

「2020 年僑務委員會中式麵食點心製作培訓班」活動預定日程表 (草案)
2020 OCAC Chinese Style Wheat-based Food Making Workshop Tentative Schedule

日期	時間	活動項目	地點
11/24 (二)	09:00-09:30	報到	蘆洲成旅晶贊飯店 8 樓
	09:30-10:00	學員自我介紹、遴選正(副)學員長、活動說明/環境介紹	
	10:00-11:00	僑委會簡介、僑胞卡/LINE@/海外信用保證基金說明	
	11:00-11:45	始業式	
	11:45-12:00	拍攝團體照	
	12:00-13:40	僑委會歡迎午宴	
	14:30-16:30	【企業參訪】安口食品機械有限公司	
	17:30	課程結束&自由活動	(至成旅晶贊/臺北火車站)
11/25 (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	制服發放/學員環境認識 中式麵食點心製作專業課程 1 講解示範吳招親老師	中華穀類研究所 教學行政大樓-育秀樓 【3 樓米食麵食教室】
	12:00-13:00	午餐	
	13:00-17:00	【水調】專業課程及學員實際操作 牛肉捲餅、紅豆酥餅 豆花、豆漿、糖鼓燒餅	
	17:10	課程結束&自由活動	(遊覽車至成旅晶贊)
11/26 (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	中式麵食點心製作專業課程 2 講解示範陳薇如老師	中華穀類研究所 教學行政大樓-育秀樓 【3 樓米食麵食教室】
	12:00-13:00	午餐	
	13:00-17:00	【水調】專業課程及學員實際操作 豬肉餡餅、蝦仁湯包、 牛肉麵、打滷麵	
	17:10	課程結束&自由活動	(遊覽車至成旅晶贊)
11/27 (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	中式麵食點心製作專業課程 3 講解示範吳招親老師	中華穀類研究所 教學行政大樓-育秀樓 【3 樓米食麵食教室】
	12:00-13:00	午餐	
	13:00-17:00	【發酵】專業課程及學員實際操作 蔥花捲、雙色饅頭 蛋黃肉包、滷肉刈包	
	17:10	課程結束&自由活動	(遊覽車至成旅晶贊)

「2020年僑務委員會中式麵食點心製作培訓班」活動預定日程表(草案)
2020 OCAC Chinese Style Wheat-based Food Making Workshop Tentative Schedule

日期	時間	活動項目	地點
11/28 (六)	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	中式麵食點心製作專業課程4 講解示範黃奕權老師	中華穀類研究所 教學行政大樓-育秀樓 【3樓米食麵食教室】
	12:00-13:00	午餐	
	13:00-17:00	【酥糕】專業課程及學員實際操作 栗子菓子、翻毛月餅 水果酥、綠豆糕	
	17:10	課程結束&自由活動	
11/29 (日)	休息一日		
11/30 (一)	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	中式麵食點心製作專業課程5 講解示範鍾玥恩老師	中華穀類研究所 教學行政大樓-育秀樓 【3樓米食麵食教室】
	12:00-13:00	午餐	
	13:00-17:00	【酥糕】專業課程及學員實際操作 桂圓酥餅、紅豆Q餅 老婆餅、芋頭酥	
	17:10	課程結束&自由活動	
12/1 (二)	07:45-08:00	飯店集合-07:50 遊覽車發車	蘆洲成旅晶贊飯店
	09:00-11:00	【成果展】布置擺設	中華穀類研究所 教學行政大樓-育秀樓 【3樓米食麵食教室】
	11:00-12:00	【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	
	12:10-13:50	僑委會歡送午宴	【9樓餐飲教室】
	14:00-17:30	【業者經驗分享】 好食在-楊岳聰主廚	【3樓米食麵食教室】
	17:40	課程結束&自由活動	(遊覽車至成旅晶贊)

註：1. 本行程及內容，僑務委員會保留依實際執行情形調整之權利。

2. 蘆洲成旅晶贊飯店-新北市蘆洲區中山一路8號。

3. 中華穀類食品工業技術研究所-新北市八里區中山路三段225號。