

檔 號：
保存年限：

經國管理暨健康學院 函

地址：基隆市中山區復興路336號

聯絡人：林欣緣

電子信箱：food@ems.cku.edu.tw

聯絡電話：24372093分機231

傳真電話：24373476

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國100年3月16日

發文字號：經食字第1000001877號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如文(衛生講習報名表.DOC、術科訓練報名表.DOC、活動辦法.DOC，共3個電子檔案)

主旨：本校辦理北區技專校院教學資源中心分項計畫「4-4-F 輔導餐飲證照之研習」訂於3-4月份舉辦中餐烹調丙級實務研習活動，請惠予公告並鼓勵貴校同學踴躍報名參加，請查照。

說明：

- 一、分項計畫(一)衛生講習—訂於100年3月26日(星期六)假本校博愛樓三樓人文藝術教室舉辦。
- 二、分項計畫(二)中餐烹調丙級術科訓練—訂於100年4月9~10日(星期六、日)及4月17、24日(星期六)共計四天，假本校至德樓B110團體膳食教室舉辦。
- 三、報名時間：(一)衛生講習—即日起至3月21日下午5點止。(二)丙級術科—3月28日起至4月1日下午5點止。採線上報名方式，網址如下：<http://www.ctle.ntut.edu.tw/>或將報名表(如附件)Mail至food@ems.cku.edu.tw
- 四、活動辦法、活動議程及報名表如附件。
- 五、相關活動資訊請洽詢本校食品保健系：林欣緣小姐
(02)2437-2093分機231

正本：北區技專校院教學資源中心、公私立大專校院

副本：本校教務處(含附件)、食品保健系(含附件)、護理系(科)(含附件)



1007/03/16
14:12:40

校長 黃桂蘭

一、擬公告於本校文件公告系統，宣導週知。
二、文陳閱後存。

專任助理郭美君
2/16

副教授 林士彥
兼主任
100.3.18

秘書徐錦文
03/18

決代
行為

教授兼
教務長
文
03/18

北區技專校院教學資源中心－「4-4-F 輔導餐飲證照之研習」

4-4-F 輔導餐飲證照之研習－衛生講習丙級

活動時間	100 年 3 月 26 日（星期六）		
*姓 名			
*出生年月日			
*身分證字號			
*地址			
學校名稱			
所屬系所	系 所		
聯絡電話		行動 電話	
E-mail			
備 註	(三)報名方式： 1. 採線上報名方式，請至「北區技專校院教學資源中心」 共享平台(網址：http://www.ctle.ntut.edu.tw/trc/index.jsp) 或將報名表 Mail 至 food@ems.cku.edu.tw 2. 報名完成會以 E-mail 確認信告知，請務必留 E-mail。 3. 因辦理衛生講習時數卡須造冊，務必填寫*所列資料， 並於報到當天需繳交兩張照片（一吋或兩吋均可）。		

北區技專校院教學資源中心－「4-4-F 輔導餐飲證照之研習」

4-4-F 輔導餐飲證照之研習-中餐烹調丙級術科訓練班

活動時間	100 年 4 月 9~10 日(星期六、日)及 100 年 4 月 17、24 日(星期日)		
學校名稱			
姓 名			
所屬系所	系 所		
聯絡電話		行動 電話	
E-mail			
餐 點	☐ 葷食 ☐ 素食		
備 註	報名方式： 1. 採線上報名方式，請至「北區技專校院教學資源中心」共享平台(網址： http://www.ctle.ntut.edu.tw/trc/index.jsp)或將報名表 Mail 至 food@ems.cku.edu.tw 2. 報名完成會以 E-mail 確認信告知，請務必留 E-mail。 3. 聯絡人：食品保健系 林欣緣 電話：(02)2437-2093 分機 231		

4-4-F 輔導餐飲證照之研習計畫活動辦法

- 一、活動宗旨：本計畫將以提升學生考取中餐烹調相關證照為設計目標，由本校提供標準之中餐烹調術科檢定考場，與北區夥伴學校共同編撰教材及聘任教師，於假日至本校上課，讓參與之夥伴學校老師與已取得中餐烹調丙級證照的學生，藉此準備考取更進一級之專業證照；配合專業教材之設計與編撰，使教與學的執行得以制度化與價值化，於課堂中加強實習與實務之訓練，得以將所學的知識與實務相互印證，進而轉化為具有價值的實務能力，以提升學習價值。
- 二、指導單位：教育部技職司、北區技專校院教學資源中心。
- 三、主辦單位：經國管理暨健康學院
- 四、承辦單位：經國管理暨健康學院 食品保健系
- 五、參加對象：北區技專校院教學資源中心夥伴學校之老師與在學學生優先錄取，衛生講習 60 名；丙級術科 40 名。
- 六、課程內容：中餐烹調丙級衛生講習及術科檢定課程，配合生動、活潑及多元化之實作及小組討論讓參與學生於授課老師引導之下，能藉由實作、配方調整、製程改善及小組討論，獲得相關產品改善及研發能力，更能讓參與之學生養成獨立思考之研發態度。
- 七、研習日期、活動主題、地點：

(一)衛生講習丙級 8 小時：欲報考中餐烹調丙級證照者需具備

日期	時間	活動主題	講師	地點
3 月 26 日 (六)	8:00~8:30	報到	葉寶華	經國管理暨健康學院 博愛樓 3 樓人文藝術教室
	8:30~10:10	膳食療養	葉寶華	經國管理暨健康學院博愛 樓 3 樓人文藝術教室
	10:20~12:00	食物中毒概論	葉寶華	經國管理暨健康學院博愛 樓 3 樓人文藝術教室
	12:30~13:00	午餐時間		
	13:00~14:40	中餐烹調技能檢 定	陳美宜	經國管理暨健康學院博愛 樓 3 樓人文藝術教室
	14:50~16:30	餐飲衛生法規	陳美宜	經國管理暨健康學院博愛 樓 3 樓人文藝術教室
	16:30~17:00	測驗	陳美宜	經國管理暨健康學院博愛 樓 3 樓人文藝術教室

北區技專校院教學資源中心-4-4-F 輔導餐飲證照之研習
(二) 中餐烹調丙級術科訓練：參加資格者具有中餐烹調丙級衛生講習 8 小時者

日期	時間	活動主題	講師	地點
4 月 9 日 (六)	8:00~8:20	報到	葉寶華	經國管理暨健康學院 B110 團體膳食教室
	8:30~12:30	中餐丙級 301 套組菜 單示範	A 班吳烈慶 B 班王文才	經國管理暨健康學院 B110 團體膳食教室
	12:30~13:00	午餐時間		
	13:00~17:00	中餐丙級 301 套組菜 單實作	A 班吳烈慶 B 班王文才	經國管理暨健康學院 B110 團體膳食教室
4 月 10 日 (日)	8:00~8:20	報到	葉寶華	經國管理暨健康學院 B110 團體膳食教室
	8:30~12:30	中餐丙級 302 套組菜 單示範	A 班吳烈慶 B 班王文才	經國管理暨健康學院 B110 團體膳食教室
	12:30~13:00	午餐時間		
	13:00~17:00	中餐丙級 302 套組菜 單實作	A 班吳烈慶 B 班王文才	經國管理暨健康學院 B110 團體膳食教室
4 月 17 日 (日)	8:00~8:20	報到	葉寶華	經國管理暨健康學院 B110 團體膳食教室
	8:30~12:30	中餐丙級 303 套組菜 單示範	A 班吳烈慶 B 班王文才	經國管理暨健康學院 B110 團體膳食教室
	12:30~13:00	午餐時間		
	13:00~17:00	中餐丙級 303 套組菜 單實作	A 班吳烈慶 B 班王文才	經國管理暨健康學院 B110 團體膳食教室
4 月 24 日 (日)	8:00~8:20	報到	葉寶華	經國管理暨健康學院 B110 團體膳食教室
	8:30~12:30	中餐丙級 301、302、 303 套組菜單模擬實 作	王文才	經國管理暨健康學院 B110 團體膳食教室
	12:30~13:00	午餐時間		
	13:00~17:00	中餐丙級 301、302、 303 套組菜單模擬實 作	王文才	經國管理暨健康學院 B110 團體膳食教室

北區技專校院教學資源中心—4-4-F 輔導餐飲證照之研習

八、報名時間：(一)衛生講習---即日起至3月21日下午5點止

(備註：時數卡要貼照片1吋或2吋不限，請3/26報到時務必要繳交)

(二)丙級術科---3月28日起至4月1日下午5點止

報名方式：採線上報名請至北區教學資源中心共享平台

網址：<http://www.ctle.ntut.edu.tw/>

或將報名表寄至 food@ems.cku.edu.tw 食品保健系 林欣緣小姐

電話：(02)2437-2093 分機 231 Fax：(02)2437-3476

