

2019 新南向臺商人才培訓課程-農業冷鏈經理人養成班

課程報名簡章

(本課程先前聯繫資訊僅供參考，相關課程內容以本公告為準)

一、主辦單位：行政院農業委員會。

二、執行單位：財團法人農業科技研究院、社團法人台灣冷鏈協會。

三、課程日期：108 年 11 月 25-28 日，09:00-20:30，共四天。

四、課程背景與目的：

農產品耗損降低與品質提升是農業發展非常重要的議題，由於收穫後基礎設施差，包括發展中國家的儲存和運輸，糧食損失約 30%。越南蔬果耗損更高達 30-40%，而在整個存儲和運輸過程中如結合冷鏈（Cold chain）的管理，不僅能提供消費者新鮮，健康的食品，更因為做好全程冷鏈提高農產品質而有助於開拓外銷市場。而引進冷鏈設施與管理來提高農產品質的同時，因可滿足通路與外銷品質要求，故可結合高品質農產品與食材發展更多元與創新商業模式。

臺灣具有 30 年冷鏈發展經驗，經歷完整的 B2B、B2C、O2O、專業佳與高 CP 值，而臺商熟悉新南向國家市場特性，並具有農業相關事業發展經驗與實力，是臺灣新南向發展的重要夥伴。「2019 年新南向臺商人才培訓課程-農業冷鏈經理人養成班」特地邀請經營農產相關事業之臺商或欲至新南向國家發展農業相關的臺灣業者，透過本次結合農業及冷鏈發展的專業課程、探討解決方案、分享成功案例與參訪冷鏈物流中心等多元設計，提升培訓人員冷鏈的專業知識與能力、瞭解農業冷鏈之應用、培養臺灣農業冷鏈南向在地事業發展的種子經理人，結合臺灣農業與冷鏈優勢及臺商事業創新發展，共同提升事業發展競爭力，並推展新南向農業冷鏈事業。

五、招生對象：

1. 從事農業相關事業且正有發展冷鏈計畫的東南亞國家臺商與其臺籍業者/主管。
2. 對於投資或發展農業冷鏈有興趣，且具有事業經營能力的臺商。
3. 亞洲台商總會與其相關負責推廣農業冷鏈業務之臺商或社團相關單位代表。
4. 推動新南向國家農業冷鏈之相關人員與業者。
5. 以上以臺籍且全程參加者優先錄取，全程參與課程者於結訓時，頒予正式受訓證明。

六、招生人數與報名：

本培訓課程將招收 20-25 人，有意願參訓者請於 108 年 11 月 18 日（一）17:00 前，填妥報名表並 email 給台灣冷鏈協會林秘書：nanalin@twcca.org.tw，886-2-27785255 主辦單位保有學員資格審查及錄取名額之權利。

七、課程費用：

由主辦單位補助課程與教材、課程餐費與參訪費（機票與課程期間住宿費用需由受訓人員自行負擔）。

八、課程地點：

IEAT 會議中心-台北市中山區松江路 350 號（捷運行天宮站 4 號出口左轉約 100 公尺）

02-2581-3521 分機 259、252 <http://www.peat.org.tw/meeting/Traffic.aspx#0>



九、課程設計：

- 本課程包含授課、參訪、座談會、成果發表等多元設計，搭配學員各自事業及其未來預期發展，透過共同學習、討論與教練團輔助，結合臺灣農業與冷鏈優勢及本課程所學，強化未來事業發展藍圖，並透過結訓成果發表及座談，有助於未來農業冷鏈新南向的後續推動。
- 師資具有豐富實務經驗，多位講師同時擔任教練，提供學員上課期間對於農業事業創新的諮詢。
- 課程規劃如下表：

類別	2019 新南向臺商人才培訓課程-農業冷鏈經理人養成班課程規劃
事業發展	<ul style="list-style-type: none"> ● 學員報名時請先提供事業背景與對於未來農業結合冷鏈發展構想，並於 11/28 下午做「未來結合農業冷鏈事業規劃之學習成果發表」。 ● 課程期間安排專業教練，並透過分組討論與座談會等形式，給予農業冷鏈解決方案與發展諮商。 ● 全程參與培訓課程之臺商，將授予正式結訓證明。
農業發展	<ol style="list-style-type: none"> 1. 臺灣農業冷鏈未來發展暨南向推動（農委會新南向辦公室）。 2. 先進國家農業冷鏈發展看台灣及南向需求與挑戰（太陽生鮮－蔡易成董事長）。 3. 智慧農業發展（邀請中）。 4. 臺灣農產加工及蔬果供應鏈的冷鏈落實－以太陽生鮮為例（太陽生鮮－蔡易成董事長）。 5. 園產品冷鏈處理運銷與預冷技術，園藝作物採收後處理及貯運技術（邀請中）。 6. 臺灣農業冷鏈南向發展座談。
冷鏈發展管理暨解決方案	<ol style="list-style-type: none"> 1. 國際冷鏈發展看台灣冷鏈與南向機會及挑戰（工研院服科系統中心－陳慧娟組長）。 2. 冷鏈物流經營與全面品質管理（台灣冷鏈協會－程東和理事長）。 3. 冷鏈物流營運管理（台灣冷鏈協會－王祥芝秘書長）。 4. 農漁產冷凍倉庫規劃與案例（科菱冷凍工程－林芳生總經理）。 5. 冷凍節能效率工程暨運輸案例（邵利集團－林建智董事長及陳昭良副總）。 6. 冷凍倉庫系統貨選擇（世倉國際－趙士逸總經理）。 7. 全方位物流資訊化管理（金財通商務科技服務陳俞蓁 物流部專案經理）。 8. 不斷鏈的智慧冷鏈解決方案（研華公司）。
成功案例	<ol style="list-style-type: none"> 1. 麥當勞食材供應與冷鏈品質管理（和德昌供應鏈管理品保部－黃蘊璞資深經理）。 2. 電商整合成功案例-鮮食家（金財通商務科技服務傅瑞傑電子商務部副部長）。 3. 臺灣農產加工及食材供應鏈的冷鏈落實－以太陽生鮮為例（太陽生鮮－蔡易成董事長）。
冷鏈參訪	<ol style="list-style-type: none"> 1. 保稅倉-八里-臺北港好好立和物流。 2. 多功能倉-龜山-林口逢泰物流。 3. 智慧零售與智慧農業-林口研華智慧園區。

※主辦單位保留科目及講師調整與更動之權利，以最後執行課表為準。

參加者預期收穫與效益

- 認識農業冷鏈相關臺商、農業與冷鏈專家，並結合臺灣經驗提供新南向農業冷鏈發展的事業諮詢，有助於結合農產事業發展與臺灣農業技術、臺灣冷鏈全方位解決方案，強化臺商農業冷鏈服務的商業模式與競爭力。

2019 新南向臺商人才培訓課程-農業冷鏈經理人養成班課程規劃

日期	時段	類別	主題	講師/貴賓
11/25 (一) 11 樓 Room 2	08:40-09:00		報到	
	09:00-9:40	南向農業 冷鏈發展	1.1 始業式 臺灣農業冷鏈未來發展暨南向推動	長官/貴賓
	09:40-10:40		1.2 國際冷鏈發展看臺灣冷鏈及南向機會與挑戰	工研院服科系統中心 陳慧娟組長
	11:00-12:00		1.3 從先進國家農業冷鏈發展看臺灣及南向需求 與挑戰	太陽生鮮農產公司 蔡易成董事長
	12:00-13:30		午餐/交流	
	13:30-14:30	冷鏈經營 與管理	1.4 冷鏈物流經營與全面品質管理	台灣冷鏈協會 程東和理事長
	14:30-15:00		Coffee break	
	15:00-17:00		1.5 冷鏈物流營運管理	台灣冷鏈協會 王祥芝秘書長
	17:00-18:00		晚餐/交流	
	18:00-20:00	冷鏈管理 成功案例	1.6 麥當勞食材供應與冷鏈品質管理與座談	和德昌股份有限公司 (麥當勞授權發展商) 供應鏈管理品保部 黃蘊璞資深經理
11/26 (二) 11 樓 Room 1	09:00-10:00	冷鏈解決 方案案例	2.1 農漁產冷凍倉庫規劃與案例	科菱冷凍工程 林芳生總經理
	10:30-12:00		2.2 冷凍節能效率工程暨運輸案例	邵利集團林建智董事長 邵利集團陳昭良副總經理
	12:00-13:30		午餐/交流	
	13:30-14:30		2.3 冷凍倉庫貨架系統選擇	世倉國際 趙士逸總經理
	14:30-15:00		Coffee break	
	15:00-17:30	2.4 全方位物流資訊化管理	金財通商務科技服務 陳俞蓁 物流部專案經理 傅瑞傑電子商務部副部長	
		2.5 鮮食家-生鮮電商整合成功案例		
	17:30-20:30 12 樓	越南農業 冷鏈探討	晚餐交流與討論(學員與教練團) 2.6 分組討論-新南向農業冷鏈發展探討,以越南農業冷鏈發展為例	
11/27 (三) 參訪 + 專業 導覽	08:00		IEAT 會議中心 1 樓門口集合	
	09:00-10:00	冷鏈物流 中心參訪	3.1 保稅倉-臺北港-好好立和物流	好好立和
	11:00-13:40		3.2 多功能倉-龜山-逢泰物流(午餐交流)	逢泰物流
	14:30-16:40		3.3 智慧冷鏈與智慧零售-研華科技(研華林口智慧園區)	研華科技
	17:30		返抵臺北	
11/28 (四) 11 樓 Room 2	09:00-10:00	農業冷鏈	4.1 臺灣農產加工及蔬果供應鏈的冷鏈落實-以 太陽生鮮為例	太陽生鮮農產 蔡易成董事長
	10:10-11:00		4.2 園產品冷鏈處理運銷與預冷技術 園藝作物採收後處理及貯運技術	專家邀請中
	11:10-12:00		4.3 智慧農業	專家邀請中
	12:00-13:00		午餐/交流	
	13:00-15:15	南向農業 冷鏈發展	4.4 學員成果發表-新南向市場農業/冷鏈事業發展規劃發表	
	15:15-15:45		Coffee break	
	15:45-17:00		4.5 臺灣農業冷鏈新南向發展座談	專家/冷鏈協會/業者/學者
	17:30-20:30		4.6 2019 新南向臺商人才培訓課程-農業冷鏈經理人養成班結業式	

※主辦單位保留科目及講師調整與更動之權利,以最後執行課表為準。