

# 114年度產業人才投資計畫招訓簡章

| 訓練單位名稱          | 國立嘉義大學                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |     |                                                                                            |      |                          |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------------|
| 課程名稱            | 春夏節令農產品加工與食農體驗實務班第01期                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |                                                                                            |      |                          |
| 上課地點            | 學科：60074嘉義市林森東路151號(嘉大林森校區K棟1樓K103教室)<br>學科2：<br>術科：60074嘉義市林森東路151號(嘉大林森校區K棟1樓K103教室)<br>術科2:60592嘉義縣阿里山鄉茶山段241地號(嘉義縣阿里山鄉雜糧產銷班第二班(茶山班)田區)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |                                                                                            |      |                          |
| 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:國立嘉義大學以農立校已逾百年，是雲嘉南地區唯一具備精實農業生物科技研究與教育能量的綜合型大學。生命科學院下之食品科學系成立於民國37年，至今已有76年歷史，多年來採理論與實務並重的原則，聚焦於食品工業專業知識與技術之傳授，培育無數食品科技人才。尤其為配合食品加工及相關領域之教學、研究和實習，於民國60年初設置食品加工實習工廠，並於110年成立「農產加值打樣中心」，以食品科學專業技術及食品加工廠設備資源，投入校外服務和推廣，協助農民進行農產品乾燥、焙炒、碾製、粉碎等4大面向的加工打樣、試量產到包裝試樣之初級加工服務，降低農民在開發過程中的失敗風險，並進階到包裝、禮盒，提供消費市場試水溫。此外，學校並設有通過TAF的「農產品驗證中心」，由食品科學系老師擔任中心主任，統籌養殖水產品產銷履歷及有機農產品驗證相關事宜。尤其本校長期與阿里山部落有農產業發展上的連結與互動，也提升了師生教學與學習內容的多樣性。綜合本校所具備之上述各項資源和軟硬體，將提供辦理食品加工相關課程和訓練的核心支援。</p> <p>知識:1. 瞭解食品安全衛生觀念。<br/>           2. 瞭解農產品從產地、生產、處理、加工、製造、銷售的相關知識，及每個階段的食品衛生管理知識。<br/>           3. 瞭解四時節令、農業生產和農產品加工三者的緊密關係。<br/>           4. 瞭解各類農產品基本加工原理以及與食農和環境結合的食品加工知識。</p> <p>技能:1. 食品安全衛生管理及規範。<br/>           2. 基本加工方法與因時制宜的農產加工品研發。<br/>           3. 與產地農產品特色和在地環境結合的農產品加工創意。</p> <p>學習成效:1. 應用農產加工基本技巧與食品安全衛生觀念，提升農產加工產品品質與多樣性。<br/>           2. 應用農業生產產業鏈知識，開發及生產具機能性與競爭力的農產加工品。<br/>           3. 應用結合環境與食農的知識與技術，開創特色農產加工品。</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                     |
| 2025/03/15(星期六) | 09:00~11:00                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2.0 | 食品加工與食品衛生安全介紹：1. 食品加工的定義、種類與未來發展。2. 食品安全及食品良好衛生規範(GHP)介紹。3. 食品製程的保存原理。4. 食品中毒解析。5. 認識產品標示。 | 馮淑慧  | <input type="checkbox"/> |
| 2025/03/15(星期六) | 11:00~12:00                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1.0 | 1. 24節氣與相應之當令特色農產品介紹。2. 【驚蟄】春季當令不同營養元芽菜孵育實作與加工應用：(1)綠豆芽(澱粉)。(2)黃豆芽(蛋白質)。(3)花生芽(油脂)。        | 馮淑慧  | <input type="checkbox"/> |
| 2025/03/15(星期六) | 13:00~17:00                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 4.0 | 【驚蟄】：蔥花麵包實作。                                                                               | 馮淑慧  | <input type="checkbox"/> |

## 114年度產業人才投資計畫招訓簡章

|                 |             |     |                                                                                           |     |                          |
|-----------------|-------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------|
| 2025/03/22(星期六) | 09:00~12:00 | 3.0 | 【清明】：春捲皮製作介紹與示範-1. 臺灣各地春捲皮製作方式及餡料介紹。2. 越南春捲皮製作介紹。3. 不同水粉比之麵糊配製。4. 製作示範。                   | 馮淑慧 | <input type="checkbox"/> |
| 2025/03/22(星期六) | 13:00~17:00 | 4.0 | 【清明】：春捲皮及當令食材餡料自製實作。                                                                      | 馮淑慧 | <input type="checkbox"/> |
| 2025/03/29(星期六) | 09:00~12:00 | 3.0 | 【春分】：脆梅醃漬示範與實作。                                                                           | 馮淑慧 | <input type="checkbox"/> |
| 2025/03/29(星期六) | 13:00~17:00 | 4.0 | 【春分】：有機草莓醬製作示範與實作。                                                                        | 馮淑慧 | <input type="checkbox"/> |
| 2025/04/12(星期六) | 09:00~12:00 | 3.0 | 【穀雨】：1. 當令農產品介紹。2. 洋蔥番茄肉醬製作示範與實作。                                                         | 馮淑慧 | <input type="checkbox"/> |
| 2025/04/12(星期六) | 13:00~17:00 | 4.0 | 【穀雨】：1. 小麥澱粉特性介紹。2. 洗麵筋自製涼皮示範與實作。                                                         | 馮淑慧 | <input type="checkbox"/> |
| 2025/04/19(星期六) | 09:00~12:00 | 3.0 | 【穀雨】：胡蘿蔔麵條製作示範與實作。                                                                        | 馮淑慧 | <input type="checkbox"/> |
| 2025/04/19(星期六) | 13:00~17:00 | 4.0 | 【穀雨】：胡蘿蔔水餃實作(胡蘿蔔麵皮；內餡：胡蘿蔔、芫荽、豬肉)示範與實作。                                                    | 馮淑慧 | <input type="checkbox"/> |
| 2025/04/26(星期六) | 09:00~12:00 | 3.0 | 校外體驗學習—原住民地區農糧產地參訪：1. 雜糧班作物產區導覽—產銷班發展史、栽種雜糧種類、生產流程、產品、經營經驗等之介紹與分享。2. 原住民地區四時節令與對應之飲食文化介紹。 | 馮淑慧 | <input type="checkbox"/> |
| 2025/04/26(星期六) | 13:00~17:00 | 4.0 | 校外體驗學習—原住民地區農糧產地參訪：3. 小米採收體驗。4. 雜糧種植實作。                                                   | 馮淑慧 | <input type="checkbox"/> |
| 2025/05/03(星期六) | 09:00~12:00 | 3.0 | 【立夏】：1. 當令農產品介紹。2. 雜糧小米粽製作示範。                                                             | 馮淑慧 | <input type="checkbox"/> |
| 2025/05/03(星期六) | 13:00~17:00 | 4.0 | 【立夏】：雜糧小米粽製作實務(以茶山參訪採收之部落雜糧為材料，外包月桃葉、竹葉)。                                                 | 馮淑慧 | <input type="checkbox"/> |

### 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. 網路行銷：本校網站公告。
2. 簡章寄發：將本課程招生簡章以E-MAIL寄發學員及曾來洽詢課程者。
3. 勞動力發展署整體招生作業配合

## 114年度產業人才投資計畫招訓簡章

與執行。

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             | <p>※資格條件<br/>有意從事相關行業者。</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<br/>1. 以台灣就業通報名先後順序為主，請上台灣就業通網站完成報名登記，待電話通知前至嘉義大學產學營運及推廣處辦公室辦理報到，並於7日內繳交報名相關資料與費用，逾期者視為放棄。2. 報名資料繳交或填寫不齊者，本校得退回、或通知於期限內補正。</p>                                                                                                                                      |
| 是否為iCAP課程   |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 招訓人數        | 25人                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 報名起迄日期      | 114年02月13日至114年03月12日                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 預定上課時間      | <p>114年03月15日(星期六)至114年05月03日(星期六)</p> <p>每週六09:00~12:00;13:00~17:00上課</p> <p>共計49小時課程總期</p>                                                                                                                                                                                                 |
| 授課師資        | <p>※馮淑慧 老師<br/>學歷：國立台灣大學 園產加工碩士<br/>專長：專長：<br/>1. 農產品加工<br/>2. 食品加工<br/>3. 食品微生物<br/>4. 烘焙教學與製作<br/>，經歷：<br/>本校大學部烘焙學授課教師、<br/>本校辦理102-103年度雲嘉南分署之產業人才投資方案課程<br/>「老麵烘焙實作學士學分班」、<br/>「老麵烘焙實作學士學分班」、<br/>「麵包烘焙實作學士學分班」、<br/>「穀類食品加工實作學士學分班」、<br/>「經典烘焙學實作學士學分班」、<br/>「創意烘焙點心實作學士學分班」等專任老師。</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）<br/><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）<br/><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</p>                                                                       |

## 114年度產業人才投資計畫招訓簡章

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 教學方法         | 範的技能或程序的一種教學方法)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 費用           | <p>實際參訓費用：\$9,390，報名時應繳費用：\$9,390</p> <p>(勞動力發展署雲嘉南分署補助：\$7,512，參訓學員自行負擔：\$1,878)</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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 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雲嘉南分署之補助。</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：謝麟兮</p> <p>聯絡電話：05-2732405</p> <p>電子郵件：chien-chih@mail.ncyu.edu.tw</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

## 114年度產業人才投資計畫招訓簡章

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 補助單位<br>申訴專線 | <p>【勞動部勞動力發展署】</p> <p>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>【勞動部勞動力發展署雲嘉南分署】</p> <p>電話：06-6985945 分機：1526<br/>傳真：06-6985941<br/>電子郵件：<a href="mailto:yct@wda.gov.tw">yct@wda.gov.tw</a><br/>網址：<a href="https://yct168.wda.gov.tw/Default.aspx">https://yct168.wda.gov.tw/Default.aspx</a></p> |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

※報名前請務必仔細詳閱以上說明。