活動議程

時間	活動內容	主講/主持人	
08:30－09:00	貴賓報到		國際會議廳外大廳
09:00－09:15	開幕式與貴賓致詞	主席： 蘇弘毅 校長/弘光科技大學	國際會議廳
09:15－10:15	【Keynote】 法式烘焙的永續新思維： 從原料、製程到職人實踐	演講人： TED CALEK / TÉSUAN 遞頌法式烘焙 主持人： 陳翊璇 / TÉSUAN 遞頌法式烘焙 梁一萍 教授/弘光科技大學國際溝通英語系	國際會議廳
10:15－10:35	與會貴賓大合照/茶敘交流		國際會議廳外大廳
10:35－11:50	【專題演講 1】 國際競賽與永續烘焙技術創新	演講人： 江定佳/WACS 世界廚師協會 A 級評審長 主持人： 李淑如/Feeling18-18 度 C 巧克力工房	國際會議廳
11:50－13:00	午餐、海報參觀及競賽展示		L 棟 B1 弘櫻館 國際會議廳外廣場
13:00－13:20	【專題演講 2】 創新甜點與品牌永續	演講人： 李淑如/Feeling18-18 度 C 巧克力工房 主持人： 李國溢/專技副教授/弘光科技大學食品科技系	國際會議廳
13:20－14:10	【專題演講 3 】 人工智慧在食品應用中的角色：最新進展與挑戰	演講人： 陳和賢 教授/國立屏東科技大學 食品科學系 主持人： 林麗雲 特聘教授/弘光科技大學食品科技系	國際會議廳
14:10－15:00	【專題演講 4】 食品科技創新升級：共創健康、永續與綠色文明新未來	演講人： 廖明堅 創辦人/一之軒食品有限公司 主持人： 吳松濂/專技教授/弘光科技大學餐飲管理系	國際會議廳
15:00－15:20	綠色永續暨廠商展示		國際會議廳外廣場
15:20－15:50	【專題演講 5 】 智慧製造與 AI 自動化於烘焙產業之應用	演講人： 黃正儀 總經理/中部電機工業股份有限公司 主持人： 楊智偉 專技助理教授/弘光科技大學食品科技系	國際會議廳
15:50－16:20	【專題演講 6 】 ESG 實踐下的烘焙器具創新與綠色製造	演講人： 張志豪 董事長/三能食品器具股份有限公司 主持人： 楊智偉 專技助理教授/弘光科技大學食品科技系	國際會議廳
16:20－16:50	綜合座談 主題:「智慧烘焙與綠色永續創新：AI 科技應用、產業轉型與未來展望」	主持人： 陳玉舜 院長/弘光科技大學國際餐旅學院 與談人： 陳和賢 教授/國立屏東科技大學 食品科學系 張志豪 董事長/三能食品器具股份有限公司 黃正儀 總經理/中部電機工業股份有限公司 廖明堅 創辦人/一之軒食品有限公司	國際會議廳
16:50	閉幕式		