

115年度產業人才投資計畫招訓簡章

訓練單位名稱	南開科技大學				
課程名稱	傳統米麵食點心製作班第02期				
上課地點	學科：54243南投縣草屯鎮中正路568號(烘焙教室1樓K107) 學科2： 術科：54243南投縣草屯鎮中正路568號(烘焙教室1樓K107) 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:南開科技大學管理學院餐飲管理系發展主軸之一為『精進廚藝技能及創新思維』，本課程將使用本校專業烘焙教室，由講師豐富的實作經驗，帶領學員學習從配方計算、成本控制到實作技能，並將其產品運用到生活中與創業，創造個人第二專長技能。 知識:1. 解釋烘焙食品相關技能檢定規範。 2. 說明材料的性質及選購。 3. 說明材料儲存、製備、營養知識、成本控制。 4. 符合烘焙食品—麵包丙級技術士技能檢定規範養成良好衛生工作習慣。 技能:1. 配方計算 2. 食品安全衛生與設備介紹 學習成效:1. 符合烘焙食品—麵包丙級技術士技能檢定規範，在講師示範後及指導下經由小組及個人能正確完成產品，瞭解烘焙食品相關專業知識、技能、烘烤製作、養成良好衛生習慣及工作習慣。 2. 能正確熟練各種操作烘焙、機具及運用各項烘焙技術從事烘焙生產相關技能。				
上課日期	授課時間	時數	課程進度/內容	授課師資	遠距教學
2026/09/09(星期三)	09:00~12:00	3.0	開訓/學員須知、職業道德/食品安全衛生(2小時)	吳青華	☐
2026/09/09(星期三)	13:00~17:00	4.0	講師示範後分組實作：介紹材料→越南生春捲食材處理→西米煮製、芋頭蒸煮與調味→越南生春捲、芋香西米露	吳青華	☐
2026/09/16(星期三)	09:00~12:00	3.0	講師示範後分組實作：介紹材料→直接攪拌法→內餡操作→蒸製→菜肉包、紅麴乳酪饅頭	吳青華	☐
2026/09/16(星期三)	13:00~17:00	4.0	講師示範後分組實作：介紹材料→油皮酥製作→桃酥製作→內餡包製與整形→分段烤焙→蛋黃酥、桃酥。	吳青華	☐
2026/09/23(星期三)	09:00~12:00	3.0	介紹材料→蛋餅麵糊調製→煎製餅皮→變化內餡製作→組合捲製→變化蛋餅、經典八寶粥	高佳誼	☐
2026/09/23(星期三)	13:00~17:00	4.0	介紹材料→菊花酥製作→整形切割→烤焙→台式豆沙月餅製作→餡料與包餡整形→烤焙→菊花酥、台式豆沙月餅	高佳誼	☐

115年度產業人才投資計畫招訓簡章

2026/09/30(星期三)	09:00~12:00	3.0	介紹材料→珍珠丸子製作→絞肉調味與攪拌→塑形並裹上糯米→蒸製→珍珠丸子、酥炸椒鹽天貝	吳青華	☐
2026/09/30(星期三)	13:00~17:00	4.0	講師示範後分組實作：介紹材料→油皮酥製作→廣式月餅製作→內餡包製與整形→分段烤焙→綠豆椪、廣式月餅。	吳青華	☐
2026/10/07(星期三)	09:00~12:00	3.0	講師示範後分組實作：介紹材料→製作湯圓→加入所有材料→紅豆煮至軟爛→紅豆湯圓甜湯、手工小麻糬	高佳誼	☐
2026/10/07(星期三)	13:00~17:00	4.0	講師示範後分組實作：介紹材料→油皮酥製作→鳳梨酥製作→內餡包製與整形→分段烤焙→蘇式豆沙月餅、鳳梨酥	高佳誼	☐

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下列對象之一： 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. 新聞媒體報導 2. 網頁及部落格宣傳 3. 社區夾派報宣傳 4. 本校學員宣導。 ※資格條件 從事米麵食點心相關產業、職務者或未來有意從事米麵食點心相關產業職務者。				
遴選學員標準 及作業程序	※學員學歷：不限 ※遴選方式 1. 請先到台灣就業通網站加入會員。2. 再到『在職訓練網』完成線上報名後，請於開課7日前繳交報名文件以利參訓資格審查，未檢附者視同放棄報名。3. 以『在職訓練網』報名順序為主，以從事米麵食點心相關產業、職務者或未來有意從事米麵食點心相關產業職務者依序遴選審查，額滿後列備取。4. 符合參訓資格者將依序通知開課7日前繳交報名費用，完成繳費者依序錄取為正取學員，未完成繳費者列為備取。5. 開訓當日未請假之正取學員(即未報到或主動放棄參訓者)，將依序通知備取生，完成繳費及報名手續者得以遞補為正取學員。				
是否為 iCAP課程					
招訓人數	20人				
報名起迄日期	115年08月10日至115年09月06日				
	115年09月09日(星期三)至115年10月07日(星期三)				

115年度產業人才投資計畫招訓簡章

預定上課時間	每週三09:00~12:00；13:00~17:00 共計35小時課程總期
授課師資	※吳青華 老師 學歷：元培科技大學 餐飲系 專長：烘焙教學 ※高佳誼 老師 學歷：南開科技大學 餐飲系 專長：烘焙
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） ☐ 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）
費用	實際參訓費用：\$8,500，報名時應繳費用：\$8,500 （勞動力發展署中彰投分署補助：\$6,800，參訓學員自行負擔：\$1,700） 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。

115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中彰投分署之補助。 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：李芳郁 聯絡電話：049-2563489#1379 傳 真：049-2565728 電子郵件：nancy12@nkut.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中彰投分署】 電 話：04-23592181 分機：1501、1524、1534、1549 傳 真：04-23590893 網 址：https://tcnr.wda.gov.tw/

※報名前請務必仔細詳閱以上說明。