

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/olWQ1M								
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 辣炒茼蒿絲	術科	中餐 教室	楊錦騰	房祐安
	8	12/04	13:30-16:30	3	301-8 組-1 燴素什錦	術科	中餐	楊錦騰	房祐安

		(日)			301-8 組-2 三椒炒豆干絲 301-8 組-3 咖哩馬鈴薯排		教室		
	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	術科	中餐 教室	楊錦騰	房祐安

					302-5 組-3 西芹炒豆干片				
	18	12/24 (六)	13:30-16:30	3	302-6 組-1 乾煸四季豆 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 脆鱈香菇條	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	1. 報名方式：一律採【網路報名】(請至本部官網查詢)								

及作業程序	● 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	2. 實際參訓費用 每人新台幣 14,986 元整（不含蓋授課教材） 3. 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<u>缺課未達上課時間總時數三分之一者</u>，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 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。