

檔 號：RND 0266
保存年限：5

嘉藥學校財團法人嘉南藥理大學 函

地址：71710 台南市仁德區二仁路一段60號
承辦人：吳昆崙
電話：06-2660172
傳真：06-3661599
電子信箱：kunlun@mail.cnu.edu.tw

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國104年7月1日

發文字號：嘉餐字第1040005023號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：活動議程表與報名表 (104D008469_104D2000662-01.DOC，共1個電子檔案)

主旨：本校餐旅管理系訂於104年7月14日(二)假QS棟007教室舉辦「104年烘焙食品添加物使用安全暨創新發展概念教育研討會」，敬邀貴校所屬人員參加並請惠允公(差)假出席，請查照。

說明：檢附旨揭活動議程表與報名表，或請參閱網址

<http://www.dhrm.cnu.edu.tw/>，下載相關活動表件。

正本：全國各公私立大專校院、全國各公私立高級中學、全國各公私立高級職業學校

副本：本校餐旅管理系、本校研究發展處

104/07/02
08:52:23

校長 李孫榮
第二層 決行

擬辦：

- 一、將來文上傳本校公文系統，公告週知。
- 二、文陳閱後存。



教授兼
研發長 楊德芳

約用
助理員 許孟瑜
104.07.02

教授兼
推廣服務組組長 施君興

教授兼
研發長 楊德芳







104 年烘焙食品添加物使用安全暨創新發展概念教育研討會

壹、計劃緣起

隨著原物料不斷飆漲，基本工資節節上升，目前傳統烘焙店日漸式微，經營相對辛苦，隨著品牌連鎖與加盟系統大幅成長，相對瓜分市場，經營門檻相對高的複合式咖啡店，也如雨後春筍般，到處林立，蛋糕批發工廠盛行外，也陷入價格競爭的紅海市場中，且台灣烘焙產業學習模仿能力快速，產品壽命極易受同質化影響，縮短了架上販售時間。

早期烘焙業，除平日基本盤，每年母親節、中秋節，各家店無不磨刀霍霍，早在一個月甚至更早就準備，現今五大便利商店幾乎達三步一家，其宅配服務占有率節節上升，況且量販店現場烘烤部，以低價且漸高的品質，蠶食鯨吞市場，平價而奢華的產品將成為消費者的主流與需求。每年的烘焙展，參與者除了供料廠商及從業人員外，一般消費者及餐飲科系學生，也積極參與，活絡了整個烘焙產業。

一、目的：

自 100 年度發生塑化劑廣泛被濫用於食品之重大濫用添加物事件以來，毒澱粉事件至最近號稱使用天然有機原料的知名烘焙連鎖點，濫用食品添加物在各式食品上引起廣大的消費者之恐慌。世界各地也以重要新聞來報導這些濫用添加物事件。究其因塑化劑及毒澱粉乃源頭毒性化學物質經惡意添加而流入食品業，而知名烘焙店則是利用食品添加物製備食品而欺騙消費者為使用天然食材而引發各界對食品安全管理之重視。故擬食品業者辦理食品及食品添加物安全使用暨衛生安全教育研討會，來增進食品業者對食品添加物使用之法規規定與食品安全。

台灣面臨產業外移、傳統產業受全球化的衝擊而沒落、失業率節節攀升，而創意思考與創新作為已成了當前企業相當重視的關鍵能力。管理學大師彼得杜拉克認為「營運與創新」是現代企業的兩大關鍵能力。因此面對當前產業對創意人才的亟需時刻，該如何激發創意或培養創新



的思維來發現新的商機，成了職場人士與創業者相對需要的課題。透過課程活動的參與及演練，使學員增加創造力，提升競爭力。發展出具創意且可行之解決辦法，增加問題解決能力。藉由活動創造學員彼此互動、交流機會，增進彼此認識，累積人脈。

因此本軸心之目的在於培養，具備基礎烘焙食品設計能力之外，更藉由產學合作等實務設計案例與培養學員應用發想及轉化的創作能力，加強烘焙食品與文化創意產業之執行能力。本次議題內容如下：

- (一) 為增進烘焙暨中式麵食等業者與大專院校餐飲食品等教師及相關人員之食品添加物認識介紹、食品與食品添加物使用之衛生法規及食品衛生安全等知識。
- (二) 創意思考與創新作為已成了當前企業相當重視的關鍵能力。藉由活動創造學員彼此互動、交流機會，增進彼此認識，累積人脈。
- (三) 藉由專題演講、綜合座談交流與工作經驗分享，讓更多人認識食品添加物及其正確使用方法和法規之規定。

二、辦理單位：

- (一)主辦單位：嘉南藥理大學 民生學院 餐旅管理系
- (二)指導單位：衛福部食品組餐飲衛生科、台南市衛生局
- (三)贊助單位：美國小麥協會
- (四)協辦單位：洽發企業股份有限公司
- (五)活動時間：104 年 07 月 14 日(星期二)
- (六)活動地點：嘉南藥理大學 QS007

三、辦理方式：

透過專業講師講授並以講習的方式分享及討論，人數 120 人。



四、參加人員：

- 1.以烘焙食品、中式麵食點心等製作及以麵粉為主要原料加工製作之相關行業之工廠老闆、衛管人員或管理人員。
- 2 各級學校食品、餐飲等相關科系之主任、老師。
- 3.營養師、國民及學前教育和大專院校廚房午餐相關衛生管理人員。
- 4.對食品添加物的認識及使用有興趣之食品業者。

五、研習內容：

詳如課程表(附件一)

六、經費來源：

參加人員之差旅食宿費由各參加人員、單位或學校自行支付，其餘講習費用由主辦單位負擔。

七、報名時間：

依公告日起至 104 年 7 月 10 日(五)截止。

八、報名方式：

填寫報名表(附件二)。

九、注意事項：

- (一)參加人員應全程參與本活動，主(承)辦單位將核予研習時數證明，如無法全程參與本活動者，將不核予研習時數證明。
- (二)本計畫如有未盡事宜，得由主辦單位依實際需要修正。

貳、計畫內容

一、實際執行方式

辦理食品及食品添加物安全使用暨衛生安全教育研討會，邀請專家學者及與會之業者，共同討論如何減少或是以傳統天然的製備方式，製作安全衛生的食品，而達到製作銷售安全無慮的食品給消費者。並藉由實務設計案例與培養學員應用發想及轉化的創作能力，加強餐與文化創意產業之執行能力。

104 年烘焙食品添加物使用安全暨創新發展概念教育研討會

課程表

時間	課程內容	講授人員	備註
08:30~08:50	學員報到		
08:50~09:00	長官致詞		
09:00~10:20	美國小麥產銷運輸	楊書瑩 主任	美國小麥協會
10:20~10:40	休息時間		
10:40~12:00	從食安法看烘焙食品業者之衛生安全管理	鄭維智 科長	衛福部 食品組餐飲衛生科
12:00~13:20	午餐時間		
13:20~14:40	認識食品添加物與使用須知 食品標示法規	許惠美 科長	台南市衛生局
14:40~15:00	休息時間		
15:00~16:20	烘焙食品創新研發概念	吳昆崙 副教授	嘉藥大學 副教授
16:20~17:00	綜合座談交流與工作經驗分享	專家、學者	衛生局人員或 大專院校教授
17:00	散 會		

註：上課時間、課程內容及講授人員依實際狀況調整

104 年烘焙食品添加物使用安全暨創新發展概念教育研討會

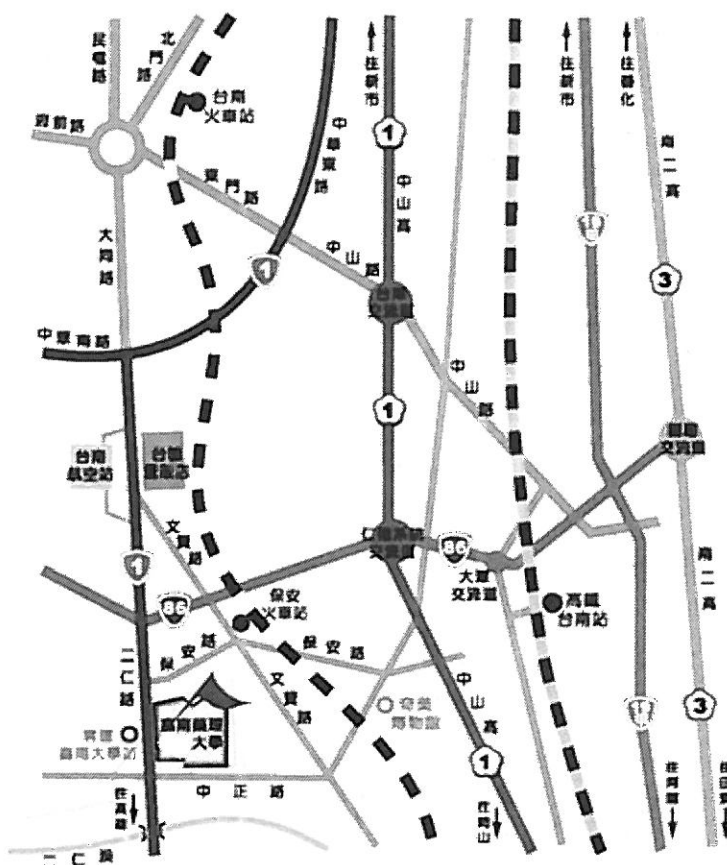
報名表

編號：_____ (承辦單間填寫)

姓 名		性別	男 ☐ 女 ☐
服務單位		職稱	
通訊地址			
聯絡電話	電話：()	傳真 號碼	
	行動：		
E-mail			
報名日期	104 年 月 日		
備 註	■ 報名人數以 120 人為限，額滿為止。報名收件即日起至 104 年 7 月 10 日(五)截止。 ■ 提供課程講義、研習期滿特發研習證書。 ■ 報名方式： 欲參加「104 年烘焙食品添加物使用安全暨創新發展概念教育研討會」者，請將報名表，逕寄 71710 台南市仁德區二仁路一段 60 號 嘉南藥理大學餐旅管理系 黃奕權收，寄出後請電話至 06-2660172 確認，以確認報名手續。 ■ 傳真報名：06-3661599 或 E-mail：kunlun@mail.cnu.edu.tw 註：(1)非例假日上班時間 9：00~16：00 受理報名。		

嘉南藥理大學

交通路線圖



1. 搭乘飛機: 由台南機場搭計程車約五分鐘至本校。
2. 搭乘高鐵: 高鐵台南站(沙崙)下車, 搭計程車由大潭交流道往西接台86號東西快速道路、台一線省道約12分鐘至本校。
3. 搭乘火車: 由台南火車站南下約七分鐘至保安站下車, 步行約十五分鐘至本校。
4. 搭乘客運: 請搭高雄客運 8046號。詳細時刻請洽高雄客運台南站。
電話: 06-2219177。
5. 自行開車經由省道或高速公路:
 - (1) 由台南經台一線省道南下約二十分鐘, 即本校正門。
 - (2) 由高雄經台一線省道北上約五十分鐘, 即本校正門。
 - (3) 中山高(國道1號): 由仁德系統交流道往西接台86號東西快速道路、台一線省道約十分鐘至本校。
 - (4) 南二高(國道3號): 由關廟交流道往西接台86號東西快速道路、台一線省道約十五分鐘至本校。



※本校園禁止車輛進入，來賓車輛請依箭頭指示前往北三停車場停車，再依指標至研討會場地。

