

保存年限：5年

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、本案係國立彰化師範大學進修學院推廣教育「NBF嬰幼兒副食品設計及製作研習班」非學分班招生簡章。
- 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                                        |
| <div>組員 高玉瑄03071632</div>                |      | 如擬                                        |
| <div>副教授兼任 吳雪伶03071733<br/>推廣教育組組長</div> |      | <div>教授兼任連蔭璧03081927<br/>推廣部部主任 陳國華</div> |
| <div>秘書 林佑亮03071829</div>                |      |                                           |



檔 號：

保存年限：

## 國立彰化師範大學 函

機關地址：500彰化市進德路一號  
聯絡人：邱玟苓  
聯絡電話：04-7232105#5435  
電子信箱：wenchin12@cc.ncue.edu.tw

受文者：國立臺北大學

發文日期：中華民國112年3月3日

發文字號：進修字第1120500054號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：附件隨文(附件一 A095G0000Q0000000\_A095K0000Q112050005400-1.odt、附件  
二 A095G0000Q0000000\_A095K0000Q112050005400-2.jpg)

主旨：檢送本校進修學院推廣教育「NBF嬰幼兒副食品設計及製作研習班」非學分班招生簡章，敬請惠予公告，請查照。

說明：

## 一、課程特色：

(一)本課程讓學員經過學習，了解嬰幼兒從胎兒時期由母體獲取營養，到出生之後，學習並練習自主飲食來繼續獲得營養，從攝取純乳汁、慢慢嘗試乳汁以外的食物，直到可以和兒童或是成人攝取一樣的食物，這就是食育的過程。NBF寶寶副食品設計與實作課程，由專業的 NBF講師教導學員重要的觀念，並帶領學員從天然的原料開始，完成10~12道親子美食。

(二)全程參與本課程並通過筆試及術科測驗合格者，除彰化師範大學推廣教育研習證書外，還能獲發「台灣國際嬰幼兒教育保育發展促進會」相關檢定證書。

## 二、報名相關資訊：

(一)課程日期：112年4月30日(週日)09：00~17：30(共計8小時，公務人員及教師可登錄研習時數)。

國立臺北大學



裝

訂

線



(二)上課地點：國立彰化師範大學進德校區王金平大樓4樓401教室。

(三)開班人數：15名，額滿截止。

(四)課程費用：4,000元，4月2日前報名享優惠價每人3,600元。

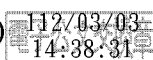
三、報名方式：線上報名，請至本校進修學院報名管理系統報名。如第一次報名，請先申請帳號。(https://aps.ncue.edu.tw/cee/index.php)即日起受理報名至額滿為止。

四、其他事宜請詳參本課程招生簡章。

五、如有相關問題，請逕向本校進修教育研究中心洽詢：04-7232105分機5424洪先生。

正本：公私立大專校院、各公私立高級職業學校、苗栗縣政府、臺中市政府、彰化縣政府、南投縣政府、雲林縣政府、苗栗縣各鄉鎮市公所、臺中市區公所、彰化縣鄉鎮市公所、南投縣鄉鎮市公所、雲林縣各鄉鎮市公所、社團法人中華民國工商協進會、社團法人中華專業人才協會、社團法人中華熊媽媽保母公益協進會、社團法人中華民國保母策進會

副本：進修學院(進修教育研究中心)



裝

訂





## NBF 嬰幼兒副食品設計及製作研習班簡章

【人初千日】是人一生當中最重要關鍵 1000 天。人類這個有機體，一定需要食物來維持運作，食物往往也包含了很多的文化和情感意涵在裡面，該給孩子「吃」什麼，甚至自己該「吃」什麼，以及到底怎麼「吃」就變成了一個很值得探討的議題。

NBF 嬰幼兒副食品設計及製作，讓學員經學習了解，小寶寶從在胎兒時期完全依賴母親子宮內營養的供給帶來成長發育所需的營養開始，在出生之後，接著學習並練習自主飲食來繼續獲得營養，從攝取純乳汁（不管是母乳或是配方乳），到慢慢嘗試乳汁以外的食物，一直到可以和兒童或是成人攝取一樣的食物，這整個過程就是的食育的過程。NBF 寶寶副食品設計與實作課程，由專業的 NBF 講師教導學員重要的觀念，並帶領學員從天然的原料開始，完成 10~12 道親子美食。

\* 全程參與本課程並通過筆試及術科測驗合格者 \*

除彰化師範大學推廣教育研習證明書外

還能獲發「台灣國際嬰幼兒教育保育發展促進會」相關檢定證書

適合對象： 1. 托嬰中心托育人員，保母專業人員。

2. 醫護理工作人員。

3. 產後護理之家工作人員，到宅月嫂專業人員。

4. 嬰幼兒教育工作人員。

5. 有興趣之社會人士。

招生名額： 15 名，額滿截止。

研習時間： 2023 年 04 月 30 日(日)09:00~17:30

(1 天合計共 8 小時)

上課地點： 國立彰化師範大學進德校區王金平大樓 4 樓 401 教室

課程費用： 課程研習費用新台幣 4,000 元。



(4/2 前報名享早鳥價 3600 元/人)

\*教材包含基本食材

\*親子天下食譜一本

\*證書製作用大頭照兩張（需於上課當天繳交）。

報名步驟： 線上報名，請至本校進修學院報名管理系統報名。如第一次報名，請先申

請帳號。(https://aps.ncue.edu.tw/cee/index.php)

受理報名至額滿為止。

繳費方式： 承辦單位於開課前統一以 E-Mail 寄送繳費單通知繳款作業。請依繳費期

限內下載列印，並於全國各地郵局、ATM 轉帳、四大超商等管道完成課

程費用繳交，方完成報名手續。

退費方式： 學員完成報名繳費後，因故申請退費，應依下列方式辦理：

（一）學員自報名繳費後至開班上課日前申請退費者，退還已繳學費之九

成。自開班上課之日起算未逾總時數三分之一申請退費者，退還已繳學費

之 1/2。開班上課時間已逾總時數三分之一始申請退費者，不予退還。

（二）已繳代辦費應全額退還。但已購置成品者，發給成品。

（三）學校因故未能開班上課，應全額退還已繳費用。

注意事項： （一）學員請著輕便服裝上課，請勿穿著拖鞋以避免活動進行時受傷。

（二）本班為非學分班，學員出席課程達 3/4(含)以上者，頒發推廣教育

研習證書。

（三）錄取之學員一律不得辦理保留資格。

（四）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，學員

所繳報名費無息退還，不得異議。

（五）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，



不列入扣除時數之要因（依正常時數計算）。

（六）本校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，以上內容主辦單位有權更改相關活動內容。

聯絡方式： 國立彰化師範大學進修學院

住址：500 彰化市進德路一號 教學大樓 6F

電話：（04）723-2105 分機 5424 洪先生

E-mail：[hung1031@cc.ncue.edu.tw](mailto:hung1031@cc.ncue.edu.tw)



課程單元：（如有調整課程及日期另行通知學員）



| 日期        | 時間          | 課程單元             | 時數 | 老師  | 上課地點  |
|-----------|-------------|------------------|----|-----|-------|
|           |             | 認識嬰幼兒發展及嬰幼兒營養需求  |    |     |       |
|           |             |                  |    |     |       |
|           |             | 嬰幼兒副食品調理的器具與環境準備 |    |     |       |
|           | 09:00~12:00 |                  | 3  |     |       |
|           |             | 嬰幼兒副食品設計及製作理論    |    |     |       |
|           |             |                  |    |     |       |
|           |             | 實作 10~12 道副食品練習  |    |     | 進德校區  |
| 112/04/30 |             |                  |    | 李賀民 | 王金平大樓 |
|           |             | 餵食或讓嬰幼兒自行食用的安全叮嚀 |    |     | (401) |
|           |             |                  |    |     |       |
|           |             | 嬰幼兒副食品複習         |    |     |       |
|           | 12:30~17:30 |                  | 5  |     |       |
|           |             | 學科測驗             |    |     |       |
|           |             |                  |    |     |       |
|           |             | 術科測驗             |    |     |       |



授課老師：

| 授課老師 | 專長 | 經歷 |
|------|----|----|
|      |    |    |
|      |    |    |



|     |       |                                  |
|-----|-------|----------------------------------|
|     |       | 金色關鍵國際親子事業股份有限公司 執行長             |
|     | 烘焙    |                                  |
|     |       |                                  |
| 李賀民 |       | 中興大學推廣教育 NBF 嬰幼兒副食品設計與製作 專業講師    |
|     | 嬰幼兒料理 |                                  |
|     |       |                                  |
| 老師  |       | 中原大學推廣教育 CBM 嬰幼兒按摩 專業講師          |
|     | 嬰幼兒托育 |                                  |
|     |       |                                  |
|     | 保育    |                                  |
|     |       | NUTURER 人初千日寶寶專家平台 嬰幼兒副食品設計 專業講師 |





NBF

# 嬰幼兒副食品設計及製作研

## 適合對象

1. 托嬰中心托育人員，保母專業人員
2. 醫護理工作人員
3. 產後護理之家工作人員，到宅月嫂專業人員
4. 嬰幼兒教育工作人員
5. 有興趣之社會人士

## 招生人數

15人（額滿為止）

## 課程資訊

上課時間：

112年4月30日

09:00~17:30 (日) 共計

上課地點：

彰化師大 王金平大樓4

## 課程費用

每人4,000 (含基本材料)

- 教材包含基本食材、親子天下食譜一本。
- 證書製作用大頭照兩張（需於第一次上課繳交）

防疫優惠價每人**3,600元**

## 課程單元

上午

認識嬰幼兒發展及嬰幼兒營養需求  
嬰幼兒副食品調理的器具與環境準備  
嬰幼兒副食品設計及製作理論

實作10~12道副食品練習

下午

嬰幼兒副食品複習

A095G0000Q0000000 A095K0000Q112050005400-2109