

## 110年度產業人才投資計畫招訓簡章

訓練單位名稱	中山學校財團法人高雄市中山高級工商職業學校附設職業訓練中心			
課程名稱	主廚私房菜烹飪班第01期			
上課地點	學科:83156高雄市大寮區正氣路79號(博愛大樓中餐一教室) 術科:83156高雄市大寮區正氣路79號(博愛大樓中餐一教室)			
報名方式	<b>採網路報名</b>			
	1. 請先至台灣就業通： <a href="https://www.taiwanjobs.gov.tw/Internet/index/index.aspx">https://www.taiwanjobs.gov.tw/Internet/index/index.aspx</a> 加入會員 2. 再至在職訓練網： <a href="https://ojt.wda.gov.tw/">https://ojt.wda.gov.tw/</a> 報名			
訓練目標	<p>單位核心能力介紹:科技發展日新月異、經濟轉型及產業升級，未來社會之人才需求將隨著愈趨複雜且多元，為因應新世紀以知識與技能為主之經濟型態社會，本中心積極配合政府辦理回流教育，落實終身學習理念，讓社會真正成為「人人學習，時時進步」的現代化社會，全面提升國家的競爭力，此為本中心辦訓之最終理念與目標。中心依本校各科，訂定核心訓練類別包含汽車類、餐飲類、美容、美髮類、電腦資訊類，並具有勞動部核發為實習工場14職類乙級19職類丙級技能檢定合格場地，也設有「即測即評即發證中心」。秉持任務與教育理念，訓練政策為開發符合社會需求課程，建立與就業市場需求接軌的訓練機制，多角化經營教學策略，滿足學員需求，結合社區資源，開發多元化、多樣化教育類別，創造學以致用、學以任職及持續開拓學員專業技能。</p> <p>知識:1. 學員能具有中式料理製備之專業知識與概念，瞭解中式料理製備流程中的不同化學和物理變化，能熟悉製作中式料理相關素材。瞭解如何控制食材品質，加強食品安全與衛生觀念，奠定實作正確方法及基礎。 2. 職能內涵(知識)：食品安全與衛生、中式小吃食材認識與選購、中式小吃烹調製備原理</p> <p>技能:1. 學員能在正確食品安全與衛生觀念下，熟練地操作食材，提升中式料理食材產品應有的營養價值，著重實作過程與技巧。學員能適應外在技術的變動下，提高工作效能與效率，降低材料及勞務成本之能力。 2. 職能內涵(技能)：中式料理烹調技術、成本計算能力、食品安全與衛生作業流程與運用</p> <p>學習成效:學員能習得中式料理烹調專業知識與技能，瞭解其學術精義，加強食品安全與衛生觀念，奠定操作正確方法及基礎；並培養實際操作經驗，降低執行錯誤率，例如在各種中式料理相關食材的選購、運用、計算、配方平衡等能力上，著重製作過程以提升其價值，擁有實務上基本的操作能力。</p>			
上課日期	授課時間	時數	課程進度/內容	授課師資
2021/03/27(星期六)	08:00~09:00	1.0	開訓/職場安全衛生/器具認識/分組	萬家駒
2021/03/27(星期六)	09:00~12:00	3.0	涼拌哲絲、糖芯蛋	萬家駒
2021/03/27(星期六)	13:00~17:00	4.0	花枝麵、炸雞捲、香菇肉羹	萬家駒
2021/04/10(星期六)	08:00~12:00	4.0	肉燥珍香麵線糊、月內福眼紅穀雞、家鄉青蔥封肉	江進華
2021/04/10(星期六)	13:00~17:00	4.0	東江紅麴冷制鴨、蜂巢芋香綠豆皇、古早辦桌五味魚	江進華

## 110年度產業人才投資計畫招訓簡章

2021/04/17(星期六)	08:00~12:00	4.0	秋刀魚甘露煮、玉子燒、炸柴魚豆腐	柯立元
2021/04/17(星期六)	13:00~17:00	4.0	百香果漬佛手瓜、剝椒魚頭、安東子雞	柯立元
2021/04/24(星期六)	08:00~12:00	4.0	小籠粉蒸肉、手作花枝丸、辣油煉製	萬家駒
2021/04/24(星期六)	13:00~17:00	4.0	夫妻肺片、干貝鴿盅	萬家駒
2021/05/08(星期六)	08:00~12:00	4.0	排骨蛋炒飯、蔥油餅、酸辣湯	梁育銓
2021/05/08(星期六)	13:00~17:00	4.0	牛肉捲餅、紅燒烤麩、手作烏龍麵	梁育銓
2021/05/15(星期六)	08:00~12:00	4.0	北港鴨肉羹、田園裡的番薯、福菜封魚	江進華
2021/05/15(星期六)	13:00~17:00	4.0	起士葵花肉丸、脆皮海苔鱸魚芭娜娜、古早味松坂肉拌麵	江進華
2021/05/22(星期六)	08:00~12:00	4.0	涼拌雲耳、紅油炒手、刀削麵	梁育銓
2021/05/22(星期六)	13:00~17:00	4.0	胡麻手工豆腐、梅干扣肉搭割包、手作炸醬麵	梁育銓
2021/05/29(星期六)	08:00~12:00	4.0	梅漬脆桃、椒麻乾烹雞翅、油爆蝦	柯立元
2021/05/29(星期六)	13:00~17:00	4.0	瑪莎曼咖哩豬、香茅雞、打拋肉	柯立元

<p>招訓對象 及資格條件</p>	<p>1. 對於中餐烹調實作有興趣與學習熱忱，2. 自備有標準全套廚服、口罩及防滑鞋者，均可報名。3. 因應工廠安全規定，請勿穿著拖(涼)鞋、短褲(裙)，以免造成燙傷及滑倒。</p>
	<p>學員學歷：不限</p>

## 110年度產業人才投資計畫招訓簡章

遴選學員標準及作業程序	<p>一、招訓方式：印製招訓簡章，寄發給舊學員宣傳課程訊息；各社區、村里辦公室行文宣導；電訪、簡訊聯繫舊學員宣傳課程訊息；利用電子媒體，如本校網站、各大入口網站、電子信箱等招訓。二、遴選方式：有意參訓學員填寫訓前問卷，以了解其學習動機及參訓背景(含是否為勞動部勞動力發展署補助對象)作為錄訓考量。三、錄取機制：                  1. 欲參訓之學員，請先至「台灣就業通」<a href="https://ojt.wda.gov.tw/">https://ojt.wda.gov.tw/</a>加入會員，再至在職訓練網<a href="https://ojt.wda.gov.tw/ClassSearch">https://ojt.wda.gov.tw/ClassSearch</a>報名。2. 依在職訓練網之線上報名順序審核參訓資格，單位將主動利用電話或電子郵件依序聯絡、通知學員於3日內完成繳費及繳交相關資料(報名文件：身分證正反面影本2份、存摺封面影本)，若無法聯繫及逾期未完成繳費及繳交相關資料者，則視同放棄其參訓權益，由備取人員依序遞補。                  3. 願意配合本訓練單位之上課規範、實習上課注意事項及校園規則(包含：食品安全與衛生、實作練習完之設備環境的善後與維護等規定)。4. 欲參加本班課程學員，基於食品衛生安全及專業形象考量，依規定須穿著勞動部規範之應檢人全套廚師服、口罩及防滑鞋參訓。</p>
招訓人數	24人
報名起迄日期	110年02月27日至110年03月24日
預定上課時間	110年03月27日(星期六)至110年05月29日(星期六) 每週六08:00~17:00 (04/02清明節連假，5/1勞動節，5/8母親節週，不排課。)上課 共計64小時課程總期
授課師資	<p>※萬家駒 老師                  學歷：大仁科技大學 餐旅系                  專長：中餐烹調</p> <p>※柯立元 老師                  學歷：大仁科技大學 餐旅管理系                  專長：中餐烹調、2009年新唐人入圍決賽 2010年台灣豬腳節最佳人氣獎,,,</p> <p>※梁育銓 老師                  學歷：國立高雄餐旅學院 中餐廚藝系                  專長：1. 中餐烹調、2. 台菜料理、3. 中式米麵食加工、4. 蔬果雕盤飾5. 2011年第七屆龜甲萬盃烹飪大賽榮獲社組銀牌獎6. 參加九十二年度全國稻香料理私房菜大賽大專組亞軍, 5. 2011年第七屆龜甲萬盃烹飪大賽榮獲社組銀牌獎6. 參加九十二年度全國稻香料理私房菜大賽大專組亞軍,,,</p> <p>※江進華 老師                  學歷：康寧大學 休閒管理系                  專長：中餐烹調, 西餐烹調丙級、肉製品加工丙級</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"/> 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> <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> <p><input type="checkbox"/> 其他教學方法: 分組實作，一組4人</p>
費用	實際參訓費用：\$10,750，報名時應繳費用：\$10,750 (勞動力發展署高屏澎東分署補助：\$8,600，參訓學員自行負擔：\$2,150) 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%

## 110年度產業人才投資計畫招訓簡章

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>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>
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：曾煒程</p> <p>聯絡電話：0975-114122</p> <p>傳 真：07-7836801</p> <p>電子郵件：kingman.77125@hotmail.com</p>

## 110年度產業人才投資計畫招訓簡章

補助單位 申訴專線	<p><b>【勞動部勞動力發展署】</b> 電話：0800-777888      <a href="https://www.wda.gov.tw">https://www.wda.gov.tw</a> 其他課程查詢：<a href="https://ojt.wda.gov.tw/">https://ojt.wda.gov.tw/</a></p> <p><b>【勞動部勞動力發展署高屏澎東分署】</b> 電    話：07-8210171 分機：1319~1326 傳    真：07-8212100 電子郵件：080@wda.gov.tw 網    址：<a href="https://kpptr.wda.gov.tw/">https://kpptr.wda.gov.tw/</a></p>
--------------	--

※報名前請務必仔細詳閱以上說明。