

便簽 日期：
單位：推廣教育組
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：

- 一、本案係臺北市私立大誠高級中學辦理111年度公務預算委外職能進修-「養生蔬食料理班(中高齡優先)、家庭水電實務應用班、裝潢貼膜應用實務班」職訓假日進修課程招生訊息。
- 二、文陳閱後存查並轉知本組同仁參閱。

會辦單位：

第二層決行 承辦單位	會辦單位	決行
組員 高玉瑄 0503 0849		如擬
助理教授兼任 推廣教育組組長 吳雪伶 0503 1135		教授兼任進修登 推廣部部主任 陳國華 0503 2141
秘書 林佑亮 0503 1240		



裝

訂

線

檔 號：

保存年限：

臺北市私立大誠高級中學 函

機關地址：116臺北市文山區秀明路2段175號
承辦人：張惠萍
電話：(02)2234-8989#63
傳真：(02)2234-1889

受文者：國立臺北大學

發文日期：中華民國111年4月29日

發文字號：北誠實字第1110003066號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：職能進修課程DM、養生蔬食料理班(中高齡優先)招生簡章、家庭水電實務應用班招生簡章、裝潢貼膜應用實務班招生簡章(ATTCH1 A095G0000Q0000000_111042900661_0003066A00_ATTCH1.pdf、ATTCH2 A095G0000Q0000000_111042900661_0003066A00_ATTCH2.doc、ATTCH3 A095G0000Q0000000_111042900661_0003066A00_ATTCH3.doc、ATTCH4 A095G0000Q0000000_111042900661_0003066A00_ATTCH4.doc)

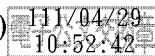
主旨：檢陳本校辦理111年度公務預算委外職能進修-「養生蔬食料理班(中高齡優先)、家庭水電實務應用班、裝潢貼膜應用實務班」職訓假日進修課程，敬請協助公告周知，並鼓勵有興趣之師生踴躍報名參加，請查照。

說明：

- 一、職能進修只要年滿15歲，不限性別、學歷皆可報名。
- 二、通過甄試錄取者，可享學費80%補助，只需自費20%。
- 三、鼓勵學生學習第二專長，增加未來職場競爭力。
- 四、請從職能進修課程DM上的QR CODE完成線上報名。

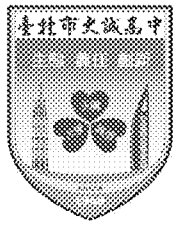
正本：臺北市公私立高級中學、新北市立高級中等學校、臺北市全區里辦公處、公私立大學、桃園公私立高級中學

副本：本校實習處(含附件)



國立臺北大學





勞動部就安基金補助

政府補助 免學費 免材料費

失業者補助課程	上課日期	報名截止/甄試日期
新北市政府職業訓練中心 養生保健營養膳食調 製班 養生健康料理 膳食調理 營養保健調理	111/6/6~7/22 星期一~五 8:00-17:00	即日起~111/5/218止 111/5/19 上午10:00甄試
臺北市職能發展學院 中餐烹調就業培訓班 (二度婦女優先班) 中式烹調料理 夜市創業小吃 中餐檢定考照	111/7/11~8/26 星期一~五 8:00-17:00	即日起~111/6/28止 111/7/1 上午10:00甄試

臺北市職能發展學院公務預算委外職能進修

政府補助
80%

只要年滿15歲，即可報名

課程名稱	上課日期	甄試日期	自費20%費用
<u>養生蔬食料理班(中高齡優先)</u> 32道養生蔬食料理	111/7/3~8/21 星期日 8:00-17:00	111/6/26 上午10:00	2,113元
<u>家庭水電實務應用班</u> 家庭水電實務用電介紹/家庭水電實務用水介紹/家庭消防安全/三用電錶與勾錶的操作/屋內總開關的配線/單切開關/雙路開關/客廳燈配線/電燈與浴室排風扇實務操作/智慧生活開關安裝設定實務/自製延長線/水龍頭與混龍頭的檢修/臉盆龍頭更換/馬桶水箱零件更換/排水管路堵塞簡易疏通處理/熱水器檢修和瓦斯/管線查漏/簡易壁癌處理	111/7/9~8/27 星期六 9:00-17:00	111/7/2 上午10:00	2,467元
<u>裝潢貼膜應用實務班</u> 認識裝潢貼膜/貼膜工具介紹/基本貼膜技術/平面木板刮板練習/邊桌貼膜練習/金字塔木作練習/直立四層櫃貼膜練習/四格置物櫃貼膜練習/實木面板刮板練習/自由練習	111/8/20~10/2 9星期六 8:00-17:00	111/8/13 上午10:00	4,160元

諮詢專線 02-2254-8989 分機04 或 0919953469 張組長

廣告

臺北市職能發展學院

委託臺北市私立大誠高級中學辦理111年公務預算委外職能進修

「家庭水電實務應用班」

招生簡章

核准文號：依據臺北市職能發展學院111年4月21日北市職能評字第1116002122號函

人數	時數	訓練起迄日期	甄試日期	上課地點與電話
30人	56小時	111年07月09日至111年08月27日 週六 上午09:00~12:00 下午13:00~17:00	111年7月2日 筆試：上午10時00分	臺北市文山區秀明路二段175號 02-2234-8989分機64 0919953469張組長

- 一、參訓資格：1. 年齡：年滿15歲以上民眾有意願參加進修訓練者。 2. 學歷：不限。
3. 同一企業參訓名額以不超過招生總額一成為限。

二、報名資訊：

- (一)報名時間：即日起至111年6月29日止。
(二)報名地點：臺北市文山區秀明路二段175號6樓實習處。
(三)報名方式：需現場或委託至本單位報名並繳交文件。
1. 親自至本校完成報名手續，本課程並無網路報名。
2. 為便利一般上班族報名，本校接受傳真報名、郵寄報名及電子郵件報名，方法如下：
a. 至本校網頁下載報名表填寫
b. 填寫完畢後，將所需照片及身分證黏妥在報名表之後，
可以傳真至(02)2234-1889或 email 至 a0222348989@gmail.com
c. 非現場報名之學員，於甄試當天持報名表正本完成報名程序。
3. 繳交1吋半身照片2張、身分證影本乙份。
4. 本課程最低開班人數15人，人數不足將辦理續招或停班。

三、訓練費用：自行負擔個人訓練費用之20%，即新臺幣2,467元整。

四、甄試原則：

- (一)甄試方式：筆試
1. 筆試前，報名者應出示身分及資格之證明文件以件查驗，未符資格者不得參加筆試。
2. 逾筆試測驗時間達15分鐘者，不得進入考場參加甄試。
3. 筆試考試題型為選擇題共50題，範圍為「職業素養(職業安全衛生、工作倫理與職業道德、環境保護、節能減碳)」，考題範圍同時公告於本校官網。
(二)甄試當日遇不可抗力事由而延期，以簡訊、EMAIL 或是電話方式通知每位應試者。

五、錄訓說明：

- (一)甄試總成績達錄訓標準60分者為合格，依成績高低順序排列後，同分以報名順序錄取，正取30名(依准考證號碼排序)、備取10名(依總成績高低排序)，錄取成績、名單及最低錄取分數於111年7月6日公告在本校官網，並簡訊或E-mail方式通知每位應試者。
(二)對於試題有疑義或對於甄試結果有異議欲申請成績複查或申訴者，應於成績公告日起3個(含)日曆天內檢具正確之個人姓名、連絡電話及地址等相關資料，以書面或電話方式提出，逾期不予受理，且複查以一次為限。【複查窗口：張惠萍 電話：02-2234-8989#64】
(三)開訓後(含開訓當日)如尚有訓練崗位出缺時，將於開訓次日起8個日曆天內依備取序號依順序遞補學員。
(四)本簡章相關規定未盡事宜依「111年公務預算委外職能進修作業手冊」辦理。

六、課程大綱：

- 學科：教務管理規定、家庭水電實務用電介紹、家庭水電實務用水介紹、家庭消防安全
術科：三用電錶與勾錶的操作、屋內總開關的配線、單切開關/雙路開關/客廳燈配線、電燈與浴室排風扇實務操作、智慧生活開關安裝設定實務、自製延長線、水龍頭與混龍頭的檢修、臉盆龍頭更換、馬桶水箱零件更換、排水管路堵塞簡易疏通處理、熱水器檢修和瓦斯管線查漏、簡易壁癌處理

廣告

臺北市職能發展學院

委託臺北市私立大誠高級中學辦理111年公務預算委外職能進修

「裝潢貼膜應用實務班」

招生簡章

核准文號：依據臺北市職能發展學院111年4月21日北市職能評字第1116002124號函

時數	訓練起迄日期	甄試日期	上課地點與電話
72 小時	111年08月20日至111年10月29日 (09月10日中秋節連假、10月08日雙十節 連假停課一次) 週六 上午08:00~12:00 下午13:00~17:00	111年8月13日 筆試：上午10時00分	臺北市文山區秀明路二段175號 02-2234-8989分機64 0919953469張組長

- 一、參訓資格：1. 年齡：年滿15歲以上民眾有意願參加進修訓練者。 2. 學歷：不限。
3. 同一企業參訓名額以不超過招生總額一成為限。

二、報名資訊：

- (一)報名時間：即日起至111年8月10日止。
(二)報名地點：臺北市文山區秀明路二段175號6樓實習處。
(三)報名方式：需現場或委託至本單位報名並繳交文件。
1. 親自至本校完成報名手續，本課程並無網路報名。
2. 為便利一般上班族報名，本校接受傳真報名、郵寄報名及電子郵件報名，方法如下：
a. 至本校網頁下載報名表填寫
b. 填寫完畢後，將所需照片及身分證黏妥在報名表之後，
可以傳真至(02)2234-1889或email至a0222348989@gmail.com
c. 非現場報名之學員，於甄試當天持報名表正本完成報名程序。
3. 繳交1吋半身照片2張、身分證影本乙份。
4. 本課程最低開班人數15人，人數不足將辦理續招或停班。

- 三、訓練費用：自行負擔個人訓練費用之20%，即新臺幣4,160元整。

四、甄試原則：

- (一)甄試方式：筆試
1. 筆試前，報名者應出示身分及資格之證明文件以件查驗，未符資格者不得參加筆試。
2. 逾筆試測驗時間達15分鐘者，不得進入考場參加甄試。
3. 筆試考試題型為選擇題共50題，範圍為「職業素養(職業安全衛生、工作倫理與職業道德、環境保護、節能減碳)」，考題範圍同時公告於本校官網。
(二)甄試當日遇不可抗力事由而延期，以簡訊、EMAIL或是電話方式通知每位應試者。

五、錄訓說明：

- (一)甄試總成績達錄訓標準60分者為合格，依成績高低順序排列後，同分以報名順序錄取，正取30名(依准考證號碼排序)、備取10名(依總成績高低排序)，錄取成績、名單及最低錄取分數於111年8月16日公告在本校官網，並簡訊或E-mail方式通知每位應試者。
(二)對於試題有疑義或對於甄試結果有異議欲申請成績複查或申訴者，應於成績公告日起3個(含)日曆天內檢具正確之個人姓名、連絡電話及地址等相關資料，以書面或電話方式提出，逾期不予受理，且複查以一次為限。【複查窗口：張惠萍 電話：02-2234-8989#64】
(三)開訓後(含開訓當日)如尚有訓練崗位出缺時，將於開訓次日起8個日曆天內依備取序號依順序遞補學員。
(四)本簡章相關規定未盡事宜依「111年公務預算委外職能進修作業手冊」辦理。

六、課程大綱：

- 學科:教務管理規定、實習工廠職安教育、認識裝潢貼膜、貼膜工具介紹
術科: 基本貼膜技術、平面木板刮板練習、邊桌貼膜練習、金字塔木作練習、直立四層櫃貼膜練習、四格置物櫃貼膜練習、實木平面板刮板練習、自由練習

廣告

臺北市職能發展學院

委託臺北市私立大誠高級中學辦理111年公務預算委外職能進修
「養生蔬食料理班(中高齡優先)」

招生簡章

核准文號：依據臺北市職能發展學院111年4月21日北市職能評字第1116002122號函

人數	時數	訓練起迄日期	甄試日期	上課地點與電話
30人	64小時	111年07月03日至111年08月21日 週六上午08:00~12:00 下午13:00~17:00	111年6月26日 筆試：上午10時00分	臺北市文山區秀明路二段175號 02-2234-8989分機64 0919953469張組長

- 一、參訓資格：1. 年齡：年滿15歲以上民眾有意願參加進修訓練者。 2. 學歷：不限。
3. 同一企業參訓名額以不超過招生總額一成為限。

二、報名資訊：

- (一)報名時間：即日起至111年6月22日止。
(二)報名地點：臺北市文山區秀明路二段175號6樓實習處。
(三)報名方式：需現場或委託至本單位報名並繳交文件。
1. 親自至本校完成報名手續，本課程並無網路報名。
2. 為便利一般上班族報名，本校接受傳真報名、郵寄報名及電子郵件報名，方法如下：
a. 至本校網頁下載報名表填寫
b. 填寫完畢後，將所需照片及身分證黏妥在報名表之後，
可以傳真至(02)2234-1889或 email 至 a0222348989@gmail.com
c. 非現場報名之學員，於甄試當天持報名表正本完成報名程序。
3. 繳交1吋半身照片2張、身分證影本乙份。
4. 本課程最低開班人數15人，人數不足將辦理續招或停班。

三、訓練費用：自行負擔個人訓練費用之20%，即新臺幣2,113元整。

四、甄試原則：

- (一)甄試方式：筆試
1. 筆試前，報名者應出示身分及資格之證明文件以件查驗，未符資格者不得參加筆試。
2. 逾筆試測驗時間達15分鐘者，不得進入考場參加甄試。
3. 筆試考試題型為選擇題共50題，範圍為「職業素養(職業安全衛生、工作倫理與職業道德、環境保護、節能減碳)」，考題範圍同時公告於本校官網。
甄試當日遇不可抗力事由而延期，以簡訊、EMAIL 或是電話方式通知每位應試者。

五、錄取說明：

- (一)甄試總成績達錄訓標準60分者為合格，依成績高低順序排列後，同分以報名順序錄取，正取30名(依准考證號碼排序)、備取10名(依總成績高低排序)，錄取成績、名單及最低錄取分數於111年6月29日公告在本校官網，並簡訊或E-mail方式通知每位應試者。
(二)對於試題有疑義或對於甄試結果有異議欲申請成績複查或申訴者，應於成績公告日起3個(含)日曆天內檢具正確之個人姓名、連絡電話及地址等相關資料，以書面或電話方式提出，逾期不予受理，且複查以一次為限。【複查窗口：張惠萍 電話：02-2234-8989#64】
(三)開訓後(含開訓當日)如尚有訓練崗位出缺時，將於開訓次日起8個日曆天內依備取序號依順序遞補學員。
(四)本簡章相關規定未盡事宜依「111年公務預算委外職能進修作業手冊」辦理。

六、課程大綱：

學科：教務管理規定

術科：養生蔬食料理

1. 百香山藥盅/甜菜堅果沙拉/三色糕/百果釀豆腐
2. 栗子濃湯/翠玉香蕉卷/角椒素肉/醬燒烤麩
3. 羅宋湯/生菜燒餅/茄汁包菇捲/糖醋咕咾肉
4. 焗烤栗子盅/銀絲捲沙拉/紅燒素黃雀/涼拌茄子
5. 黃金炒飯/越式蔬卷/五味茄餅/花生雙脆
6. 韓式辣炒年糕/熱狗堡/香酥素考方/甜菜毛豆凍
7. 義式烤節瓜/炸素春捲/焗柿子玉米片/酥炸三絲豆包卷
8. 日式焗烤茄子/消化芋泥冰/五柳豆包素魚/香菇白菜獅子頭

A095G0000Q0000000_111042900661_0003066A00_ATTCH4.doc

第5頁，共5頁