

電子公文

朝陽科技大學 函

機關地址：413310臺中市霧峰區吉峰東路
168號

承辦人：吳淑寶

電話：04-23323000#3233

傳真：04-23390476

電子郵件：spwu@cyut.edu.tw

受文者：國立勤益科技大學

發文日期：中華民國110年11月19日

發文字號：朝產字第1100002651號

速別：速件

密等及解密條件或保密期限：

附件：隨文(附件1 A09610000Q0000000_110AV01140_1_19161105318.png、附件2
A09610000Q0000000_110AV01140_2_19161105318.pdf)

主旨：檢送本校辦理110學年度教師產業研習計畫「餐飲服務創新暨食品安全控管精進實務」活動海報（附件1）及簡章（附件2）各1份，請惠予公告並鼓勵所屬教師踴躍報名參加。

說明：

- 一、依據教育部補助技專校院辦理教師產業研習實施要點辦理。
- 二、研習期程：110年12月4日起至111年7月15日止，共計20天。
- 三、研習地點：本校健康農糧中心、清新溫泉飯店、高雄義大皇家酒店、太鼓餐飲、牛耳渡假村、台灣鯛創意生活園區、玉美生技園區、魔菇部落生態休閒農場、三井OUTLET MALL、高美濕地等。
- 四、參加對象：專長符合研習領域者皆可。
- 五、報名時間：即日起至110年11月27日止或額滿為止。
- 六、報名方式：掃描海報或簡章內QR Code進入線上google表單，或連結<https://forms.gle/8G4UyhS5dnUg2do7A>填寫相



關資料。

七、公告錄取：110年11月29日下午公告於本校休閒事業管理系網頁，同時通知報名者。

八、本案連絡人：本校休閒事業管理系陶冠全老師，電話04-23323000轉7295，E-mail：willytao@cyut.edu.tw。

正本：各公私立技專校院

副本：本校管理學院休閒事業管理系、產學合作處產學企劃組



裝

訂

線

110年度教師產業研習計畫

餐飲服務創新 暨食品安全控管精

學員招募

招募時間 即日起至11.

課程主軸

- 一、農藥檢測及微生物檢驗分析實務
- 二、膳食設計實務課程。
- 三、餐飲品保暨食品安全控管實務課
- 四、餐飲創新經營實務研習。

課程時間

第一週：110年12月4日－110年12月19
(12/4、12/5、12/11、12/1

第二週：111年01月24日－111年01月2

第三週：111年06月27日－111年07月0

第四週：111年07月11日－111年07月1



朝陽科技大學 110 學年度國內教師產業研習簡章

- 一、研習主題：餐飲服務創新暨食品安全控管精進實務。
 - 二、主辦單位/指導單位：朝陽科技大學/教育部
 - 三、研習目標：為強化教師專業實務技能，並提升教師餐飲專業實務知能，故規劃教師旅館與餐飲產業經營之實務研習。期望參與研習教師，其研習實務領域、研習預期目標、課程內容規劃及服務預期效益，皆能與產學連結達到產學合一之功效。
 - 四、預計時間：110 年 12 月 4 日至 111 年 7 月 15 止。共 20 日，合計 4 週
 - 五、辦理形式：☐連續性 ☒分階段
 - 六、參加人數：校內 5 名他校 25 名（得開放他校教師參加）。
 - 七、適合參與教師任教領域：觀光、餐飲、休閒、行銷等相關領域(科技校院)為主。
 - 八、研習地點：彰化、台中、雲林、南投、高雄
 - 九、預計進行研習機構：1. 清新溫泉飯店 2. 高雄義大皇家酒店 3. 太鼓餐飲 4. 牛耳渡假村 5. 台灣鯛創意生活園區 6. 玉美生技園區 7. 魔菇部落生態休閒農場 8. 三井 OUTLET MALL 9. 高美濕地。
 - 十、經費說明：20 天行程，全額免費。(110 學年度教育部補助技專校院辦理教師產業研習研究計畫-國內教師產業研習)
 - 十一、報名方式：即日起至 110 年 11 月 27 日或額滿為止。請直接掃描 QRcode 進入線上 google 表單，填寫相關資料。報名連結：<https://forms.gle/8G4UyhS5dnUgZdo7A>
- 

十二、錄取方式：依教師任教領域為優先錄取之順序，錄取名單於錄取公告日 110 年 11 月 29 日下午公告。

十三、注意事項：

1. 錄取教師之義務：

(1)活動完成後，每位教師均須繳交研習心得報告。

(2)每位教師須負責自行的紀錄表，並在最後一天的閉幕式中做研習回顧與心得分享。

2. 本活動為研習參訪，請老師多多參與課程，以豐富學習體驗。

3. 主辦單位得視實際情形調整以上研習行程與實施方式。

4. 無法配合以上各點說明事項者，請勿報名參加。

十四、對本活動有需要瞭解者，請洽詢計畫助理林小姐，Email：110teacherstudy@gmail.com

十五、預定研習內容與行程：

本次研習為強化教師觀光、餐飲、休閒領域專業課程與業界發展現況契合，增加教師實務操作能力，及調整教學內容，以培植學生未來就業力，降低學用落差。

第一週：110 年 12 月 4 日－110 年 12 月 19 日(12/4、12/5、12/11、12/12、12/19)

地點：朝陽科技大學農糧中心

議程：

110 年 12 月 4 日(星期六) 朝陽科技大學 農糧中心		
時間	議題	主講者
09:00-09:30	報到及受訓資料領取	
09:30-10:00	教師產業研習課程及學員自我介紹、研習規定	朝陽科技大學
10:00-12:00	黴菌毒素與安全管控檢測	農糧中心廖雅芳副教授
12:00-13:00	午休	
13:00-16:00	黴菌毒素檢測實務操作	農糧中心廖雅芳副教授
16:00-17:00	課程回饋及心得撰寫	
110 年 12 月 5 日(星期日)朝陽科技大學 農糧中心		
時間	議題	主講者
09:00-12:00	餐飲業品保制度及食品安全法規	台中市食品藥物安全處產製組 陳志銘組長
12:00-13:00	午休	
13:00-16:00	餐飲業驗證與食品安全管控之落實推動	新竹食品工業發展研究所 黃書政副主任
16:00-17:00	課程回饋及心得撰寫	

110 年 12 月 11 日(星期六) 朝陽科技大學 農糧中心		
時間	議題	主講者
09:00-12:00	農藥殘留安全管控與檢測	農糧中心林美靜助理教授

12:00-13:00	午休	
13:00-16:00	農藥殘留檢測實務操作	農糧中心錢偉鈞副教授
16:00-17:00	課程回饋及心得撰寫	

110 年 12 月 12 日(星期日) 朝陽科技大學 農糧中心		
時間	議題	主講者
09:00-12:00	層析串聯質譜技術 與精進食品安全管控	農糧中心林宏諭博士
12:00-13:00	午休	
13:00-16:00	層析串聯質譜技術操作實務	農糧中心林宏諭博士
16:00-17:00	課程回饋及心得撰寫	

時間：110年12月19日(星期日) 朝陽科技大學 農糧中心		
時間	議題	主講者
09:00-12:00	源頭採購管理與食品標示	前台中市政府衛生局稽查科 陳玉楚科長
12:00-13:00	午休	
13:00-16:00	食材檢驗做好風險與管控	東海大學食品科學系 梁志弘副教授
16:00-17:00	課程回饋及心得撰寫	

第二週：111 年 01 月 24 日－111 年 01 月 28 日

地點：Taiko 太鼓、清新溫泉飯店、魔菇部落生態休閒農場

議程：

時間：111 年 01 月 24 日(星期一) Taiko 太鼓餐飲		
時間	議題	主講者
09:00-12:00	食品營養標示計算 及膳食規劃	臺北醫學大學食品安全學系 楊惠婷副教授
12:00-13:00	午休	
13:00-15:00	麥得飲食設計及 食物營養成分介紹	靜宜大學食品營養學系 翁瑤琴助理教授
15:00-17:00	我的餐盤標準化菜單設計	靜宜大學食品營養學系 陳淑茹副教授

時間：111 年 01 月 25 日(星期二) Taiko 太鼓餐飲		
時間	議題	主講者
09:00-12:00	在地食材運用 風味特色料理實務	漢來軒 王維德主廚
12:00-13:00	午休	
13:00-16:00	舒肥料理膳食實務	Taiko 太鼓餐飲總監
16:00-17:00	課程回饋及心得撰寫	

時間：111 年 01 月 26 日(星期三) Taiko 太鼓餐飲		
時間	議題	主講者
09:00-12:00	和風料理製作實務	Taiko 太鼓餐飲總監
12:00-13:00	午休	
13:00-16:00	美味義大利麵料理實務	台中全國大飯店 李坤昌行政主廚
16:00-17:00	課程回饋及心得撰寫	

時間：111 年 01 月 27 日(星期四)清新溫泉飯店		
時間	議題	主講者
09:00-12:00	宴席料理實務	清新溫泉飯店李駿鑫行政主廚
12:00-13:00	午休	
13:00-16:00	中式點心實務操作	清新溫泉飯店 天地一家副主廚
16:00-17:00	課程回饋及心得撰寫	

時間：111 年 01 月 28 日(星期五)魔菇部落生態休閒農場		
時間	議題	主講者
09:00-12:00	休閒旅遊經營實務	魔菇部落生態 休閒農場管理部
12:00-13:00	午休	
13:00-16:00	智慧農業產銷與數位服務	葦優生物科技農場
16:00-17:00	課程回饋及心得撰寫	

第三週：111 年 06 月 27 日－111 年 07 月 01 日

地點：九族文化村、朝陽科技大學

議程：

時間：111 年 06 月 27 日(星期一)牛耳渡假村		
時間	議題	主講者
08:00-13:00	觀光餐飲創新經營管理	九族文化村營運部主管
14:00-17:00	文創餐飲經營實務	牛耳渡假村張几文經理

時間：111 年 06 月 28 日(星期二)朝陽科技大學		
時間	議題	主講者
09:00-12:00	GHP 食品良好作業規範準則 (衛生管理及品質管制)	國立陽明交通大學食品安全及健康風險評估研究所 楊登傑特聘教授兼所長
12:00-13:00	午休	
13:00-16:00	GHP 準則程序書(檢驗與量測、客訴處理、成品回收、倉儲、運輸、教育訓練)	中國醫藥大學食品營養系 徐國強教授兼系主任
16:00-17:00	課程回饋及心得撰寫	

時間：111 年 06 月 29 日(星期三)朝陽科技大學		
時間	議題	主講者
09:00-12:00	防治食品中毒	東海大學食品科學系 邱致穎副教授
12:00-13:00	午休	
13:00-16:00	餐飲病媒防治實務	錦石企業病媒防治執行長
16:00-17:00	課程回饋及心得撰寫	
時間：111 年 06 月 30 日(星期四)朝陽科技大學		
時間	議題	主講者

09:00-12:00	食品安全稽核實務 與危害分析	食品工業發展研究所 黃書政副主任
12:00-13:00	午休	
13:00-16:00	執行危害分析與決定重要管制點產業 管理實務	弘光科技大學食品科技系 黃至盛教授
16:00-17:00	課程回饋及心得撰寫	

時間：111 年 07 月 01 日(星期五)朝陽科技大學		
時間	議題	主講者
09:00-12:00	確認食品安全管制系統有效性 及內部稽核實務	弘光科技大學食品科技系 黃至盛教授
12:00-13:00	午休	
13:00-16:00	食品安全素養 與產業發展現況	臺中食品藥物安全處產製組 技士黃明珮
16:00-17:00	課程回饋及心得撰寫	



第四週：111 年 07 月 11 日－111 年 07 月 15 日

地點：台灣鯛創意生活園區、板陶窯交趾陶剪貼工藝園區、朝陽科技大學、玉美生技園區、高雄皇家假日酒店、三井 outlet、高美濕地

議程：

時間：111 年 07 月 11 日(星期一)台灣鯛創意生活園區、板陶窯交趾陶剪貼工藝園區		
時間	議題	主講者
0900-12:00	科技漁民創新 觀光旅遊經營管理實務	秉豐生技股份有限公司 王益豐總經理
12:00-13:00	午休	
14:00-17:00	文創古蹟觀光餐飲發展參訪	板陶窯交趾陶剪貼 工藝園區

時間：111 年 07 月 12 日(星期二)朝陽科技大學		
時間	議題	主講者
09:00-12:00	餐飲創意行銷及電子商務	朝陽科技大學 行銷流通管理系 副教授兼副院長
12:00-13:00	午休	
14:00-16:00	運用社群工具建置 電子商務行銷實務	朝陽科技大學 行銷流通管理系 陳博舜副教授

時間：111 年 07 月 13 日(星期三)朝陽科技大學		
時間	議題	主講者
09:00-12:00	友善環境耕作及產品流通	玉美生技葉乃嘉經理
12:00-13:00	午休	
13:00-16:00	行銷是什麼及怎麼做 產品行銷?	朝陽科技大學 行銷流通管理系 黃明弘副教授
16:00-17:00	課程回饋及心得撰寫	

時間：111 年 07 月 14 日(星期四)高雄義大皇家酒店		
時間	議題	主講者
08:00-12:00	五星飯店餐飲經營管理實務	高雄義大皇家酒店 吳威州協理
12:00-13:30	期末成果分享	
13:30-16:30	餐飲創新節慶活動 規劃實務分享	高雄義大皇家酒店 行銷企劃部

時間：111 年 07 月 15 日(星期五) 三井 OUTLET、高美濕地		
時間	議題	主講者
09:00-12:00	日系餐飲品牌連鎖 經營創新模式分享	三井 OUTLET 美食課主管
12:00-13:30	午休及行程交通	
13:30-17:00	生態觀光導覽、綠環境教育 、當地特色美食	高美濕地導覽解說老師

❖ 以上為暫訂行程，主辦單位保有調整以上研習行程與內容之權利。