

114年度產業人才投資計畫招訓簡章

訓練單位名稱	國立嘉義大學				
課程名稱	秋季中藥與節令材料之烘焙製作班第01期				
上課地點	學科 :60074嘉義市林森東路151號(嘉大林森校區K棟1樓K103教室) 學科2: 術科 :60074嘉義市林森東路151號(嘉大林森校區K棟1樓K103教室) 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	單位核心能力介紹:國立嘉義大學以農立校已逾百年，是雲嘉南地區唯一具備精實農業生物科技研究與教育能量的綜合型大學。生命科學院下之食品科學系成立於民國37年，至今已有76年歷史，多年來採理論與實務並重的原則，聚焦於食品工業專業知識與技術之傳授，培育無數食品科技人才。尤其為配合食品加工及相關領域之教學、研究和實習，於民國60年初設置食品加工實習工廠，並於110年成立「農產加值打樣中心」，以食品科學專業技術及食品加工廠設備資源，投入校外服務和推廣，協助農民進行農產品乾燥、焙炒、碾製、粉碎等4大面向的加工打樣、試量產到包裝試樣之初級加工服務，降低農民在開發過程中的失敗風險，並進階到包裝、禮盒，提供消費市場試水溫。此外，學校並設有通過TAF的「農產品驗證中心」，由食品科學系老師擔任中心主任，統籌養殖水產品產銷履歷及有機農產品驗證相關事宜。尤其本校長期與阿里山部落有農產業發展上的連結與互動，也提升了師生教學與學習內容的多樣性。綜合本校所具備之上述各項資源和軟硬體，將提供辦理食品加工及麵包烘焙相關課程和訓練的核心支援。 知識:1. 認識食品安全衛生相關法規。 2. 烘焙產業發展趨勢。 3. 烘焙概論。 4. 東西方營養與健康概念。 5. 烘焙製作流程。 6. 東西方在麵包烘焙概念。 7. 原料使用與技藝上的異同。 8. 獨特烘焙產品的創新發展。 技能:1. 食品安全衛生管理及規範。 2. 各式麵包烘焙技巧。 3. 烘焙技術與在地當令養生食材結合的技巧。 4. 養生湯品調製技巧。 學習成效:1. 麵包烘焙基本技巧與食品安全衛生觀念，提升產品品質與多樣性。 2. 應用中草藥藥食同源知識，開發及生產具機能性與競爭力的產品。 3. 運用在地當令養生食材，開創特色產品。				
上課日期	授課時間	時數	課程進度/內容	授課師資	遠距教學
2025/08/02(星期六)	09:00~10:00	1.0	食品安全衛生-1. 食品製程的保存原理。2. 食品安全衛生管理法、食品良好衛生規範準則GHP)、食品安全管制系統準則(HACCP)、餐飲衛生5S介紹。	馮淑慧	☐
2025/08/02(星期六)	10:00~12:00	2.0	食品中毒-1. 定義、分類、原因及預防。2. 案例探討。	馮淑慧	☐

114年度產業人才投資計畫招訓簡章

2025/08/02(星期六)	13:00~14:00	1.0	1. 設施設備介紹及器具設備介紹。2. 使用操作安全說明。	馮淑慧	☐
2025/08/02(星期六)	14:00~17:00	3.0	漢醫藥材的起源與原理以及藥食同源。	盧世烽	☐
2025/08/09(星期六)	09:00~12:00	3.0	茯苓糕與綠豆糕製作。	陳立耿	☐
2025/08/09(星期六)	13:00~14:00	1.0	中藥茶飲製作。	陳立耿	☐
2025/08/09(星期六)	14:00~17:00	3.0	漢醫藥材在秋季食膳的運用。	盧世烽	☐
2025/08/16(星期六)	09:00~12:00	3.0	義式無鹽麵包製作。	馮淑慧	☐
2025/08/16(星期六)	13:00~17:00	4.0	蕃茄濃湯製作-1. 食材特色與營養價值介紹。2. 湯品實作。3. 搭配義式無鹽麵包之各組成果發表與試吃評比。	馮淑慧	☐
2025/08/17(星期日)	09:00~12:00	3.0	蕎麥液種麵包製作。	馮淑慧	☐
2025/08/17(星期日)	13:00~17:00	4.0	山藥濃湯製作-1. 食材特色與營養價值介紹。2. 湯品實作。3. 搭配蕎麥液種麵包之各組成果發表與試吃評比。	馮淑慧	☐
2025/08/24(星期日)	09:00~12:00	3.0	液種法棍製作。	馮淑慧	☐
2025/08/24(星期日)	13:00~17:00	4.0	南瓜濃湯製作、老麵種製作。	馮淑慧	☐
2025/08/30(星期六)	09:00~12:00	3.0	老麵種雜糧麵包製作。	馮淑慧	☐
2025/08/30(星期六)	13:00~17:00	4.0	南瓜薑香軟法製作。	馮淑慧	☐
2025/09/06(星期六)	09:00~12:00	3.0	全麥紅棗核桃麵包製作。	馮淑慧	☐
2025/09/06(星期六)	13:00~17:00	4.0	枸杞蜂蜜麵包製作。	馮淑慧	☐
2025/09/13(星期六)	09:00~12:00	3.0	南瓜桂花百合麵包製作。	馮淑慧	☐
2025/09/13(星期六)	13:00~17:00	4.0	陳皮麥冬核桃麵包製作。	馮淑慧	☐
2025/09/20(星期六)	09:00~12:00	3.0	桂圓枸杞湯種麵包製作。	馮淑慧	☐
2025/09/20(星期六)	13:00~17:00	4.0	百合銀耳燉梨湯製作-1. 食材特色與營養價值介紹。2. 湯品實作。3. 搭配桂圓枸杞湯種麵包之各組成果發表與試吃評比。	馮淑慧	☐

114年度產業人才投資計畫招訓簡章

招訓方式 及資格條件	※招訓對象 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： （一）具本國籍。 （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。 （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一： 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。 （四）跨國（境）人口販運被害人，並取得工作許可者。 前項年齡及補助資格以開訓日為基準日。 ※招訓方式 1. 網路行銷：本校網站公告。2. 簡章寄發：將本課程招生簡章以E-MAIL寄發學員及曾來洽詢課程者。3. 勞動力發展署整體招生作業配合與執行。 ※資格條件 有意從事相關行業者。
遴選學員標準 及作業程序	※學員學歷：不限 ※遴選方式 1. 以台灣就業通報名先後順序為主，請上台灣就業通網站完成報名登記，待電話通知前至嘉義大學產學營運及推廣處辦公室辦理報到，並於7日內繳交報名相關資料與費用，逾期者視為放棄。2. 報名資料繳交或填寫不齊者，本校得退回、或通知於期限內補正。
是否為 iCAP課程	
招訓人數	20人
報名起迄日期	114年07月16日至114年07月30日
預定上課時間	114年08月02日(星期六)至114年09月20日(星期六) 每週六09:00~12:00;13:00~17:00上課、每週日09:00~12:00;13:00~17:00上課 共計63小時課程總期
授課師資	※馮淑慧 老師 學歷：國立台灣大學 園藝學系研究所 專長：專長： 1. 農產品加工 2. 食品加工 3. 食品微生物 4. 烘焙教學與製作, 經歷：本校大學部烘焙學授課教師、本校辦理102-103年度雲嘉南分署之產業人才投資方案課程「老麵烘焙實作學士學分班」、「老麵烘焙實作學士學分班」、「麵包烘焙實作學士學分班」、「穀類食品加工實作學士學分班」、「經典烘焙學實作學士學分班」、「創意烘焙點心實作學士學分班」等專任老師。 ※盧世烽 老師

114年度產業人才投資計畫招訓簡章

授課師資	學歷：私立中國醫藥大學 中醫學系 專長：1. 吃大餐減肥門診。2. 旗艦療程。3. 脈衝LAMCT皮膚疼痛門診。4. 全人醫療。5. 癌症專案。6. 中醫診療。 ※陳立耿 老師 學歷：臺北醫學大學 藥學研究所 專長：天然物化學、生藥學、中草藥品質管制、儀器分析
教學方法	☐ 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） ☐ 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） ☐ 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） ☐ 其他教學方法：分組實作，5人一組。
費用	實際參訓費用：\$9,770，報名時應繳費用：\$9,770 （勞動力發展署雲嘉南分署補助：\$7,816，參訓學員自行負擔：\$1,954） 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）經分署撤銷所核定之訓練班次。 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。

114年度產業人才投資計畫招訓簡章

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雲嘉南分署之補助。 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：陳建志 聯絡電話：05-2732405 傳 真：05-2732406 電子郵件：chien-chih@mail.ncyu.edu.tw
補助單位 申訴專線	【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/ 【勞動部勞動力發展署雲嘉南分署】 電 話：06-6985945 分機：1526 傳 真：06-6985941 網 址：https://yct168.wda.gov.tw/Default.aspx

※報名前請務必仔細詳閱以上說明。