

108年度產業人才投資計畫招訓簡章

| | | | | |
|-----------------|--|-----|------------------|------|
| 訓練單位名稱 | 國立澎湖科技大學 | | | |
| 課程名稱 | 澎湖食材製作與運用班第01期 | | | |
| 上課地點 | 學科:88046澎湖縣馬公市六合路300號 術科:88046澎湖縣馬公市六合路300號 | | | |
| 報名方式 | 採網路報名 | | | |
| | 1. 請先至台灣就業通： https://www.taiwanjobs.gov.tw/Internet/index/index.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:國立澎湖科技大學設有人才暨管理、觀光休閒及海洋資源暨工程等三個學院，培育海洋漁業，觀光休閒，科技及管理的各種人才。本校擁有優質師資、場地資源及設備等，並提供專業的訓練，進行新觀念、技術之推廣及指導，不僅縮短城鄉差距，也能帶動澎湖地區資訊、文化、觀光等發展，提升澎湖地區民眾專業職能，拓展學員就業技能，提升競爭能力。</p> <p>知識:(1)了解中餐烹調知識、原理與製作技能。 (2)了解澎湖在地食材的特徵與性質。 (3)具備中餐料理之衛生、營養概念。 (4)精進中餐料理理設備、器具之操作與保養。</p> <p>技能:(1)強化中餐料理之實際製作技術。 (2)了解澎湖食材搭配互補作用之原理。 (3)具有將在地食材創新及改良之能力。</p> <p>學習成效:藉由此課程輔導對於中餐烹飪熟悉民眾，學習在地食材的運用，得到更高階技能。 (1)增進學員職場倫理與道德觀念。 (2)提昇學員工作積極態度及負責態度。 (3)建立學員互助合作精神與人際互動技巧。</p> | | | |
| 上課日期 | 授課時間 | 時數 | 課程進度/內容 | 授課師資 |
| 2019/10/08(星期二) | 18:00~19:00 | 1.0 | 場地與安全衛生介紹 | 楊錦騰 |
| 2019/10/08(星期二) | 19:00~22:00 | 3.0 | 刀工盤飾練習 | 楊錦騰 |
| 2019/10/15(星期二) | 18:00~22:00 | 4.0 | 澎湖蜜汁加網魚、澎湖蒜泥蒸牡蠣 | 楊錦騰 |
| 2019/10/22(星期二) | 18:00~22:00 | 4.0 | 澎湖海鮮南瓜羹、澎湖松鼠黑加網魚 | 楊錦騰 |
| 2019/10/29(星期二) | 18:00~22:00 | 4.0 | 澎湖土魷魚羹、澎湖鮮人掌花枝丸飯 | 楊錦騰 |
| 2019/11/05(星期二) | 18:00~22:00 | 4.0 | 澎湖酥炸絲瓜、澎湖石鉅滷肉 | 楊錦騰 |
| 2019/11/19(星期二) | 18:00~22:00 | 4.0 | 澎湖菜酸石姥魚捲、澎湖風茹茶子排 | 楊錦騰 |

108年度產業人才投資計畫招訓簡章

| | | | | |
|-----------------|-------------|-----|--------------------|-----|
| 2019/11/26(星期二) | 18:00~22:00 | 4.0 | 澎湖花枝蝦卷、澎湖XO醬百花油條 | 楊錦騰 |
| 2019/12/03(星期二) | 18:00~22:00 | 4.0 | 澎湖風茹茶滷豬腳、澎湖金錢蝦餅 | 楊錦騰 |
| 2019/12/10(星期二) | 18:00~22:00 | 4.0 | 澎湖花菜乾芋香扣肉、澎湖鮮人掌古佬肉 | 楊錦騰 |
| 2019/12/17(星期二) | 18:00~22:00 | 4.0 | 澎湖泰式加網魚、澎湖蚵仔煎 | 楊錦騰 |
| 2019/12/24(星期二) | 18:00~22:00 | 4.0 | 澎湖南瓜鮮魚捲、澎湖牡蠣春捲 | 楊錦騰 |
| 2020/01/07(星期二) | 18:00~22:00 | 4.0 | 澎湖白玉海菜羹、澎湖高麗菜酸花枝羹 | 楊錦騰 |

| | |
|-----------------|--|
| 招訓對象 及資格條件 | 對中式料理有一定程度的專業知識與執行技術，且對澎湖在地食材創意料理有興趣或從事相關產業者。 |
| 遴選學員標準 及作業程序 | <p>學員學歷：國中(含)以上</p> <p>一、招訓方式：以產投網站、跑馬燈、廣告夾報、海報、學校網頁、本部官方社群等方式宣傳課程。</p> <p>二、遴選方式：1、學員需至在職訓練網網站線上報名本課程(需先加入會員)。2、依在職訓練網網站「線上報名順序」審核學員資格，符合者依序錄取並通知學員於5日內完成繳費及繳交相關資料(身分證影本(繳驗正本)、存摺影本(繳驗正本)、印章、1吋照片1張及訓練費用全額繳費)，若無法聯繫逾期未完成，則由備取人員依序遞補(備取者請等候電話通知繳交相關資料)。3、對中式料理有一定程度的專業知識與執行技術，且對澎湖在地食材創意料理有興趣或從事相關產業者。</p> |
| 招訓人數 | 30人 |
| 報名起迄日期 | 108年09月08日至108年10月05日 |
| 預定上課時間 | <p>108年10月08日(星期二)至109年01月07日(星期二)</p> <p>每週二18:00~22:00上課</p> <p>共計48小時課程總期</p> |

108年度產業人才投資計畫招訓簡章

| | |
|------|--|
| 授課師資 | <p>※楊錦騰 老師 學歷：台灣觀光學院 觀光餐旅系 專長：中餐烹飪</p> |
| 教學方法 | <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） <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） <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：分組，每組5-6人</p> |
| 費用 | <p>實際參訓費用：\$8,000，報名時應繳費用：\$8,000 （勞動力發展署高屏澎東分署補助：\$6,400，參訓學員自行負擔：\$1,600）</p> <p>政府補助一般勞工訓練費用80%、補助全額訓練費用適用對象訓練費用100%</p> |
| 退費辦法 | <p>※依據產業人才投資計畫第30、31點 三十、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百分之五，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三分之一者，訓練單位應退還本署核定訓練費用百分之五十。但已逾訓練總時數三分之一者，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。 三十一、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。 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。匯款退費者，由訓練單位負擔匯款手續費用。 因訓練單位之原因，致學員無法於結訓後六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。 退費處理期間，依據各訓練單位處理退費手續，並應於一個月內將退款金額匯入學員帳戶或以現金退還學員。</p> |

108年度產業人才投資計畫招訓簡章

| | |
|--------------|--|
| 說明事項 | <p>1. 訓練單位得先收取全額訓練費用，並與學員簽訂契約。</p> <p>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、65歲（含）以上者、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。</p> <p>3. 缺席時數未逾訓練總時數之1/5，且取得結訓證書者，經行政程序核可後，始可取得勞動力發展署高屏澎東分署之補助。</p> <p>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。</p> |
| 訓練單位 連絡專線 | <p>聯絡人：吳念恩</p> <p>聯絡電話：06-9264115#1405</p> <p>電子郵件：career@gms.npu.edu.tw</p> |
| 補助單位 申訴專線 | <p>【勞動部勞動力發展署】</p> <p>電話：0800-777888 https://www.wda.gov.tw</p> <p>其他課程查詢：https://ojt.wda.gov.tw/</p> <p>【勞動部勞動力發展署高屏澎東分署】</p> <p>電話：07-8210171分機2802-2805、2807-2810</p> <p>傳真：07-8212100</p> <p>電子郵件：080@wda.gov.tw</p> <p>網址：https://kpptr.wda.gov.tw/</p> |

※報名前請務必仔細詳閱以上說明。