類食品製作	
	1800-1830	學校→飯店	
1月21日 (星期四)	0830-0900	飯店→學校	
	0900-1200	經典特色米類食品製作	國立高雄餐旅大學 中餐專業教室
	1200-1300	午餐	
	1300-1800	經典特色米類食品製作	
	1800-1830	學校→飯店	
1月22日 (星期五)	0830-0900	飯店→學校	
	0900-1100	成果展製備	國立高雄餐旅大學 一般教室
	1100-1200	成果展、綜合座談與結業式	國立高雄餐旅大學 朱雀廳
	1200-1400	結業餐會	
	1400-1530	鄧師傅連鎖餐飲經驗分享	國立高雄餐旅大學 一般教室
	1530-1700	天使花園經驗分享	
	1700-1730	學校→飯店	
1月23日 (星期六)	0830-0900	飯店→學校	
	0900-1200	米類創意烘焙食品製作	國立高雄餐旅大學 烘焙專業教室
	1200-1300	午餐	
	1300-1800	米類創意烘焙食品製作	

註：本培訓班行程及內容，僑務委員會保留依實際執行情形調整之權利。