

110年度產業人才投資計畫招訓簡章

訓練單位名稱	國立澎湖科技大學			
課程名稱	麵包烘焙實務班第01期			
上課地點	學科： 術科：88046澎湖縣馬公市六合路300號			
報名方式	採網路報名			
	1. 請先至台灣就業通： https://www.taiwanjobs.gov.tw/Internet/index/index.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:國立澎湖科技大學設有人才暨管理、觀光休閒及海洋資源暨工程等三個學院，培育海洋漁業，觀光休閒，科技及管理的各種人才。本校擁有優質師資、場地資源及設備等，並提供專業的訓練，進行新觀念、技術之推廣及指導，不僅縮短城鄉差距，也能帶動澎湖地區資訊、文化、觀光等發展，提升澎湖地區民眾專業職能，拓展學員就業技能，提升競爭能力。 知識:(1)能學中西點心配方計算與配方平衡。 (2)了解點心材料之特性與功能 (3)熟悉烘焙麵包店經營管理理論。 (4)具備烘焙產品之衛生、營養概念。 (5)熟悉點心製作設備、器具之操作與保養。 技能:(1)強化點心之實際製作技術。 (2)強化西點、蛋糕烘焙產品之實際製作技術。 (3)具有產品創新與改良之能力。 學習成效:藉由此課程輔導想學習點心製作之民眾，或得更高階技能。且在課程結束後，學員可將所學應用在職場中，不論是任職餐飲類相關行業或是自行創業者。			
上課日期	授課時間	時數	課程進度/內容	授課師資
2021/04/03(星期六)	09:00~11:00	2.0	場地安全衛生介紹/烘焙計算	許志弘
2021/04/03(星期六)	13:00~17:00	4.0	烘焙理論與實際操作：奶油土司製作、鮮奶餐包製作	許志弘
2021/04/17(星期六)	09:00~12:00	3.0	烘焙理論與實際操作:葡萄乾土司製作、巧克力戚風蛋糕製作	許志弘
2021/04/17(星期六)	13:00~17:00	4.0	烘焙理論與實際操作:布丁餡甜麵包、生吐司製作	許志弘
2021/04/24(星期六)	09:00~12:00	3.0	烘焙理論與實際操作:山形白土司製作、圓形戚風蛋糕蛋糕	許志弘
2021/04/24(星期六)	13:00~17:00	4.0	烘焙理論與實際操作:卡士達麵包製作、貝果製作	許志弘
2021/05/01(星期六)	09:00~12:00	3.0	烘焙理論與實際操作:圓頂吐司製作、葡萄乾戚風蛋糕捲	許志弘

110年度產業人才投資計畫招訓簡章

2021/05/01(星期六)	13:00~17:00	4.0	烘焙理論與實際操作:橄欖形餐包製作、法國麵包	許志弘
2021/05/08(星期六)	09:00~12:00	3.0	烘焙理論與實際操作:五峰吐司製作、雞蛋布丁	許志弘
2021/05/08(星期六)	13:00~17:00	4.0	烘焙理論與實際操作:奶酥餡甜麵包製作、全麥吐司	許志弘
2021/05/15(星期六)	09:00~12:00	3.0	烘焙理論與實際操作:葡萄風味吐司製作、奶油空心餅	許志弘
2021/05/15(星期六)	13:00~17:00	4.0	烘焙理論與實際操作:紅豆餡甜麵包、佛卡夏麵包製作	許志弘
2021/05/29(星期六)	09:00~12:00	3.0	烘焙理論與實際操作:餐包製作、海綿蛋糕製作	許志弘
2021/05/29(星期六)	13:00~17:00	4.0	烘焙理論與實際操作:莎菠蘿麵包製作、亞麻子吐司製作	許志弘

招訓對象及資格條件	對料理有一定程度的專業知識與執行技術，且對烘焙點心製作有興趣或從事相關產業者。
遴選學員標準及作業程序	<p>學員學歷：國中(含)以上</p> <p>一、招訓方式：跑馬燈、廣告夾報、海報、學校網頁公告等。二、遴選方式：1、第一次報名參訓課程學員，請先至臺灣就業通加入會員。2、依在職訓練網之線上報名順序審核參訓資格，依序通知於5日內完成繳費及繳交相關資料(身份證影本(繳驗正本)、存摺影本(繳驗正本)、印章、1吋照片1張及訓練費用全額繳費)，若無法聯繫或逾期未完成，則由備取人員依序遞補(備取者請等候電話通知繳交相關資料)。3.對料理有一定程度的專業知識與執行技術，且對烘焙點心製作有興趣或從事相關產業者。</p>
招訓人數	32人
報名起迄日期	110年03月03日至110年03月31日
預定上課時間	<p>110年04月03日(星期六)至110年05月29日(星期六)</p> <p>每週六9:00~11:00;13:00~17:00(僅4/3)上課、每週六9:00~12:00;13:00~17:00上課</p> <p>共計48小時課程總期</p>

110年度產業人才投資計畫招訓簡章

授課師資	<p>※許志弘 老師</p> <p>學歷：國立高雄餐旅大學 飲食文化暨餐飲創新研究叢 專長：麵包製作, 中式點心, 巧克力、西點製作, 烘焙科技, 葡萄酒</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：分組操作（4人/組）</p>
費用	<p>實際參訓費用：\$8,000，報名時應繳費用：\$8,000</p> <p>（勞動力發展署高屏澎東分署補助：\$6,400，參訓學員自行負擔：\$1,600）</p> <p>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%</p>
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>

110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：陳進宏</p> <p>聯絡電話：06-9264115#1405</p>
補助單位 申訴專線	<p>【勞動部勞動力發展署】</p> <p>電話：0800-777888 https://www.wda.gov.tw</p> <p>其他課程查詢：https://ojt.wda.gov.tw/</p> <p>【勞動部勞動力發展署高屏澎東分署】</p> <p>電 話：07-8210171 分機：1319~1326</p> <p>傳 真：07-8212100</p> <p>電子郵件：080@wda.gov.tw</p> <p>網 址：https://kpptr.wda.gov.tw/</p>

※報名前請務必仔細詳閱以上說明。