

## 109年度產業人才投資計畫招訓簡章

訓練單位名稱	中國科技大學			
課程名稱	實用手感烘焙班第02期			
上課地點	學科:3031新竹縣湖口鄉中山路3段530號 術科:3031新竹縣湖口鄉中山路3段530號			
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:本校觀管系以餐飲旅宿及休閒遊憩為核心能力，學系四技日夜間部也開辦相關課程，並投資建置設備及實務操作器材，成立餐旅服務、烘焙食品、飲料調製及輕食製作等專業教室。本課程由本校觀管系提出開辦申請，該系設有專業教室、設備、器材及師資。</p> <p>知識:在課程中藉由教材使用建立及傳授學員烘焙相關知識，如材料分類、食品安全、製作特性等知識內容。</p> <p>技能:在課程中培育學員具備獨立操作攪拌機、發酵箱、烤箱、及各種器材使用完成麵包、蛋糕、西點及餅乾製作能力</p> <p>學習成效:本課程培訓之學員於結訓後可依據所學習到烘焙之原料特性、烘焙物理性質等知識，並運用製作設備與器具製作各式麵包、西點、餅乾等產品，並形塑烘焙專業產出產品成果。</p>			
上課日期	授課時間	時數	課程進度/內容	授課師資
2020/04/25(星期六)	09:00~12:00	3.0	1. 烘焙教室之使用規則及注意事項、烘焙材料種類及特性之介紹、烘焙設備及器具之認識及功能介紹、了解烘焙材料表及百分比、了解烘焙材料之計算及損耗。 2. 烘焙場地與設備應用、食品安全衛生。	張金印
2020/04/25(星期六)	13:00~16:00	3.0	3. 說明奶油大理石蛋糕製作技巧、示範與注意事項。4. 奶油大理石蛋糕實作。	張金印
2020/05/09(星期六)	09:00~12:00	3.0	5. 說明裸麥藍莓麵包製作技巧、示範與注意事項。6. 裸麥藍莓麵包實作。	湯彩群
2020/05/09(星期六)	13:00~16:00	3.0	7. 說明波士頓派製作技巧、示範與注意事項。8. 波士頓派實作。	湯彩群
2020/05/16(星期六)	09:00~12:00	3.0	9. 說明中種大地全麥吐司製作技巧、示範與注意事項。10. 中種大地全麥吐司實作。	張金印
2020/05/16(星期六)	13:00~16:00	3.0	11. 說明桂圓雪茄製作技巧、示範與注意事項。12. 桂圓雪茄實作。	張金印
2020/05/23(星期六)	09:00~12:00	3.0	13. 說明奧力岡香料麵包製作技巧、示範與注意事項。14. 奧力岡香料麵包實作。	湯彩群

## 109年度產業人才投資計畫招訓簡章

2020/05/23(星期六)	13:00~16:00	3.0	15. 說明巧克力戚風蛋糕捲製作技巧、示範與注意事項。16. 巧克力戚風蛋糕捲實作。	湯彩群
2020/05/30(星期六)	09:00~12:00	3.0	17. 說明布丁餡甜麵包、示範與注意事項。18. 布丁餡甜麵包實作。	張金印
2020/05/30(星期六)	13:00~16:00	3.0	19. 說明帕瑪森乳酪蛋糕、示範與注意事項。20. 帕瑪森乳酪蛋糕實作。	張金印

招訓對象 及資格條件	不限資格條件，富創意與高度學習熱忱，並有興趣研習西點麵包烘製者。			
遴選學員標準 及作業程序	<p>學員學歷：不限</p> <p>招訓：1. 校內外網頁公告。2. 校內外E-MAIL寄發。3. 紙本簡章發送。遴選：以在職訓練網網站報名順序審核錄取，經通知限期繳交訓練費，未繳交者，列為備取。*本單位提供2位名額優先錄取身心障礙者。報名注意事項：a. 報名身分別須註明為身心障礙者 b. 繳費時，檢附身心障礙手冊影本(非親自繳費者，以傳真、掃描、郵寄等方式檢附) c. 未於開訓前檢附相關資料，依在職訓練網網站報名順序錄訓。</p>			
招訓人數	20人			
報名起迄日期	109年03月25日至109年04月22日			
預定上課時間	<p>109年04月25日(星期六)至109年05月30日(星期六)</p> <p>每週六9:00-12:00上課、每週六13:00-16:00上課、每週六5/2停課上課</p> <p>共計30小時課程總期</p>			
授課師資	<p>※湯彩群 老師 學歷：中國科技大學 企業管理研究所 專長：1. 各式烘焙食品製作及研發；2. 烘焙食品專業證照輔導；3. 中式麵食製作及證照輔導；4. 麵包製作教學；5. 西點蛋糕及甜點製作教學；6. 手工餅乾製作教學</p> <p>※張金印 老師 學歷：經國管理暨健康學院 健康產業管理研究所 專長：1. 各式烘焙食品製作及研發；2. 烘焙食品專業證照輔導；3. 中式麵食製作及證照輔導；4. 麵包製作教學；5. 西點蛋糕及甜點製作教學；6. 手工餅乾製作教學</p>			

## 109年度產業人才投資計畫招訓簡章

教學方法	<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） <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） <input type="checkbox"/> 其他教學方法：3人為一組
費用	實際參訓費用：\$5,040，報名時應繳費用：\$5,040 （勞動力發展署桃竹苗分署補助：\$4,032，參訓學員自行負擔：\$1,008） 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%
退費辦法	※依據產業人才投資計畫第30、31點 三十、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百分之五，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三分之一者，訓練單位應退還本署核定訓練費用百分之五十。但已逾訓練總時數三分之一者，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。 三十一、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。 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。匯款退費者，由訓練單位負擔匯款手續費用。 因訓練單位之原因，致學員無法於結訓後六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。 退費處理期間，依據各訓練單位處理退費手續，並應於一個月內將退款金額匯入學員帳戶或以現金退還學員。

## 109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、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桃竹苗分署之補助。</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：張佳敏</p> <p>聯絡電話：(03)699-1111#1032</p> <p>傳 真：</p> <p>電子郵件：career3@cute.edu.tw</p>
補助單位 申訴專線	<p><b>【勞動部勞動力發展署】</b></p> <p>電話：0800-777888      <a href="https://www.wda.gov.tw">https://www.wda.gov.tw</a></p> <p>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桃竹苗分署】</b></p> <p>電 話：03-4855368分機：1331</p> <p>傳 真：03-4752584</p> <p>電子郵件：thmr@wda.gov.tw</p> <p>網 址：<a href="https://thmr.wda.gov.tw">https://thmr.wda.gov.tw</a></p>

※報名前請務必仔細詳閱以上說明。