



操作手冊

人工智能數位轉型研究中心

創新數位內容研究中心

版權所有 翻印必究



01	學校午餐廚勤人員e化培力課程表 …	••3
02	衛生講習時數申請及平臺頁面登入·	••5
03	系統簡介及課程操作	16
04	課程時數證明下載	32

學校午餐廚勤人員e化培力課程表(1/2)

主題	課程	大綱	講師	集數	課程 時數	單元 時數(min)
第1集 食品安 全衛生相關法規	個外撞人	 食品安全衛生管理法 食品良好衛生規範準則 學校餐廳廚房員生消費合作社衛 	臺南市政府衛生局食	1-1	1	23
	埕 鋼寺回	生管理辦法 4. 地方衛生局稽核項目經驗分享 5. 廚房衛生自主管理檢查項目經驗 分享	品藥物管理科劉沛均	1-2	I	單元 時數(min) 23 41 37 18 42 20 58 22
				2-1		37
第2集 防治食 品中毒	理論導向	 食品中毒常見病因物質介紹 餐飲從業人員健康管理 食品中毒案例分享及預防 	國立成功大學食品安 全衛生暨風險管理研 究所張偉翔助理教授	2-2	1.5	18
				2-3		42
		1. GHP 執行常見缺失及改善		3-1		20
第3集 學校餐 飲衛生實務-常 見缺失及預防改 善	理論導向	聖論導向 供應學校午餐餐飲從業人員衛生 安全管理 餐飲衛生實務面(學校不同供餐 系吳 刑能-團購/白於廚屋應注音會已 	靜宜大學食品營養學 系吳志忠教授	3-2	1.5	58
		衛生安全重點)		3-3		22

學校午餐廚勤人員e化培力課程表(2/2)

主題	課程	大綱	講師	集數	課程 時數	單元 時數(min)
第4集 食品進	四头描入	 食材源頭控管及供應商管理 食品製備與貯存之衛生管理 餐飲業常用加工食材安全與衛生 	靜宜大學食品營養學	4-1	1	30
貨、貯存及製備 管理	建调等问	 水產品食品採購留生 食用油安全衛生管理 認識食品添加物 肉品衛生安全 	系吳志忠教授	4-2	1	26
第5集 食品安	理认道台	 食品安全管制系統(HACCP)簡介 	靜宜大學食品營養學	5-1	1	46
全官制系統 (HACCP)概論	王调守问 2	2. 餐飯業平朝後田安全官前系統 (HACCP)自願性評鑑簡介	系吳志忠教授	5-2	I	15
第6集 廚藝精 進實務操作與健 康飲食	理会道会	 餐飲業之調味與健康 樂活飲食與節能減碳 		6-1		36
	王明守四	 從健康、疾病談飲食 健康飲食新知 	嘉南藥理大學生活保	6-2	9	31
	實務導向 1. 廚藝課程	健科投系顏名聰助理 教授	6-3	2	38	
			6-4		28	

衛生講習時數及平臺頁面登入

- > 申請「衛生講習時數」
- > 搜尋學校午餐廚勤人員e化培力系統
- > 進入系統
- ▶ 系統註冊/登入



https://forms.gle/G67Cm9P2SZEgMTxq6



申請教育部「學校午餐廚勤人員e化培力課程系統」 請寄信件至<u>ai4dtcenter@gmail.com</u>

請於主題課程狀態成「<mark>完成狀態</mark>」、並完成「<mark>課程測驗</mark>」及「<mark>課程滿意</mark> <mark>度填寫</mark>」,提出申請,信件內容請註明系統基本資料設定中的<mark>姓名</mark>,

謝謝。

	課程	列表				
A.理論導向	主題二 防治食品中毒 課程一 單元一				←	「返回前一頁
	課程單元	講師	時數(hr)	完成日期	課程狀態	操作
	A2-1-1 主題二防治食品中毒2-1	張偉翔	0.6	2024-10-04	🕑 完成	課程複習
	A2-1-2 主題二防治食品中毒2-2	張偉翔	0.3	2024-09-20	🕑 完成	課程複習
✔ 課程測驗	A2-1-3 主題二防治食品中毒2-3	張偉翔	0.7	2024-09-20	✔ 完成	課程複習
✔ 課程滿意度填寫						





輸入平臺網址: <u>https://catererel.k12ea.gov.tw/</u> 或搜尋關鍵字「學校午餐廚勤人員e化培力系統」

系統作業環境:Windows 10以上 瀏覽器:Google Chrome



進入系統





我的課程



註冊/登入





課程測驗/ 滿意度調查

學校午餐 廚勤人員e化培力課程系統

課程緣起與簡介

為使廚房工作人員提升職業知能與技能,111年度建置「學校 午餐廚勤人員e化培力課程系統」,並進行課程製作與成效評 量規劃。

(Good hygienic practice, GHP) 2. 國教署「高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊」

學校午餐廚房工作人員線上課程規劃分為六大主題,課程內容 製作由衛生福利部食品藥物管理署授權建議之相關課程或與大 專校院食品營養學系教師合作錄製其內容。





註冊/登入

學校午餐廚勤人員e化培力課程系統







Copyright © 2022 AI4DT Center

5

7.點選<mark>確認</mark>,即回到登入頁





0

進入系統





3

註冊/登入-個人帳號登入 註冊/登入 學校午餐 雷子信箱 廚勤人員e化培力課程系統 ai4dtcenter@gmail.com 密碼 我的課程 回首頁 註冊新帳號 課程測驗/ 滿意度調查

 \odot

忘記密碼



註冊基本資料設定

學校午餐廚勤人員e化培力課程系統

1	
註冊/ 登入	
2	
我的課程	
3	
課程測驗/	
「意度調查	

	註冊 基本資料設定	
姓名*	請輸入姓名	
縣市別*	請選擇縣市別	Ŧ
市/區 <mark>別</mark> *	請選擇市/區別	*
學校名稱*	請選擇學校名稱	Ŧ
職稱*	請選擇職稱	•
年資*	年 年 月	月
身份*	請選擇身份	*
目前薪資	請選擇薪資制 ▼ 請輸入薪資	
行動電話	請輸入行動電話	
已取得證照 (可複選)	 こ級中餐烹調技術士 こ級烘焙食品技術士 こ級烘焙食品技術士 こ級西餐烹調技術士 丙級西餐烹調技術士 す級西餐烹調技術士 請輸入其他證照 	łe
	ᆂᄐᄜᆑᄷᅏᅏᄑᆂᄮᆣ	

※註冊時填寫基本資料請勾選是否是已取得證照

Copyright © 2022 AI4DT Center

系統簡介及課程操作

- ▶ 系統簡介
- > 課程操作
- > 課程測驗/滿意度調查



學校午餐廚勤人員e化培力課程系統-首頁

進入系統

※進入首頁請點選「我的課程」

0



註冊/登入



我的課程

3 課程測驗/

滿意度調查

學校午餐 **廚勤人員e化培力課程系統**

課程緣起與簡介

為使廚房工作人員提升職業知能與技能,111年度建置「學校 午餐廚勤人員e化培力課程系統」,並進行課程製作與成效評 量規劃。

課程範圍

1. 衛生福利部食品藥物管理署公告之食品良好衛生規範準則 (Good hygienic practice, GHP) 2. 國教署「高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊」

學校午餐廚房工作人員線上課程規劃分為六大主題,課程內容 製作由衛生福利部食品藥物管理署授權建議之相關課程或與大 專校院食品營養學系教師合作錄製其內容。

國立成功大學測試人員 🔻

我的課程

首百





理論導向課程

學校午餐廚勤





我的課程



員e化均	涪力課程系統						首頁	我的課程	林綠豆
			我	的課程					
	⊙ 已通過 1	課程		(已獲行 1	シ ^{导時數} .6				
	*彈性課程不計入完成課程數 *「已獲得時數」須滿8小時才可1	下載時數證明							
		課程3	列表				林綠豆		
	類別 A.理論導向	B.實務導向 主題 全部			Ŧ				
	主題	課程名稱	講師	時數(hr)	課程狀態	操作	單位		
	主題一 食品安;	課程一 單元一	劉沛均	1.1	● 未完成	課程內容	臺南市東區國立成功大學 職稱 營養師		
	主題二 防治食品中毒	課程一 單元一	張偉翔	1.6	✔ 完成	課程內容			
	主題三 學校餐飲衛生實務-常見 缺失及預防改善	課程一 單元一	吳志忠	1.7	●未完成	課程內容			
	主題四 食品進貨、貯存及製備 管理	課程一 單元一	吳志忠	1	● 未完成	課程內容	時數證明 下載		
	主題五 食品安全管制系統 (HACCP)概論	課程一 單元一	吳志忠	1.1	● 未完成	課程內容			
	主題六 ^廚 藝精進寬務操作與健 康飲食	課程一 單元一	顏名聰	1.1	● 未完成	課程內容			



1 註冊/ 登入





六大主題

學校午餐廚勤人員e化培力課程系統







學校午餐廚勤人員e化培力課程系統

0

我的課程 林綠豆 🔻 首頁





課程單元線上教學

學校午餐廚勤人員e化培力課程系統

首頁 我的課程 林綠豆 ▼



A

廚藝精進實務操作與健康飲食





「我的課程」統計與紀錄





課程測驗

學校午餐廚勤人員e化培力課程系統

首頁 我的課程 林綠豆 🔻



※完成主題內所有課程單元方可進行課程測驗

課程測驗(續)

學校午餐廚勤人員e化培力課程系統

0



Copyright © 2022 AI4DT Center







2

3

課程滿意度填寫

學校午餐廚勤人員e化培力課程系統

首百 我的課程 林綠豆 🔻





2

切換主題(續)

學校午餐廚勤人員e化培力課程系統

林綠豆 🔻 首頁 我的課程



檢查課程完成狀態

學校午餐廚勤人員e化培力課程系統

0

林綠豆 🔻 首頁 我的課程



※課程結束後・課程列表中課程狀態顯示「完成」

課程時數證明下載

- ▶ 食藥署「一般餐飲從業人員衛生講習時數」 時數證明下載
- ➢ 教育部「學校午餐廚勤人員e化培力課程系統」 時數證明下載



食藥署「一般餐飲從業人員衛生講習時數」時數下載

1. 欲申請食藥署「一般餐飲從業人員衛生講習時數」請點擊以下連結填寫基本資料

<u>https://forms.gle/G67Cm9P2SZEgMTxq6</u>。(未填寫者,無法協助申請食藥署之衛生講習時數)

2. 食藥署之衛生講習時數,請直接至衛福部食藥署【食品衛生安全課程資訊管理系統】,自行查詢及下載列印。



請於114/1/1後查詢
 點擊「時數查詢專區」
 點選「從業人員學習護照」
 點選「衛生講習」
 填寫「身分證」
 點擊「查詢」

◎最先完成8小時課程之前

132名學員,且完成基本資

料填寫者,始能獲得食藥署

之時數。

教育部「學校午餐廚勤人員e化培力課程系統」 課程時數證明下載 主題課程顯示「完成狀態」、並完成「課程測驗」及「課程滿意度填

寫」,課程時數證明將由系統寄至基本資料內的電子郵件信箱。

<u>590930247150</u>					
	《廚勤E化培力	課	程系統》 通過認證時數	放證明	
tester	=唐·113 年				
	-/ <u>v</u> . 115 - - -				
課程類別	主題	課程	名稱	诵過日期	诵過認證時數
A理論導向	主題一 食品安全衛生相關法規	課程	一食品安全衛生相關法規	2024-09-30	1
A理論導向	主題二防治食品中毒	課程	一防治食品中毒	2024-09-30	1.5
A理論導向	主題三 學校餐飲衛生實務- 常見缺失及預防改善	課程	一學校餐飲衛生實務-常見缺失及預防改善	2024-09-30	1.5
A理論導向	主題四 食品進貨、貯存及製備管理	課程-	一 食品進貨、貯存及製備管理	2024-09-30	1
A理論導向	主題五 食品安全管制系統(HACCP)概論	課程-	一食品安全管制系統(HACCP)概論	2024-09-30	1
A理論導向	主題六 廚藝精進實務操作與健康飲食	課程	一 廚藝精進實務操作與健康飲食	2024-09-30	1
B實務導向	主題六廚藝精進實務操作與健康飲食	課程	一廚藝精進實務操作	2024-09-30	1
				約	計時數:8小時
	590930247150 tester 通過年 課程類別 A理論導向 A理論導向 A理論導向 A理論導向 A理論導向 B實務導向	⑤90930247150 《 	<i>「安田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田</i>	整理290302271150 《厨勤E化培力課程系統》通過認證時數 tester 通過年度:113 年 #程28//// 建鹽導向 主題一食品安全衛生相關法規 課程-食品安全衛生相關法規 #程2000 A理論導向 主題二防治食品中毒 課程一防治食品中毒 #程2000 A理論導向 主題二學校餐飲衛生實務: #程2000 A理論導向 主題二路治食品收費 #程2000 A理論導向 主題二路於食餐飲衛生實務: #程2000 A理論導向 主題四食品進貨、所存及製備管理 課程2000 A理論導向 主題五 #程2000 成品安全管制系統(HACCP)概論 課程2000 A理論導向 主題六 新藝精進實務操作與健康飲食 課程2000 課程2000 B實務導向 主題六 新藝精進實務操作與健康飲食 課程2000 課程2000	59990247159



國立成功大學 人工智能數位轉型研究中心 創新數位內容研究中心