

教育部生醫產業與新農業創新創業人才培育計畫

「銀髮食品研發製作創業課程」

一、辦理緣起

教育部為解決台灣人口老化、醫療成本攀升、保障人民健康與自然資源永續發展管理等需求，希冀培養出具創業思考、批判思維、解決問題、跨領域整合、溝通等五大核心能力之生醫產業與新農業跨領域高階人才，使其具有跨國、跨領域、產業開發、行銷及法規，與具國際觀之高階人才，並協助建立有利於產學互動及合作之機制與平台，故辦理本方案以期能改變臺灣生技產業結構，提升我國經濟實力及國際競爭力。

二、辦理時間

- 「銀髮食品研發製作創業課程」基礎課程

109年7月16日至8月21日，每週四、週五上午9:00-17:00，為期四週。

- 「銀髮食品研發製作創業課程」進階課程

109年9月03日至9月13日，每週五、週六上午9:00-21:00，為期兩週，

109/9/13(週日)為社區民眾品評會

註：若大專院校學生欲抵學校學分，需盡早接洽在學學校與本計畫承辦人員，務必事先提出申請。

- 可單選【銀髮食品研發製作創業課程】或【進階銀髮食品研發製作創業課程】或兩者皆報名。

三、辦理對象

1.對銀髮食品創新、對創業有興趣之社會菁英、已成立公司、行號、企業社之團隊，及大專院校生及研究生；未來一年內有創業規劃者優先錄取。

2.本課程報名身分有兩種：一般學員、創業團隊

(1) 一般學員：將以在學之大專院校生及研究生為優先，單純修課，須完成指定作業。

(2) 創業團隊：學員自組3人以上之團隊，本課程將協助在修業期間完成團隊之營運計劃書，並參加課程結束前之成果發表展。

本校將舉薦兩班表現優異之團隊，參加預計109年12月教育部舉辦之全國創新創業團隊競賽。

四、招收人數

招生名額：10 隊 + 20 人學員，名額有限；本計畫辦公室擁有相關活動之最終解釋權。

五、報名費用

免費參加，食宿自理。

六、報名日期

第一階段：即日起至 109 年 6 月 20 日止(初選名單)

第二階段：109 年 6 月 21 日起公告並通知正取學員或創業團隊

七、權利義務

- 1.上課學員出席時數必須達 80%者，方可獲得修業證明及參與成果考評；若為創業團隊，本課程將安排一年之業界資深顧問組成之娘家顧問團提供全方位之諮詢與服務，並將定期舉辦線上或線下的專業知識精進課程與會議。
- 2.學員在課程結束前，應完成課程教師和/或計畫辦公室之作業要求
- 3.創新創業團隊
 - (1)完成事業籌辦計畫書或公司營運計劃書，每團隊乙份
 - (2)基礎課程：參加 8 月底之成果發表會及競賽
 - (3)進階課程：參加 9 月中旬之成果發表會及競賽
- 4.本校之計畫辦公室將擇三個優秀團隊，於 109 年度參加教育部全國生醫產業與新農業創新創業人才培訓計畫之創新創業競賽，並得到娘家顧問團全程輔導與全國曝光機會。

八、成果效益

- 1.優秀團隊將由娘家顧問團輔導，參與全國性競賽，已獲得更多的行銷機會與資源媒合
- 2.由課程中獲得國際銀髮市場趨勢與銀髮食品研發之關鍵技術
- 3.拓展人脈、認識各界專家及擁有更多商機媒合的機會

九、課程規劃與師資

● 「銀髮食品研發製作創業課程」

課程單元	上課時間	開授日期	授課教師
開幕式	9:10-10:00	7/16 (週四)	樓迎統校長 陳敏麗主任
1.創業精神與啟程：創業前應有的態度和觀念	10:10-12:00		黃主恩執行長
2.銀髮食品生技關鍵技術：世界飲食趨勢	13:10-15:00		邱雪惠副研究員
3.銀髮食品生技關鍵技術：國際軟質飲食設計與分類	15:20-17:10		邱雪惠副研究員
4.銀髮食品生技關鍵技術：銀髮族的生、心、社會變化	9:10-12:00	7/17 (週五)	張嘉秀助理教授
5.銀髮食品生技關鍵技術：老年周全性評估	13:10-15:00		郭雅雯副教授
6.銀髮食品生技關鍵技術：銀髮族健康與營養需求	15:20-17:10		賴玟秀營養師
7.財物及風險管理：創業團隊資源檢查表	9:10-12:00	7/23 (週四)	陳啟仁顧問
8.市場分析與技術鑑價：軟質飲食質地分類的測量和操作	13:10-17:00		邱麗玲副教授
9.銀髮食品生技關鍵技術：軟質飲食烹調實作教學	9:10-12:00	7/24 (週五)	吳佳隆開發副理
10.市場行銷與經營：學員/團隊軟質飲食產品開發練習	13:10-17:00		
11.智慧財產管理與法規：契約簽訂前的停看聽	9:10-12:00	8/13 (週四)	黃主恩執行長
12.營運計畫實務演練 I	13:10-15:00		黃主恩執行長
13.個案實例專討:業界前輩分享	15:20-17:10		唐壽生總經理

課程單元	上課時間	開授日期	授課教師
14 業界參訪	9:10-12:00	8/14 (週五)	參訪地點： 1.卡多利亞良食故事館 2.舊時光新鮮事—老屋 咖哩專賣
15.營運計畫書實務演練 II	13:10-17:00		王祚胤顧問 黃主恩執行長
16.市場行銷與經營策略： 網路社群建立與品牌塑造	9:10-11:00	8/20 (週四)	陳倚恩顧問
17.市場分析與技術鑑價： 商品組合與策略	13:10-15:00		張嘉秀助理教授 王祚胤顧問
18.長照 C 據點社區服務與品嚐會	15:20-17:10		王祚胤顧問 陳敏麗教授 張嘉秀助理教授 郭雅雯副教授
19.團隊組成與人才管理： 學員/團隊軟質飲食產品開發習作	9:10-11:00	8/21 (週五)	張嘉秀助理教授
20.初階課程成果發表會與競賽	13:10-15:00		黃主恩執行長 王祚胤顧問 陳倚恩顧問
創業導師時間	15:20-17:10		黃主恩執行長 王祚胤顧問 陳倚恩顧問 陳敏麗教授 張嘉秀助理教授 郭雅雯副教授

● 「銀髮食品研發製作創業課程」進階課程

注意：需要教育部大學部認定學分數者，部分課表異動；請事先洽詢承辦人員。

課程單元	上課時間	開授日期	授課教師
1. 創業精神與啟程：	9:10-11:00		唐壽生總經理

課程單元	上課時間	開授日期	授課教師
企業家格局與現金流--富爸爸與窮爸爸的啟示		9/3 (週四)	
2.智慧財產管理與法規： 常見稅務法規與節稅	10:10-12:30		陳星君會計師
3.市場分析與技術鑑價： 銀髮食品設計與感官品質體驗	13:30-15:00		邱雪惠副研究員
4.市場分析與技術鑑價： 台灣銀髮食品發展與開發策略	15:20-17:10		邱雪惠副研究員
5.企業個案實例專討	19:10-21:00		黃主恩執行長
6.銀髮食品生技關鍵技術： 老人吞嚥神經肌肉問題與治療	9:10-12:00	9/4 (週五)	李建德醫師
7.銀髮食品生技關鍵技術： 益生菌—讓您好運腸腸久久	13:30-15:00		呂英震副教授
8.銀髮食品生技關鍵技術： 老人口腔照護及飲食吞嚥訓練操作	15:20-17:10		張嘉秀助理教授 郭雅雯副教授
9.營運計畫書實務演練 I	19:10-21:00		黃主恩執行長
10.市場行銷與經營策略： 老人的心理與購買行為	9:10-12:00	9/5 (週六)	林昱宏組長
11.市場行銷與經營策略： 自媒體經營與臉書廣告投放	13:30-15:00		陳倚恩顧問
12.營運計畫書實務演練 II	15:20-17:10		黃主恩執行長
13.市場行銷與經營策略： 網路直播技巧與演練	18:10-20:00		陳倚恩顧問
14.銀髮食品生技關鍵技術： 一般軟質飲食烹調實作教學	9:10-12:00	9/10 (週四)	吳佳隆開發副理
15.市場行銷與經營： 學員/團隊軟質飲食產品開發練習	13:10-17:00		
16.團隊組成及人才管理： 金牌店長任務	19:10-21:00		陳啟仁顧問
17 學員/團隊商品開發與實作	08:00-10:00	9/11 (週五)	陳敏麗教授 張嘉秀助理教授 郭雅雯副教授

課程單元	上課時間	開授日期	授課教師
18 進階課程成果競賽與發表會	10:10-12:00 13:10-15:00		高橋洋社長 王祚胤顧問 陳啟仁顧問
19.智慧財產管理與法規： 企業常見法律糾紛與諮詢	15:10-17:00		張智尊律師
20.市場分析與技術鑑價： 日本高齡膳食種類與服務模式	8:30-10:30	9/12 (週六)	高橋洋社長
21.智慧財產管理與法規： 智慧財產的管理與常見糾紛	10:40-12:00	銀髮食品 服務及市 場趨勢國 際研習會	張智尊律師
22.市場分析與技術鑑價： 臺灣高齡膳食服務現況	13:10-14:30		邱麗玲副教授
23.市場分析與技術鑑價： 美國、加拿大銀髮營養食品市場分析報告	14:50-16:10	場外：	王祚胤顧問
24.財物及風險管理： 網路群眾募資實戰分享	16:10-17:30	創業團隊 成果發表 會暨商機 媒合會	呂佳恩專案經理
25.社區總體營造與服務實習	9:00-11:00	9/13 (週日)	陳敏麗教授 張嘉秀助理教授 郭雅雯副教授

● 教學團隊

授課教師	服務單位	專長領域
呂英震	嘉義大學食品科學系暨研究所	蛋白質工程、發酵、保健食品開發應用、生物科技產業智慧財產權、生技產業發展
邱麗玲	財團法人長庚學校財團法人長庚科技大學林口校本部食品營養系副教授	高齡膳食營養與置備、團體膳食管理、膳食療養學、疾病營養學、食品調理學與實驗
邱雪惠	食品工業發展研究所嘉義創新研發中心副研究員	保健食品開發應用、銀髮軟質飲食開發
吳佳隆	數家連鎖餐飲集團產品開發經理	各式中西式料理製作、產品研發、食品生技商業化，市場行銷、供餐流程建立
王祚胤	先行共享經濟有限公司負責人	團隊組成及人才管理、市場分析與技術鑑價、創業資源轉介、創業團隊輔導

授課教師	服務單位	專長領域
陳啟仁	甘蔗泡連鎖茶飲、所長茶葉蛋	創業團隊輔導、企業管理、人力資源應用、通路開發及庫存管理、店面營業及流程建立
陳倚恩	技優資訊學院負責人暨總監	事業定位、網路創業顧問、數位企業策略管理、溝通談判策略管理、市場行銷策略管理
張智尊	大恆國際法律事務所負責人	中英文法律文件撰擬、公司經營（股東會、董事會）法律文件撰擬、爭議處理
高橋洋	株式会社シニアライフクリエイイト社長	日本高齡者輔助食品廠、經營管理、觀察日本高齡者市場需求
呂佳恩	Flying V 群眾募資公司專案經理	企業顧問、資訊軟體服務、創業投資
黃主恩	優力創意策略整合輔導中心執行長	創業育成輔導。企業管理輔導。地方創生輔導。服務品質輔導。人力資源管理。教育訓練管理。計畫規劃撰寫。專案規劃執行
唐壽生	蘋果莊園有限公司總經理 佑昇醫院副院長	胸腔內科專科醫師、重症醫療、長期照顧機構醫療巡診、軟質飲食開發、旅館與餐廳之經營與管理
李建德	嘉義長庚紀念醫院神經內科醫師	腦中風、周邊神經病變、動作障礙、癲癇、失智症
林昱宏	國立台灣大學附設醫院北護分院社工組長	轉介社會資源、長期照護需求評估、人類心理與溝通技巧、失智者與家屬的溝通、長期照護政策、輔具需求評估與資源轉介、慢性病患者與家屬的自我照顧方法
陳星君	嘉順會計師事務所負責人	辦理工商登記、公司登記、公司設立、外資、專業輔導設立公司
賴玟秀	嘉義市教育處體育健康組營養師	長期照護團體膳食供應、醫院團膳、坐月子餐點製作、學校營養午餐供應、個別化菜單設計
錢耀陞	杏福工坊負責人	堅果類批發買賣、軟質點心製作、堅果塔開發

九、交通及聯繫資訊

長庚科技大學嘉義分部護理系

上課地點：教學大樓地下室 1 樓 100 人階梯教室

電話：(05)362-8800轉2607

信箱：seniorfood@mail.cgust.edu.tw

地址：61363嘉義縣朴子市仁和里 13 鄰嘉朴路西段 2 號

● 搭乘大眾交通工具

1. 搭乘台鐵至嘉義火車站

(1) 計程車

嘉義火車站-->長庚科大嘉義分部 車資約\$450 元

(2) 公車

可於嘉義火車站後站搭乘 BRT 高鐵接駁車『往朴子路線』於『縣府站』下車，步行至本校嘉義分部約 2 分鐘。車資約\$60 元

2.搭乘高鐵至嘉義太保高鐵站

(1)計程車

嘉義高鐵站-->長庚科大嘉義分部 車資約\$180 元

(2)BRT 高鐵接駁車

可於 2 號出口搭乘 BRT 高鐵接駁車『往朴子路線』於『縣府站』下車，步行至本校嘉義分部約 2 分鐘。持高鐵車票免公車車資。



十、更多資訊



官網 QR Code

<https://seniorfood.wixsite.com/mysite>



報名表 QR Code

<https://forms.gle/up5azmr2AxK9nd5J8>