

112年度產業人才投資計畫招訓簡章

訓練單位名稱	光宇學校財團法人元培醫事科技大學				
課程名稱	經典中華料理廚藝技能培訓班第02期				
上課地點	學科：30015新竹市元培街306號(集賢樓J306普通教室) 學科2： 術科：30015新竹市元培街306號(餐管系實習教室B) 術科2：				
報名方式	採線上報名 1. 請先至台灣就業通： https://job.taiwanjobs.gov.tw/internet/index/agree.aspx 加入會員 2. 再至在職訓練網： https://ojt.wda.gov.tw/ 報名				
訓練目標	<p>單位核心能力介紹:為提供學生及學員多元學習，整合相關學術資源，本校藉由各學系的合作、因應產業需求，開設相關課(學)程，讓學生及學員跨領域學習，提升專業知能與職場競爭力。</p> <p>本校設有相關系所及完備師資，多元的實作課程以及優質的教學環境，深耕培訓餐飲製備技能專業人才，成就未來餐飲之星。</p> <p>知識:目標在使學員了解營養與健康、食品安全與衛生的重要性，以及管理及餐飲經營管理相關知識及技巧，並將理論應用到實際面及問題解決。</p> <p>技能:安排學習丙級中餐烹飪證照內容、地方特色小吃及創意料理，期以習得中式料理基礎技能，進而應用於中式料理實作，加強烹飪技巧，提升創業成功機會。</p> <p>學習成效:透過學術科學習，讓學員習得餐飲從業人員應有相關知識，培養擔任內場人員基本餐飲衛生及烹飪技術，培訓學生中餐烹調基本技能。</p>				
上課日期	授課時間	時數	課程進度/內容	授課師資	遠距教學
2023/12/02(星期六)	10:00~12:00	2.0	衛生講習	鄭富貴	<input type="checkbox"/>
2023/12/02(星期六)	13:00~17:00	4.0	刀工刻花、水刀片老師講解示範 → 學員分組實作 → 學員相互觀摩教授水花雕及盤飾切割	鄭富貴	<input type="checkbox"/>
2023/12/03(星期日)	08:00~12:00	4.0	完成:青椒炒肉絲、茄汁燴魚片、乾煸四季豆、燴三色肉片、五柳溜魚條、馬鈴薯炒雞絲 1.教授刀工作品規格 2.並教導以配菜分類盛裝受評,另加兩種盤飾以2只瓷盤盛裝擺設。 3.學生實作演練。	鄭富貴	<input type="checkbox"/>
2023/12/03(星期日)	13:00~17:00	4.0	完成:蛋白雞茸羹、菊花溜魚球、竹筍炒肉絲、黑胡椒豬柳、香酥花枝絲、薑絲魚片湯 1.教授刀工作品規格 2.並教導以配菜分類盛裝受評,另加兩種盤飾以2只瓷盤盛裝擺設。 3.學生實作演練。	鄭富貴	<input type="checkbox"/>
2023/12/09(星期六)	08:00~12:00	4.0	完成:香菇肉絲油飯、炸鮮魚條、燴三鮮、糖醋瓦片魚、燻燒辣味茄條、炒三色肉丁 1.教授刀工作品規格 2.並教導以配菜分類盛裝受評,另加兩種盤飾以2只瓷盤盛裝擺設。 3.學生實作演練。	鄭富貴	<input type="checkbox"/>

112年度產業人才投資計畫招訓簡章

2023/12/09(星期六)	13:00~17:00	4.0	完成:榨菜炒肉片、香酥杏鮑菇、三色豆腐羹、脆溜麻辣雞球、銀芽炒雙絲、素燴三色杏鮑 1.教授刀工作品規格 2.並教導以配菜分類盛裝受評,另加兩種盤飾以2只瓷盤盛裝擺設。 3.學生實作演練。	鄭富貴	<input type="checkbox"/>
2023/12/10(星期日)	08:00~12:00	4.0	完成:五香炸肉條、三色煎蛋、三色冬瓜捲、涼拌豆干雞絲、辣鼓椒炒肉丁、醬燒筍塊 1.教授刀工作品規格 2.並教導以配菜分類盛裝受評,另加兩種盤飾以2只瓷盤盛裝擺設。 3.學生實作演練。	鄭富貴	<input type="checkbox"/>
2023/12/10(星期日)	13:00~17:00	4.0	完成:燴咖哩雞片、酸菜炒肉絲、三絲淋蛋餃、雞肉麻油飯、玉米炒肉末、紅燒茄段 1.教授刀工作品規格 2.並教導以配菜分類盛裝受評,另加兩種盤飾以2只瓷盤盛裝擺設。 3.學生實作演練。	鄭富貴	<input type="checkbox"/>
2023/12/16(星期六)	08:00~12:00	4.0	完成:西芹炒雞片、三絲淋蒸蛋、紅燒杏菇塊、糖醋排骨、三色炒雞片、麻辣豆腐丁 1.教授刀工作品規格 2.並教導以配菜分類盛裝受評,另加兩種盤飾以2只瓷盤盛裝擺設。 3.學生實作演練。	鄭富貴	<input type="checkbox"/>
2023/12/16(星期六)	13:00~17:00	4.0	完成:三色炒雞絲、火腿冬瓜夾、鹹蛋黃炒杏菇條、鹹酥雞、家常煎豆腐、木耳炒三絲 1.教授刀工作品規格 2.並教導以配菜分類盛裝受評,另加兩種盤飾以2只瓷盤盛裝擺設。 3.學生實作演練。	鄭富貴	<input type="checkbox"/>
2023/12/17(星期日)	08:00~12:00	4.0	完成:三色雞絲羹、炒梳片鮮筍、西芹拌豆干絲、三絲魚捲、焦溜豆腐塊、竹筍炒三絲 1.教授刀工作品規格 2.並教導以配菜分類盛裝受評,另加兩種盤飾以2只瓷盤盛裝擺設。 3.學生實作演練。	鄭富貴	<input type="checkbox"/>
2023/12/17(星期日)	13:00~17:00	4.0	完成:薑味麻油肉片、薑絲醬燒鮮魚、竹筍爆肉丁、豆薯炒豬肉鬆、麻辣溜雞丁、香菇素燴三色 1.教授刀工作品規格 2.並教導以配菜分類盛裝受評,另加兩種盤飾以2只瓷盤盛裝擺設。 3.學生實作演練。	鄭富貴	<input type="checkbox"/>
2023/12/23(星期六)	08:00~12:00	4.0	完成:鹹蛋黃炒薯條、燴素什錦、脆溜荔枝肉 1.教授刀工作品規格 2.並教導以配菜分類盛裝受評,另加兩種盤飾以2只瓷盤盛裝擺設。 3.學生實作演練。	陳麒文	<input type="checkbox"/>
2023/12/23(星期六)	13:00~17:00	4.0	完成:滑炒三椒雞柳、酒釀魚片、麻辣金銀蛋 1.教授刀工作品規格 2.並教導以配菜分類盛裝受評,另加兩種盤飾以2只瓷盤盛裝擺設。 3.學生實作演練。	陳麒文	<input type="checkbox"/>
2023/12/24(星期日)	08:00~12:00	4.0	完成:黑胡椒溜雞片、蔥燒豆腐、三椒炒肉絲 1.教授刀工作品規格 2.並教導以配菜分類盛裝受評,另加兩種盤飾以2只瓷盤盛裝擺設。 3.學生實作演練。	陳麒文	<input type="checkbox"/>
2023/12/24(星期日)	13:00~17:00	4.0	完成:馬鈴薯燒排骨、香菇蛋酥燜白菜、五彩杏菇丁 1.教授刀工作品規格 2.並教導以配菜分類盛裝受評,另加兩種盤飾以2只瓷盤盛裝擺設。 3.學生實作演練。	陳麒文	<input type="checkbox"/>
2024/01/06(星期六)	08:00~12:00	4.0	術科模擬考及學員實作練習	鄭富貴	<input type="checkbox"/>
2024/01/06(星期六)	13:00~15:00	2.0	餐飲採購與成本控制- 1.餐飲成本利潤與關係 2.成本標準化 3.案例演練	鄭富貴	<input type="checkbox"/>

※招訓對象

112年度產業人才投資計畫招訓簡章

<p>招訓方式 及資格條件</p>	<p>本計畫補助對象為年滿15歲以上，具就業保險、勞工保險、勞工職業災害保險或農民健康保險被保險人身分之在職勞工，且符合下列資格之一：</p> <p>(一) 具本國籍。</p> <p>(二) 與中華民國境內設有戶籍之國民結婚，且獲准居留在臺灣地區工作之外國人、大陸地區人民、香港居民或澳門居民。</p> <p>(三) 符合入出國及移民法第16條第3項、第4項規定取得居留身分之下列對象之一：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 泰國、緬甸地區單一中華民國國籍之無戶籍國民。 2. 泰國、緬甸、印度或尼泊爾地區無國籍人民，且已依就業服務法第五十一條第一項第一款規定取得工作許可者。 <p>(四) 跨國(境)人口販運被害人，並取得工作許可者。</p> <p>前項年齡及補助資格以開訓日為基準日。</p> <p>※招訓方式 本校官網/校門口跑馬燈、中心網頁/社群/粉絲專頁/LINE@等</p> <p>※資格條件 對中餐烹調課程有興趣皆可。</p>
<p>遴選學員標準 及作業程序</p>	<p>※學員學歷：不限</p> <p>※遴選方式 依產業人才投資方案，線上報名，依網站報名完成順序，審核參訓資格，經通知繳交參訓資料翌日起算7日止，未完成繳交資料及訓練費用者，視為放棄參訓，由候補人員依序遞補。 **若報名人數超過補助名額或未符合補助資格者，仍可以自費身分參訓，以不超過原核定班次人數20%為限。</p>
<p>是否為 iCAP課程</p>	<p><input type="checkbox"/>是，課程相關說明： iCAP標章證號： <input checked="" type="checkbox"/>否</p>
<p>招訓人數</p>	<p>20人</p>
<p>報名起迄日期</p>	<p>112年11月02日至112年11月29日</p>
<p>預定上課時間</p>	<p>112年12月02日(星期六)至113年01月06日(星期六)</p> <p>每週六08:00-17:00(僅12/2上課時間為10:00-17:00;1/6上課時間為08:00-15:00;12/30停課)上課、每週日08:00-17:00上課</p> <p>共計68小時課程總期</p>
<p>授課師資</p>	<p>※鄭富貴 老師 學歷：龍華專科學校 食品工程學系 專長：中餐烹調</p> <p>※陳麒文 老師 學歷：國立高雄餐旅大學 餐飲管理系 專長：月子餐、藥膳料理、中式點心、台灣小吃、西餐料理</p>
<p>教學方法</p>	<p><input type="checkbox"/>講授教學法(運用敘述或講演的方式，傳遞教材知識的一種教學方法，提供相關教材或講義)</p> <p><input type="checkbox"/>討論教學法(指團體成員齊聚一起，經由說、聽和觀察的過程，彼此溝通意見，由講師帶領達成教學目標)</p>

112年度產業人才投資計畫招訓簡章

教學方法	<input type="checkbox"/> 演練教學法（由講師的帶領下透過設備或教材，進行練習、表現和實作，親自解說示範的技能或程序的一種教學方法） <input type="checkbox"/> 其他教學方法：分4組，每組5人。
費用	實際參訓費用：\$12,470，報名時應繳費用：\$12,470 （勞動力發展署桃竹苗分署補助：\$9,976，參訓學員自行負擔：\$2,494） 一般勞工政府補助訓練費用80%、全額補助對象政府補助訓練費用100%
退費辦法	※依據產業人才投資計畫第30、31點規定 第30點、參訓學員已繳納訓練費用，但因個人因素，於開訓日前辦理退訓者，訓練單位應依下列規定辦理退費： （一）非學分班訓練單位至多得收取本署核定訓練費用5%，餘者退還學員。 （二）學分班退費標準依教育部規定辦理。 已開訓但未逾訓練總時數1/3者，訓練單位應退還本署核定訓練費用50%。但已逾訓練總時數1/3者，不予退費。 匯款退費者，學員須自行負擔匯款手續費用或於退款金額中扣除。 第31點、訓練單位有下列情事之一者，應全數退還學員已繳交之費用： （一）因故未開班。 （二）未如期開班。 （三）因訓練單位未落實參訓學員資格審查，致有學員不符補助資格而退訓者。 （四）因訓練單位因素而致訓練班次遭分署撤銷核定。 訓練單位如變更訓練時間、地點或其他重大缺失等，致學員無法配合而需退訓者，訓練單位應依未上課時數佔訓練總時數之比例退還學員訓練費用。 因訓練單位之原因，致學員無法於結訓後6個月內取得本計畫補助金額，訓練單位應先代墊補助款項。經司法判決確定或經認定非可歸責於訓練單位者，得另檢具證明向分署申請代墊補助款項。 匯款退費者，由訓練單位負擔匯款手續費用。
說明事項	1. 訓練單位得先收取全額訓練費用，並與學員簽訂契約。 2. 低收入戶或中低收入戶中有工作能力者、原住民、身心障礙者、中高齡者、獨力負擔家計者、家庭暴力被害人、更生受保護人、其他依就業服務法第24條規定經中央主管機關認為有必要者、逾65歲之高齡者、因犯罪行為被害死亡者之配偶、直系親屬或其未成年子女之監護人、因犯罪行為被害受重傷者之本人、配偶、直系親屬或其未成年子女之監護人等在職勞工為全額補助對象，報名時須備齊相關資料。 3. 缺席時數未逾訓練總時數之1/5，且取得結訓證書者（學分班之學員須取得學分證明），經行政程序核可後，始可取得勞動部勞動力發展署桃竹苗分署之補助。 4. 參加職前訓練期間，接受政府訓練經費補助者（勞保投保證號前2碼數字為09訓字保之參訓學員），及參訓學員投保狀況檢核表僅為裁減續保及職災續保之參訓學員，不予補助訓練費用。
訓練單位 連絡專線	聯絡人：黃淑琪 聯絡電話：03-6102299 傳 真：03-6012301 電子郵件：angel8701@mail.ypu.edu.tw

112年度產業人才投資計畫招訓簡章

<p>補助單位 申訴專線</p>	<p>【勞動部勞動力發展署】 電話：0800-777888 https://www.wda.gov.tw 其他課程查詢：https://ojt.wda.gov.tw/</p> <p>【勞動部勞動力發展署桃竹苗分署】 電話：03-4855368 分機：1351 傳真：03-4752584 電子郵件：thmr@wda.gov.tw 網址：https://thmr.wda.gov.tw</p>
----------------------	--

※報名前請務必仔細詳閱以上說明。