

# 115年度產業人才投資計畫招訓簡章

|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |                                                                                   |      |                          |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------------|
| 訓練單位名稱          | 中國醫藥大學                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |                                                                                   |      |                          |
| 課程名稱            | 台灣小吃料理實作班                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |                                                                                   |      |                          |
| 上課地點            | 學科 :40678臺中市北屯區經貿路一段100號(創研大樓B1-B2營養團膳暨烹飪教室)<br>學科2:<br>術科 :40678臺中市北屯區經貿路一段100號(創研大樓B1-B2營養團膳暨烹飪教室)<br>術科2:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |     |                                                                                   |      |                          |
| 報名方式            | <b>採線上報名</b><br>1. 請先至台灣就業通：<br><a href="https://job.taiwanjobs.gov.tw/internet/index/agree.aspx">https://job.taiwanjobs.gov.tw/internet/index/agree.aspx</a> 加入會員<br>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:本中心培訓內容主要分為五大核心訓練領域及八大類課程，五大本中心培訓內容主要分為五大核心訓練領域及八大類課程，五大核心訓練領域分別為專業醫療培訓領域、醫療照護領域、保健養生領域、營養烹飪領域及客製化領域。本中心期能不斷提昇訓練品質，並朝與國際接軌目標邁進，自民國96年起，導入TTQS(Taiwan TrainQuail System, TTQS)評核系統。民國九十九年中國醫藥大學在行政院勞委會舉辦第六屆「國家人力創新獎」專業團體獎項決審脫穎而出，辦訓成效實力備受肯定。並自100年起聘請輔導顧問協助，將中心所有的訓練課程透過PDDRO的訓練迴圈執行。並於100年度榮獲勞委會職訓局訓練機構版銀牌獎及102年度、104年度勞委會職訓局訓練機構版金牌獎，106年度申請金牌展延通過，108年度申請TTQS評核金牌，110年度申請金牌展延通過，112年度申請TTQS評核金牌，肯定本中心對訓練課程品質的保證。而本校自民國78年起即成立營養學系，以營養科學相關研究領域為主，設立一統整性課程架構，課程設計涵蓋理論與實務課程，加強臨床營養、營養生化、保健食品、分子營養及營養相關中醫藥課程，因此設有營養團膳暨烹飪教室，並設有抽風機、瓦斯、烤箱、消毒櫃、電子秤等專業設備，以利料理相關課程進行及使用。</p> <p>知識:一、學習到臺灣小吃的各種烹飪技巧應用了解食物的儲存、清理和烹調方式，以保留最大程度的營養價值。<br/>           二、學習如何選擇新鮮、安全的食材，以及如何在購買時識別食材的品質和新鮮度，以確保食品安全。<br/>           三、透過課程學習，可以了解廚房設備安全操作、應用常見調味料與廚房衛生安全。</p> <p>技能:一、透過課程將了解不同調味料和香料的使用方法，並學會如何平衡食物的味道，使得菜餚更加美味。<br/>           二、藉由課程安排，學員可以製作出符合健康需求的菜餚。<br/>           三、了解製備原則與選購當季食材。<br/>           四、了解廚房操作衛生與安全。</p> <p>學習成效:一、學員將能掌握傳統與創新結合的臺灣小吃烹飪技術，學會依據顧客需求調整食材搭配及製作方式，並且能夠在當地及國際市場中推廣台灣小吃。<br/>           二、培養學員於烹煮過程中，能學習遵守衛生規定與注意操作安全的良好觀念，確保產品符合食品安全規範，提升在餐飲業中的專業度。</p> |     |                                                                                   |      |                          |
| 上課日期            | 授課時間                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 時數  | 課程進度/內容                                                                           | 授課師資 | 遠距教學                     |
| 2026/08/29(星期六) | 17:30~21:30                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 4.0 | 1. 使用操作安全說明、設施設備介紹及器具設備介紹<br>2. 餐飲業5大趨勢 3. 烹調食材的分類與選購 4. 食品添加物的重要性 5. 食品安全衛生(1小時) | 張瑞雲  | <input type="checkbox"/> |

## 115年度產業人才投資計畫招訓簡章

|                 |             |     |                                         |     |                          |
|-----------------|-------------|-----|-----------------------------------------|-----|--------------------------|
| 2026/09/05(星期六) | 17:30~21:30 | 4.0 | 1. 水晶皮粉糰製作 2. 苗栗三角圓仔 3. 紅豆粉角            | 張瑞雲 | <input type="checkbox"/> |
| 2026/09/12(星期六) | 17:30~21:30 | 4.0 | 1. 發酵麵糰製作 2. 鹿港肉包 3. 苗栗花生糍粑             | 張瑞雲 | <input type="checkbox"/> |
| 2026/09/19(星期六) | 17:30~21:30 | 4.0 | 1. 五香肉燥製作 2. 台南擔仔麵 3. 肉燥米粉湯             | 張瑞雲 | <input type="checkbox"/> |
| 2026/10/03(星期六) | 17:30~21:30 | 4.0 | 1. 糯米糰製作 2. 芋圓 3. 台南碗粿                  | 張瑞雲 | <input type="checkbox"/> |
| 2026/10/17(星期六) | 17:30~21:30 | 4.0 | 1. 漢方椒鹽調製 2. 塔香雞米花 3. 無骨鹽酥雞             | 張瑞雲 | <input type="checkbox"/> |
| 2026/10/31(星期六) | 17:30~21:30 | 4.0 | 1. 油酥麵糰製作 2. 蔥油餅 3. 胡椒肉餅                | 張瑞雲 | <input type="checkbox"/> |
| 2026/11/07(星期六) | 17:30~21:30 | 4.0 | 1. 在來米漿製作 2. 基隆鼎邊銼 3. 大溪豆乾              | 張瑞雲 | <input type="checkbox"/> |
| 2026/11/14(星期六) | 17:30~21:30 | 4.0 | 1. 麵糰製作 2. 酵母甜甜圈 3. 脆皮酸菜包               | 張瑞雲 | <input type="checkbox"/> |
| 2026/11/21(星期六) | 17:30~21:30 | 4.0 | 1. 麵糰刈包皮製作 2. 紅燒滷肉製作 3. 尾牙財包 4. 四神湯     | 張瑞雲 | <input type="checkbox"/> |
| 2026/12/05(星期六) | 17:30~21:30 | 4.0 | 1. 日月潭紅茶冰 2. 棺材板內餡製作 3. 台南棺材板製作         | 張瑞雲 | <input type="checkbox"/> |
| 2026/12/12(星期六) | 17:30~21:30 | 4.0 | 1. 米漿調製 2. 香菇滷肉內餡製作 3. 肉圓製作 4. 甜醬和辣醬的調配 | 張瑞雲 | <input type="checkbox"/> |
| 2026/12/19(星期六) | 17:30~21:30 | 4.0 | 1. 筒仔米糕製作 2. 白湯熬製 3. 酸菜豬血湯              | 張瑞雲 | <input type="checkbox"/> |

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 招訓方式<br>及資格條件 | <p>※招訓對象</p> <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下列對象之一：</p> <p>1. 泰國、緬甸地區單一中華民國國籍之無戶籍國民。</p> <p>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</p> <p>一、本次辦理之訓練班招生於本校推廣教育中心專屬網站及社群媒體網站發佈公告，供大眾瀏覽，並於本校推廣教育中心櫃檯放置簡章/報名表等為加強宣導方式。二、寄送簡訊或mail給有興趣報課的學員。三、透過過往課程Line群組輔助宣傳。</p> |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 115年度產業人才投資計畫招訓簡章

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             | <p>※資格條件</p> <p>一、對餐飲相關行業有熱情、想法、亦積極投入的在職勞工。二、具備餐飲基礎在職勞工者。三、從事餐飲相關在職勞工。四、請自備保鮮餐盒，過肩長頭髮請束起。</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</p> <p>★報名及錄取方式：(1)本課程以在職訓練網報名順序為原則，依序進行資格審查，額滿後列為備取。(2)符合參訓資格者，將依報名順序通知，並須於通知日起10個工作天內完成繳交資料及繳費，於期限內完成者，始取得正取學員資格；逾期未繳費者，視同放棄，由備取學員依序遞補。</p> <p>★資料繳交規定：正取學員應於開訓日前完成報到及資料繳交（建議於開訓前完成），方式如下：(1)親自至中國醫藥大學推廣教育中心辦公室繳交(2)郵寄至：臺中市北區學士路91號 互助大樓4樓（中國醫藥大學推廣教育中心 收）應繳資料如下：(1)學員基本資料表(2)全額訓練費用（或已完成轉帳／劃撥證明）(3)身分證正反面影本(4)個人存摺封面影本(5)全額補助對象之身分證明文件（一般身分免附，並以審核結果為準）(6)學員參訓契約書一式2份，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。★學員遴選條件：(1)對餐飲相關行業有熱情、想法、亦積極投入的在職勞工。(2)具備餐飲基礎在職勞工者。(3)從事餐飲相關在職勞工。(4)請自備保鮮餐盒，過肩長頭髮請束起。</p> |
| 是否為iCAP課程   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 招訓人數        | 25人                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 報名起迄日期      | 115年07月29日至115年08月26日                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 預定上課時間      | <p>115年08月29日(星期六)至115年12月19日(星期六)</p> <p>每週六17:30~21:30(9/26、10/10、10/24、11/28暫停乙次)</p> <p>共計52小時課程總期</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 授課師資        | <p>※張瑞雲 老師</p> <p>學歷：亞洲大學 休閒遊憩系</p> <p>專長：烘培食品, 中式麵食, 中餐烹調</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> <p><input type="checkbox"/>其他教學方法：分組實作，5人一組。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 費用          | <p>實際參訓費用：\$11,050，報名時應繳費用：\$11,050</p> <p>（勞動力發展署中彰投分署補助：\$8,840，參訓學員自行負擔：\$2,210）</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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

## 115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>（四）經分署撤銷所核定之訓練班次。</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、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中彰投分署之補助。</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<br>連絡專線 | <p>聯絡人：張瑋筑</p> <p>聯絡電話：04-22054326</p> <p>傳 真：04-22035557</p> <p>電子郵件：cce@mail.cmu.edu.tw</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## 115年度產業人才投資計畫招訓簡章

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>補助單位<br/>申訴專線</p> | <p><b>【勞動部勞動力發展署】</b><br/>電話：0800-777888      <a href="https://www.wda.gov.tw">https://www.wda.gov.tw</a><br/>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中彰投分署】</b><br/>電話：04-23592181 分機：1501、1524、1534、1549<br/>傳真：04-23590893<br/>網址：<a href="https://tcnr.wda.gov.tw">https://tcnr.wda.gov.tw</a></p> |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

※報名前請務必仔細詳閱以上說明。