111**年度推廣教育計畫招訓簡章**

|  |  |
| --- | --- |
| **訓練單位名稱** | 國立澎湖科技大學進修推廣部 |
| **課程名稱** | 中餐烹調素食丙級班 |
| **報名/上課地點** | **澎科大-進修推廣部 / 澎科大-中餐教室** |
| **報名方式** | **線上報名:**[**https://reurl.cc/o1WQ1M**](https://reurl.cc/o1WQ1M) |
| **訓練目標** | * + - 1. 了解中餐廚藝素食之注意事項       2. 具備中餐廚藝素食製作之衛生概念       3. 熟悉中餐廚藝素食製作設備、器具之操作保養 |
| **課程內容大綱 及時數** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 堂數 | 日期 | 授課時間 | 時數 | 課程進度/內容 | 學/術科 | 授課地點 | 授課師資 | 助教 | | 1 | 11/26  （六） | 09:00-12:00 | 3 | **301-1組-1榨菜炒筍絲**  **301-1組-2麒麟豆腐片**  **301-1組-3三絲淋素蛋餃** | 術科 | 中餐  教室 | 楊錦騰 | 房祐安 | | 2 | 11/26  （六） | 13:30-16:30 | 3 | 301-2組-1 紅燒烤麩塊  301-2組-2炸蔬菜山藥條  301-2組-3蘿蔔三絲卷 | 術科 | 中餐  教室 | 楊錦騰 | 房祐安 | | 3 | 11/27  （日） | 09:00-12:00 | 3 | 301-3組-1 乾煸杏鮑菇  301-3組-2酸辣筍絲羹  301-3組-3三色煎蛋 | 術科 | 中餐  教室 | 楊錦騰 | 房祐安 | | 4 | 11/27  （日） | 13:30-16:30 | 3 | 301-4組-1 素燴杏鮑菇捲  301-4組-2悶燒辣味茄條  301-4組-3炸海苔芋絲 | 術科 | 中餐  教室 | 楊錦騰 | 房祐安 | | 5 | 12/03  （六） | 09:00-12:00 | 3 | 301-5組-1 鹹酥香菇塊  301-5組-2銀芽炒雙絲  301-5組-3茄汁豆包卷 | 術科 | 中餐  教室 | 楊錦騰 | 房祐安 | | 6 | 12/03  （六） | 13:30-16:30 | 3 | 301-6組-1 三珍鑲冬瓜  301-6組-2炒竹筍梳片  301-6組-3炸素菜春捲 | 術科 | 中餐  教室 | 楊錦騰 | 房祐安 | | 7 | 12/04  （日） | 09:00-12:00 | 3 | 301-7組-1 乾炒素小魚干  301-7組-2繪三色山藥片  301-7組-3辣炒蒟蒻絲 | 術科 | 中餐  教室 | 楊錦騰 | 房祐安 | | 8 | 12/04  （日） | 13:30-16:30 | 3 | 301-8組-1 燴素什錦  301-8組-2三椒炒豆干絲  **301-8組-3 咖哩馬鈴薯排** | 術科 | 中餐  教室 | 楊錦騰 | 房祐安 | | 9 | 12/10  （六） | 09:00-12:00 | 3 | 301-9組-1 炒牛蒡絲  301-9組-2豆瓣鑲茄段  301-9組-3醋溜芋頭條 | 術科 | 中餐  教室 | 楊錦騰 | 房祐安 | | 10 | 12/10  （六） | 13:30-16:30 | 3 | 301-10組-1三色洋芋沙拉成品  301-10組-2豆薯炒蔬菜鬆  301-10組-3木耳蘿蔔絲球 | 術科 | 中餐  教室 | 楊錦騰 | 房祐安 | | 11 | 12/11  （日） | 09:00-12:00 | 3 | 301-11組-1家常煎豆腐  **301-11組-2 青椒炒杏菇條**  301-11組-3芋頭地瓜絲糕 | 術科 | 中餐  教室 | 楊錦騰 | 房祐安 | | 12 | 12/11  （日） | 13:30-16:30 | 3 | 301-12組-1香菇紫把湯  301-12組-2素燒獅子頭  301-12組-3什錦煎餅 | 術科 | 中餐  教室 | 楊錦騰 | 房祐安 | | 13 | 12/17  （六） | 09:00-12:00 | 3 | 302-1組-1 紅燒杏菇塊  301-2組-2焦溜豆腐片  301-2組-3三絲冬瓜捲 | 術科 | 中餐  教室 | 楊錦騰 | 房祐安 | | 14 | 12/17  （六） | 13:30-16:30 | 3 | 302-2組-1 麻辣素麵腸片  302-2組-2炸杏仁薯球  302-2組-3榨菜冬瓜夾 | 術科 | 中餐  教室 | 楊錦騰 | 房祐安 | | 15 | 12/18  （日） | 09:00-12:00 | 3 | 302-3組-1 香菇扒菜膽  302-3組-2粉蒸地瓜塊  302-3組-3八寶米糕 | 術科 | 中餐  教室 | 楊錦騰 | 房祐安 | | 16 | 12/18  （日） | 13:30-16:30 | 3 | 302-4組-1 金沙筍梳片  302-4組-2黑胡椒豆包排  302-4組-3糖醋素排骨 | 術科 | 中餐  教室 | 楊錦騰 | 房祐安 | | 17 | 12/24  （六） | 09:00-12:00 | 3 | 302-5組-1 紅燒素黃雀包  302-5組-2三絲豆腐羹  302-5組-3西芹炒豆干片 | 術科 | 中餐  教室 | 楊錦騰 | 房祐安 | | 18 | 12/24  （六） | 13:30-16:30 | 3 | 302-6組-1 乾谝四季豆  302-6組-2三杯菊花洋菇  302-6組-3咖哩茄餅 | 術科 | 中餐  教室 | 楊錦騰 | 房祐安 | | 19 | 12/25  （日） | 09:00-12:00 | 3 | 302-7組-1 烤麩麻油飯  302-7組-2什錦高麗菜捲  302-7組-3脆鱔香菇條 | 術科 | 中餐  教室 | 楊錦騰 | 房祐安 | | 20 | 12/25  （日） | 13:30-16:30 | 3 | 302-8組-1 茄汁燒芋頭丸  302-8組-2素魚香茄段  302-8組-3黃豆醬滷苦瓜 | 術科 | 中餐  教室 | 楊錦騰 | 房祐安 | | 21 | 12/31  （六） | 09:00-12:00 | 3 | 302-9組-1 梅粉地瓜條  302-9組-2什錦鑲豆腐  302-9組-3香菇炒馬鈴薯片 | 術科 | 中餐  教室 | 楊錦騰 | 房祐安 | | 22 | 12/31  （六） | 13:30-16:30 | 3 | 302-10組-1三絲淋蒸蛋  302-10組-2三色鮑菇捲  302-10組-3椒鹽牛蒡片 | 術科 | 中餐  教室 | 楊錦騰 | 房祐安 | | 23 | 1/1  （日） | 09:00-12:00 | 3 | 302-11組-1五絲豆包素魚  302-11組-2乾燒金菇柴把  302-11組-3竹筍香菇湯 | 術科 | 中餐  教室 | 楊錦騰 | 房祐安 | | 24 | 1/1  （日） | 13:30-16:30 | 3 | 302-12組-1沙茶香菇腰花  302-12組-2麵包地瓜餅  302-12組-3五彩拌西芹 | 術科 | 中餐  教室 | 楊錦騰 | 房祐安 | |
| **招訓對象**  **及資格條件** | 1. 學歷（或年齡）：國中畢業(含以上) 2. 資格條件：   1.對中餐素食烹飪有興趣之民眾。  2.欲考取中餐丙級證照之民眾。 |
| **遴選學員標準**  **及作業程序** | 1.報名方式：一律採【網路報名】(請至本部官網查詢)  ⚫ 本部收到報名資料後，會寄送「報名成功確認函」至報名者電子信 箱（請務必填寫有效信箱），報名順序依提交完成時間排序。  ⚫ 確認函內若為正取身分，於三個工作日內繳交學費，並將繳款證明 電子郵件回傳本部（career@gms.npu.edu.tw），若無法聯繫或逾期 未完成，視為報名失敗，則由備取人員依序遞補。若有相關疑問， 請電洽承辦人員：06-9264115#1405。  2.線上報名表公告於本部網站（澎科大網站→(行政單位)進修推廣部）。 |
| **招訓人數** | 30人（24開班，30人額滿） |
| **報名起迄日期** | 即日起-111/08/26 |
| **預定上課時間** | 111年11月26日（星期六）至112年01月01日（星期日） 每周六、日09：00-12:00；13:30-16:30 |
| **授課師資** | 楊錦騰｜餐旅管理系 專案副教授級專技人員 |
| **費用** | * 1. 實際參訓費用   每人新台幣 14,986元整 （不含蓋授課教材）   * 1. 繳款方式：【現場繳款】   請攜費用（備妥零錢）於上班日到進修推廣部繳款。（本校教學大樓 1F， 教學大樓於大門口進入後右手邊） |
| **退費辦法** | 依「專科以上學校推廣教育實施辦法」退費標準辦理 |
| **說明事項** | 1. 本課程得先收取全額訓練費用。 2. 全程參與上課之學員或缺課未達上課時間總時數三分之一者，頒發推廣教育研習證書。 3. 每班報名人數如未達最低開班人數，本校保有不開班的權利，將退還學員所繳之報名費。 4. 如遇風災、地震或重大災害等不可抗力之因素所造成的停課事項，當日課程原則上將另擇日補課乙次，惟時間需與任課老師協商後再行通知。 5. 本班無補課機制，課程需均於當期修習完畢，**謝絕旁聽或孩童同伴或找人代為上課**。 6. 學員於修讀期間應遵守本校規定，如有不當行為影響授課或其他學員，經通知仍未改善者，本部得取消其修讀資格，且不予退費。 7. 本部保有最終修改此招生簡章權利。本簡章如有未盡事宜，悉依本校相關規定辦理；課程資訊如有相關異動，以本校網站公告為準。 8. 退費方式：學員完成報名繳費後，因故申請退費，需保留保留收據或轉帳方式證明，以做為辦理退費佐證。並依「專科以上學校推廣教育實施辦法」退費標準辦理；退款時，學員需填寫「學員退費憑證」及提供「學員本人身分證正反面、存摺封面影本」。   （一）學員自報名繳費後至開班上課日期申請退費者，退還已繳學費等各項費用之九成；自開班上課之日起算未逾全期三分之一申請退費者，退還已繳學費等各項費用之半數；開班上課時間已逾全期三分之一始申請退費者，不予退還。  （二）若未開班，全數費用退還。已繳代辦費應全額退還。但已購置成品者，發給成品。 |
| **訓練單位**  **連絡專線** | 國立澎湖科技大學 進修推廣部 教學大樓 1F  電話： 06-9264115#1405  本部網站：https://ppt.cc/fpPGjx  信箱：[career@gms.npu.edu.tw](mailto:career@gms.npu.edu.tw)  本部上班時間，平日: 15:00 - 21:00；寒暑假期間 9:00- 17:00（中午休息 12:00-13:30），假日停止受理。 |
| **其他** |  |

※報名前請務必仔細詳閱以上說明。