

113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	農漁畜產品分類加工及融合運用實作班第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。農學院下的動物科學系設立有動物產品利用實習工廠：設有牛乳超高溫滅菌設備。另已興建「動物產品研發推廣中心」，內有各種加工設備如：細切機、絞肉機、包裝機、貢丸成型機、肉酥培炒機、各型冷凍冷藏設備等，供做乳肉蛋品之動物產品加工製造實習。綜合本校所具備之上述各項資源和設備，將提供辦理食品加工相關課程和訓練的核心支援。 知識:1. 了解農漁畜產業結構。 2. 農漁畜產品對人體的營養需求及機能性。 3. 食品安全衛生觀念。 4. 基本加工原理及知識。 技能:1. 了解農漁畜產品來源及品質。 2. 供應長期加工材料處理。 3. 食品安全衛生管理及規範。 4. 基本加工方法。 5. 延伸不同原料加工產品。 學習成效:1. 了解農漁畜產加工基本概念與方法。 2. 學會農漁畜產加工的技巧與實務。 3. 激發農漁畜產加工的自我創作。 4. 增進另一專長學習。				
上課日期	授課時間	時數	課程進度/內容	授課師資	遠距教學
2024/10/26(星期六)	09:00~11:00	2.0	農漁畜產品產銷履歷及驗證：1. 認識財團法人全國認證基金會(TAF)。2. 養殖水產品產銷履歷驗證作業及流程。3. 有機農產品驗證-有機作物個別驗證流程及作業。	黃健政	<input type="checkbox"/>
2024/10/26(星期六)	11:00~12:00	1.0	農產加工打樣整合服務介紹：1. 認識農產加值打樣中心。2. 認識國家食品法規重要規定及查詢方式。3. 認識農產品初級加工場管理辦法及加工類別品項。4. 認識產品貼標及包裝。5. 食品加工廠加工設備、特性及應用方式介紹。6. 認識食品加工流程及農產品量化製程開發與研究。7. 認識加工技術實務及行銷。	黃健政	<input type="checkbox"/>

113年度產業人才投資計畫招訓簡章

2024/10/26(星期六)	13:00~17:00	4.0	農產品初級加工及打樣實作。	黃健政	<input type="checkbox"/>
2024/11/02(星期六)	09:00~11:00	2.0	農漁畜產品加工基礎知識：1. 食品加工的定義、種類與未來發展。2. 食品良好衛生規範(GHP)介紹。3. 食品製程的保存原理。4. 食品中毒。5. 認識產品標示。	黃健政	<input type="checkbox"/>
2024/11/02(星期六)	11:00~12:00	1.0	水產品加工(I)：1. 水產品前處理技術。2. 水產加工品中的危害因子。3. 乾製類項—魚鬆製作之配方及製作流程介紹。	黃健政	<input type="checkbox"/>
2024/11/02(星期六)	13:00~17:00	4.0	水產品加工(I)實作：魚鬆製作、魚漢堡製作。	黃健政	<input type="checkbox"/>
2024/11/09(星期六)	09:00~10:00	1.0	水產品加工(II)—煉製品類項製作：1. 魚丸、天婦羅製作介紹。2. 花枝丸製作介紹。3. 魚百頁、魚豆腐製作介紹。	黃健政	<input type="checkbox"/>
2024/11/09(星期六)	10:00~12:00	2.0	水產品加工(II)—煉製品類項實作：1. 魚丸製作。	黃健政	<input type="checkbox"/>
2024/11/09(星期六)	13:00~17:00	4.0	水產品加工(II)—煉製品類項實作：2. 花枝丸製作。3. 魚百頁製作。	黃健政	<input type="checkbox"/>
2024/11/16(星期六)	09:00~10:00	1.0	畜產品加工(I)：1. 乳化類—貢丸製作介紹。2. 顆粒香腸類—香腸及熱狗製作介紹。	陳祥良	<input type="checkbox"/>
2024/11/16(星期六)	10:00~12:00	2.0	畜產品加工(I)實作：1. 貢丸製作。	陳祥良	<input type="checkbox"/>
2024/11/16(星期六)	13:00~17:00	4.0	畜產品加工(I)實作：2. 香腸製作。3. 熱狗製作。	陳祥良	<input type="checkbox"/>
2024/11/23(星期六)	09:00~10:00	1.0	畜產品加工(II)：1. 乾燥類—肉酥製作介紹。2. 乾燥類—肉脯(豬肉乾)製作介紹。3. 黑胡椒鹹豬肉製作介紹。4. 與中、西點之結合技巧。	陳祥良	<input type="checkbox"/>
2024/11/23(星期六)	10:00~12:00	2.0	畜產品加工(II)實作：1. 肉酥製作。	陳祥良	<input type="checkbox"/>
2024/11/23(星期六)	13:00~17:00	4.0	畜產品加工(II)實作：2. 黑胡椒鹹豬肉製作。	陳祥良	<input type="checkbox"/>
2024/11/30(星期六)	09:00~11:00	2.0	畜產品加工(III)—乳酪製作介紹：1. 奶油乳酪(cream cheese)。2. 乳酪丁(cheddar cheese)。3. 莫札瑞拉起司(mozzeralla)。	陳祥良	<input type="checkbox"/>
2024/11/30(星期六)	11:00~12:00	1.0	畜產品加工(III)—乳酪製作實作：1. 奶油乳酪(cream cheese)。	馮淑慧	<input type="checkbox"/>
2024/11/30(星期六)	13:00~17:00	4.0	畜產品加工(III)—乳酪製作實作：2. 奶酪製作。	馮淑慧	<input type="checkbox"/>
2024/12/07(星期六)	09:00~10:00	1.0	西點—超夯麵包之製作技法解析(I)與畜產加工品之結合技巧：1. 羅宋麵包。2. 乳酪軟歐。	馮淑慧	<input type="checkbox"/>
2024/12/07(星期六)	10:00~12:00	2.0	西點—超夯麵包製作(I)實作：1. 羅宋麵包。	馮淑慧	<input type="checkbox"/>
2024/12/07(星期六)	13:00~17:00	4.0	西點—超夯麵包製作(I)實作：2. 乳酪軟歐。	馮淑慧	<input type="checkbox"/>

113年度產業人才投資計畫招訓簡章

2024/12/14(星期六)	09:00~10:00	1.0	西點—超夯西點麵包之製作技法解析(II)與農畜產加工品之結合：1. 生乳捲製作介紹。2. 泡芙製作介紹。	馮淑慧	<input type="checkbox"/>
2024/12/14(星期六)	10:00~12:00	2.0	西點—超夯麵包製作(II)實作：1. 生乳捲製作。	馮淑慧	<input type="checkbox"/>
2024/12/14(星期六)	13:00~17:00	4.0	西點—超夯麵包製作(II)實作：2. 泡芙製作。	馮淑慧	<input type="checkbox"/>
2024/12/21(星期六)	09:00~10:00	1.0	中式麵點製作(I)-1. 糕漿皮類：成為經典名店的門道—鳳梨酥製作介紹。2. 發酵麵類：竹筍肉包、創意造型饅頭製作介紹。3. 冷水麵類：麵條或拉麵製作介紹。4. 與漁、畜產品之結合技巧。	馮淑慧	<input type="checkbox"/>
2024/12/21(星期六)	10:00~12:00	2.0	中式麵點製作(I)實作：1. 鳳梨酥製作。	馮淑慧	<input type="checkbox"/>
2024/12/21(星期六)	13:00~17:00	4.0	中式麵點製作(I)實作：2. 創意造型饅頭製作。	馮淑慧	<input type="checkbox"/>
2024/12/28(星期六)	09:00~10:00	1.0	中式麵點製作(II)酥油皮類：1. 蛋黃酥背後的工藝與秘密—蛋黃酥製作介紹。2. 葡式蛋塔製作介紹。	馮淑慧	<input type="checkbox"/>
2024/12/28(星期六)	10:00~12:00	2.0	中式麵點製作(II)實作：1. 蛋黃酥製作。	馮淑慧	<input type="checkbox"/>
2024/12/28(星期六)	13:00~17:00	4.0	中式麵點製作(II)實作：2. 葡式蛋塔製作。	馮淑慧	<input type="checkbox"/>
2025/01/04(星期六)	09:00~10:00	1.0	手搖飲中的老靈魂—4種配料製作介紹：1. 粉圓。2. 粉粿。3. 芋圓。4. 椰果。	馮淑慧	<input type="checkbox"/>
2025/01/04(星期六)	10:00~12:00	2.0	手搖飲中的老靈魂—4種配料製作實作：1. 粉圓製作。	馮淑慧	<input type="checkbox"/>
2025/01/04(星期六)	13:00~17:00	4.0	手搖飲中的老靈魂—4種配料製作實作：2. 粉粿製作。3. 芋圓製作。	馮淑慧	<input type="checkbox"/>
2025/01/11(星期六)	09:00~10:00	1.0	中式蛋品製作：1. 蛋品加工之風險因子。2. 蛋捲製作介紹。3. 布丁製作介紹。4. 皮蛋製作介紹。5. 鹹鴨蛋製作介紹。	馮淑慧	<input type="checkbox"/>
2025/01/11(星期六)	10:00~12:00	2.0	中式蛋品製作實作：1. 蛋捲製作。	馮淑慧	<input type="checkbox"/>
2025/01/11(星期六)	13:00~17:00	4.0	中式蛋品製作實作：2. 布丁製作。3. 鹹鴨蛋製作。	馮淑慧	<input type="checkbox"/>
2025/01/18(星期六)	09:00~10:00	1.0	1. 中式米漿型食品之製作及風險認識：粿條、粿條、河粉之差異。2. 中式漿糰型傳統食品製作介紹：(1)艾草粿。(2)芋粿巧。	馮淑慧	<input type="checkbox"/>
2025/01/18(星期六)	10:00~12:00	2.0	中式米漿型及漿糰型食品製作實作：1. 草仔粿製作。	馮淑慧	<input type="checkbox"/>
2025/01/18(星期六)	13:00~17:00	4.0	中式米漿型及漿糰型食品製作實作：2. 芋粿巧製作。	馮淑慧	<input type="checkbox"/>

※招訓對象

113年度產業人才投資計畫招訓簡章

招訓方式 及資格條件	<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。</p> <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 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。</p> <p>※資格條件 1. 對本課程有興趣或有意從事相關工作者。 2. 由學員自備口罩、手套及帽子。</p>
遴選學員標準 及作業程序	<p>※學員學歷：不限</p> <p>※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。</p>
是否為 iCAP課程	<p><input type="checkbox"/>是，課程相關說明： iCAP標章證號：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>否</p>
招訓人數	25人
報名起迄日期	113年09月26日至113年10月23日
預定上課時間	<p>113年10月26日(星期六)至114年01月18日(星期六)</p> <p>每週六09:00~10:00;09:00~11:00;10:00~12:00;11:00~12:00;13:00~17:00上課</p> <p>共計91小時課程總期</p>
授課師資	<p>※馮淑慧 老師 學歷：國立台灣大學 園產加工碩士 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</p> <p>, 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」、</p>

113年度產業人才投資計畫招訓簡章

授課師資	<p>「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。</p> <p>※黃健政 老師 學歷：國立台灣海洋大學 食品科學系 專長：食品加工（蔬果加工及水產加工）、水產品藥物殘留 ELISA 快速檢測、水產品安全衛生、HACCP、食品工廠規劃及驗證</p> <p>※陳祥良 老師 學歷：國立嘉義大學 農學院農業科學博士學位學程 專長：動物產品加工技術與安全管制、豬體評級與屠肉處理、功能性蛋白質應用、動物產品及副產品利用學、肉品生產鏈之食品安全管制系統、肉類產品品管及產品開發</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）</p> <p><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）</p>
費用	<p>實際參訓費用：\$12,000，報名時應繳費用：\$12,000</p> <p>（勞動力發展署雲嘉南分署補助：\$9,600，參訓學員自行負擔：\$2,400）</p> <p>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%</p>
退費辦法	<p>※依據產業人才投資計畫第30、31點規定</p> <p>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：</p> <p>（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。</p> <p>（二）學分班退費標準依教育部規定辦理。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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：</p> <p>（一）因故未開班。</p> <p>（二）未如期開班。</p> <p>（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。</p> <p>（四）因訓練單位因素而致訓練班次遭分署撤銷核定。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>匯款退費者，由訓練單位負擔匯款手續費用。</p>

113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、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。</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(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。</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：陳建志</p> <p>聯絡電話：05-2732405</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雲嘉南分署】</p> <p>電 話：06-6985945 分機：1526</p> <p>傳 真：06-6985941</p> <p>電子郵件：yct@wda.gov.tw</p> <p>網 址：https://yct168.wda.gov.tw/Default.aspx</p>

※報名前請務必仔細詳閱以上說明。