

原民生能力提升計畫-烘焙證照輔導班

活動名稱	原民生能力提升計畫-烘焙證照輔導班	填表日期	108年2月20日
申請單位	學務處		
申請人員	李春欣	聯絡電話/分機	1320
活動目的	<ol style="list-style-type: none"> 1. 為協助本校原住民學生就業，並促進自身或第二專長能力提升，培養取得丙級烘焙證照，幫助擴展其餐飲就業技能，以利於提升職場競爭力。 2. 因應職場變遷，面對社會經濟結構轉變及知識經濟發展，強化學生多重專業知能。 3. 建立原住民學生學習資源平台，鼓勵其踴躍參加學校主辦之各類終身學習活動，滿足個人生涯實踐與學習之需求。 		
活動內容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 日期時間：108年4月20、27日、5月11、18、25日 09:00~14:00 共5天。 2. 活動地點：本校觀餐大樓專業教室。 3. 活動對象：本校原住民學生。 4. 活動內容： <ol style="list-style-type: none"> (1)學科：職業道德、原料之認識、選購、貯藏、製備與裝飾、器具設備使用、營養知識、成本控制、衛生安全、法令簡介等。 (2)術科：烘焙丙級麵包基礎示範與實做練習。 5. 活動流程：包括報到與開訓、學科理論授課、術科技能演練。 		
預期成效	<ol style="list-style-type: none"> 1. 理論：透過理論授課，讓參訓原住民學生瞭解烘焙實務基本常識與知識。 2. 技能：藉由實做示範，使原住民學生具備烘焙實務專業能力與技巧。 3. 考照：強化對有意取得丙級烘焙食品技術士證照原住民學生考試的信心。 4. 品德：培養學員刻苦耐勞、敬業樂群之精神，養成終身學習習慣。 5. 辦理1場共21人次。 		

預估經費說明 (請核實填寫，勿浮誇經費)	簡要經費明細表 單位名稱：學務處 活動名稱：原民生能力提升計畫-烘焙證照輔導班			
	會計科目	經費	說明	
	(A)補助款			
	講座鐘點費-校內	20,000	1人 x 800元 x 5天 = 20,000元 (校內老師鐘點費)	
	活動執行材料費	26,000	8組 x 650元 x 5天 = 26,000元	
	保險費	2,940	21人 x 28元 x 5天 = 2,940元	
	印刷費	2,000	21人 x 200元 = 4,200元	
	小計	50,940		
	(B)配合款			
	小計	0		
(A)+(B) 總計	50,940			
(C)補充保費(需編列入帳，但核銷時不用貼在憑證上)				
補充保費	382	20,000 (講座鐘點費) * 1.91% = 367元		
小計	382			
(A)+(B)+(C) 總計	51,322			
申請單位	會辦單位	計畫辦公室	會計	秘書室
(承辦人核章)	餐旅系	(核章)	(教卓經費助理)	(核章)
(主管核章)			(主管核章)	決行
				(核章)

原民生能力提升計畫-烘焙證照輔導班

一、活動目的：

- (一)為協助本校原民生就業，並促進自身或第二專長能力提升，培養取得烘焙丙級證照，幫助擴展其餐飲就業技能，以利於提升職場競爭力。
- (二)因應職場變遷，面對社會經濟結構轉變及知識經濟發展，強化學生多重專業知能。
- (三)建立原民生學習資源平台，鼓勵其踴躍參加學校主辦之各類終身學習活動，滿足個人生涯實踐與學習之需求。

二、辦理單位：

- (一)指導單位：原住民委員會
- (二)主辦單位：醒吾科技大學

三、活動對象：

本校各學制原住民學生。

四、活動時間：

108年4月20、27日、5月11、18、25日 09:00~14:00 共5天。

五、活動地點：

本校觀餐大樓烘焙專業教室。

六、活動內容與流程：

(一)授課師資：

本校餐旅系相關課程專業師資或業界資深專業人士。

(二)培訓內容

1.學科：採集中講授，案例分享討論，以增強教學效果。內容如下：

- (1)共同項目 01:食品概論
- (2)共同項目 02:營養知識
- (3)共同項目 03:食品包裝
- (4)共同項目 04:工業安全
- (5)共同項目 05:食品衛生
- (6)共同項目 06:職業素養
- (7)烘焙項目 01:產品分類

- (8)烘焙項目 02:原料之選用
- (9)烘焙項目 03:產品製作
- (10)烘焙項目 04:品質鑑定
- (11)烘焙項目 05:烘焙食品包裝
- (12)烘焙項目 06:食品之儲存

2.術科：烘焙丙級麵包技術示範與分組實做練習，使學員理論與實務並重。內容如下：

- (1)桂圓蛋糕+巧克力戚風蛋糕捲
- (2)山形白吐司+布丁餡甜麵包
- (3)橄欖型餐包+布丁餡甜麵包
- (4)圓頂奶油吐司+奶酥甜麵包
- (5)山形白吐司+紅豆甜麵包

(三)活動流程

1.4月20日(六)

08:30 報到與開訓

09:00-12:00 學科理論(烘焙項目 1-6)

12:00-14:00 示範與練習(桂圓蛋糕+巧克力戚風蛋糕捲)

2.4月27日(六)

09:00-12:00 示範與練習 (山形白吐司)

12:00-14:00 示範與練習 (布丁餡甜麵包)

3.5月11日(六)

09:00-12:00 示範與練習 (橄欖型餐包)

12:00-14:00 示範與練習 (布丁餡甜麵包)

4.5月18日(六)

09:00-12:00 示範與練習 (圓頂奶油吐司)

12:00-14:00 示範與練習 (奶酥甜麵包)

5.5月25日(六)

09:00-12:00 示範與練習 (山形白吐司)

12:00-14:00 示範與練習 (紅豆甜麵包)

(四)錄訓方式：

1.報名時間：原民生-107年3月18日(一)起

一般生-107年4月10日(二)，至額滿截止。

(五)考照諮詢：

1. 提供對有興趣取得烘焙丙級證照原民生考試資訊。
2. 提供對有興趣取得烘焙丙級證照原民生應試諮詢。

(六)就業輔導：

1. 課程期間觀察學員之學習能力、專業度及具備之工作能力、條件與求職需求等，適時介紹適合職缺予學員。
2. 課程結束後，由就業服務組將各徵才單位就業訊息主動發送受訓學員參考。

七、預期效益：

- (一)理論：透過理論授課，讓參訓學生瞭解烘焙基本常識與知識。
- (二)技能：藉由實做示範，使學生具備烘焙基本專業能力與技巧。
- (三)考照：強化對有意取得烘焙丙級證照學生考試的信心。
- (四)品德：培養學員刻苦耐勞、敬業樂群之精神，養成終身學習習慣。