

112年 教育部國民及學前教育署
「推動學校午餐科技創新計畫-食登平臺2.0：教育訓練與新興科技融入午餐作業」
學校午餐作業人員廚藝交流活動 簡章

一、目的

為提升學校午餐業務自主管理，使廚房工作人員提升職業知能與技能，並加強學校午餐廚房相關工作人員食安、營養及烹飪實務之技能，舉辦學校午餐廚藝交流活動，以提升午餐廚房工作人員專業素養。希冀透過學者專家的傳授，提升學校午餐製作品質，達到安全用餐環境，以保障學童午餐飲食衛生之目的。

二、辦理單位

- (一) 主辦單位：教育部國民及學前教育署。
- (二) 承辦單位：國立成功大學創新數位內容研究中心。

三、課程師資：木木主廚味料理 林奕成主廚

四、講習時間與人數限制：112年7月7日(五)，本場次報名人數限48人，其中44名為22縣市學校午餐作業人員保障名額，請縣市政府協助於6月26日(星期一)前排序2-4位校廚，排序第1、2位為保障名額，其餘名額將由國教署以抽籤方式決定上課名單，並於112年6月28日公告於教育部校園食材登錄平臺公告區(網址:)。

五、課程時數：完成結訓條件者，依授課時間可核發7小時講習時數（營養師、公務人員及教師時數），因本中心尚未取得食藥署認可之衛生講習機關(構)資格，故無法扣抵持證廚師時數。

六、講習地點：新北市私立東海高級中學（新北市三重區忠孝路三段93巷12號）中餐烹調教室。

七、訓練對象：公立國民中小學學校午餐作業人員(中央廚房廚勤人員優先)。

八、議程

日期	時間	課程名稱	地點	主講
7/7(五)	8：00—10：00	團膳菜色示範課程	中餐烹調教室	木木主廚味料理 林奕成主廚
7/7(五)	10：10—12：00	學習成果發表	中餐烹調教室	木木主廚味料理 林奕成主廚
7/7(五)	12：10—13：10	用餐時間	中餐烹調教室	
7/7(五)	13：10—15：10	菜單設計與 烹調方法	會議室	木木主廚味料理 林奕成主廚

日期	時間	課程名稱	地點	主講
7/7(五)	15：20—16：20	交流時間	會議室	國立成功大學 創新數位內容研究中心 楊雅婷特聘教授

九、報名方式：線上報名，請於google表單報名或掃QRcode，報名連結如下。

學校午餐作業人員廚藝交流活動：<https://reurl.cc/EGkL8R>



十、報名時間：即日起至 112 年 6 月 26 日(星期一)下午 5 時前完成報名。

十一、上課規範：實體課程教室將於課程前30分鐘開放，請於紙本簽到表簽到，課程結束後需於紙本簽退表完成簽退，方為正式完成本堂課程。時數申請將以紙本簽到退紀錄為依據，如需申請時數者，請自行留意是否有完整簽到退。

十二、交通及校園平面圖

(一) 交通方式:

1. 搭乘大眾運輸工具：

I. 臺北火車站可搭 14 至東海中學站、299 至中華路口站



II. 臺北橋、民權西路捷運站可搭 211、227、261、292 至東海中學站



III. 西門捷運站可搭 640 東海中學站、綠 232 忠孝路口站



IV. 板橋可搭 806、933 至忠孝路口站



2. 自行開車前往

I. 學校地址為新北市三重區忠孝路三段 93 巷 12 號

(二) 學校位置圖



十三、 聯絡資訊：謝小姐 06-2096135分機241，公務信箱：ai4dtcenter@gmail.com