



學校午餐 廚勤人員e化培力課程系統 操作手冊



人工智能數位轉型研究中心

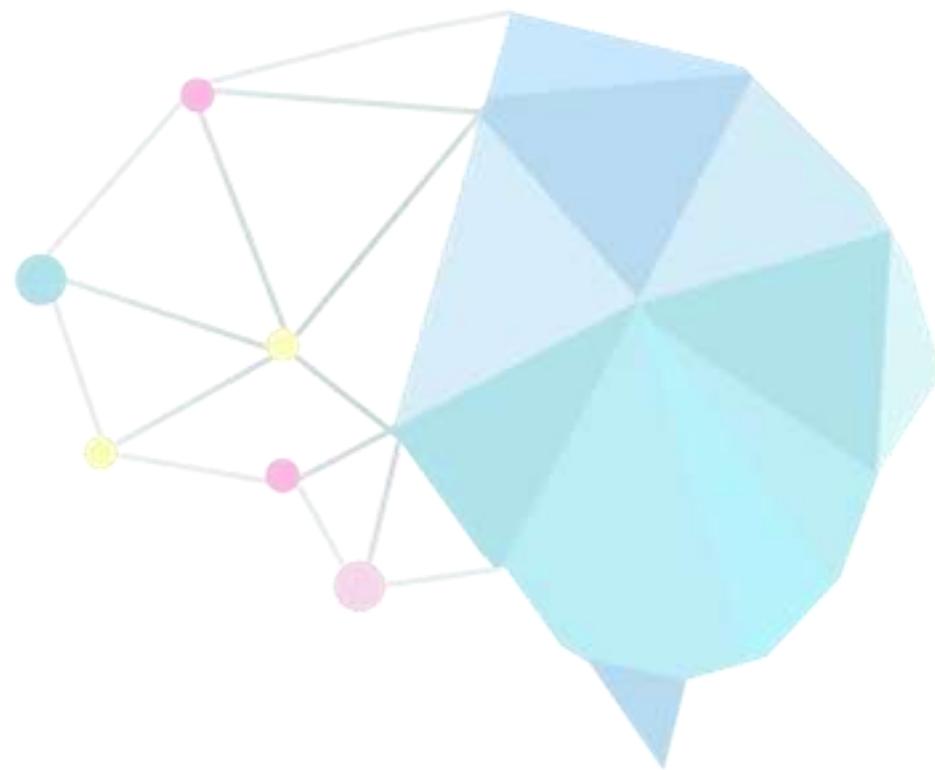
創新數位內容研究中心

目錄

- 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...6
- 03 系統簡介及課程操作.....17
- 04 課程時數證明下載.....33

01 學校午餐廚勤人員e化培力課程表

- 學校午餐廚勤人員e化培力課程表(1/2)
- 學校午餐廚勤人員e化培力課程表(2/2)



學校午餐廚勤人員e化培力課程表(1/2)

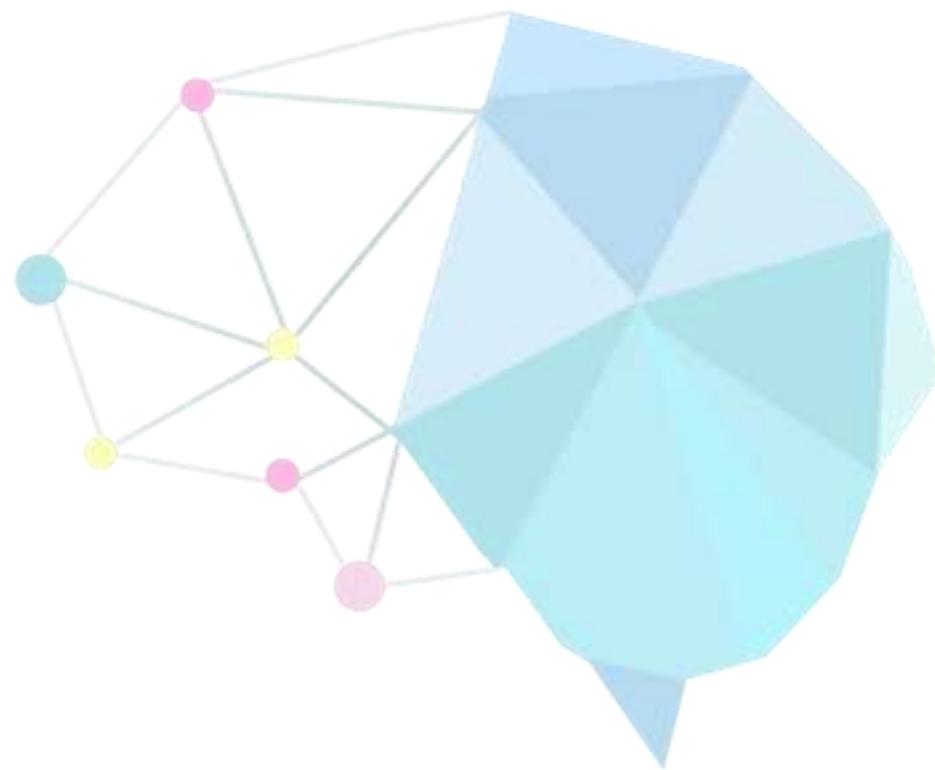
主題	課程	大綱	講師	集數	課程時數	單元時數(min)
第1集 食品安全衛生相關法規	理論導向	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品安全衛生管理法 2. 食品良好衛生規範準則 3. 學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法 4. 地方衛生局稽核項目經驗分享 5. 廚房衛生自主管理檢查項目經驗分享 	臺南市政府衛生局食品藥物管理科劉沛均	1-1	1	23
				1-2		41
第2集 防治食品中毒	理論導向	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品中毒常見病因物質介紹 2. 餐飲從業人員健康管理 3. 食品中毒案例分享及預防 	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	2-1	1.5	37
				2-2		18
				2-3		42
第3集 學校餐飲衛生實務-常見缺失及預防改善	理論導向	<ol style="list-style-type: none"> 1. GHP 執行常見缺失及改善 2. 供應學校午餐餐飲從業人員衛生安全管理 3. 餐飲衛生實務面(學校不同供餐型態-團膳/自設廚房應注意食品衛生安全重點) 	靜宜大學食品營養學系吳志忠教授	3-1	1.5	20
				3-2		58
				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 食品進貨、貯存及製備管理	理論導向	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食材源頭控管及供應商管理 2. 食品製備與貯存之衛生管理 3. 餐飲業常用加工食材安全與衛生 4. 水產品食品採購衛生 5. 食用油安全衛生管理 6. 認識食品添加物 7. 肉品衛生安全 	靜宜大學食品營養學系吳志忠教授	4-1	1	30
				4-2		26
第5集 食品安全管制系統(HACCP)概論	理論導向	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品安全管制系統(HACCP)簡介 2. 餐飲業申請食品安全管制系統(HACCP)自願性評鑑簡介 	靜宜大學食品營養學系吳志忠教授	5-1	1	46
				5-2		15
第6集 廚藝精進實務操作與健康飲食	理論導向	<ol style="list-style-type: none"> 1. 餐飲業之調味與健康 2. 樂活飲食與節能減碳 3. 從健康、疾病談飲食 4. 健康飲食新知 	嘉南藥理大學生活保健科技系顏名聰助理教授	6-1	2	36
				6-2		31
	實務導向	<ol style="list-style-type: none"> 1. 廚藝課程 		6-3		38
				6-4		28

02 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



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資料

<https://forms.gle/2GizmHeR8X46AXVr5>



第 1 個區段，共 2 個

114年度學校午餐廚勤人員e化培力課程系統 報名表單

B I U ↻ ✕

感謝各位先進撥冗參與114年成大團隊舉辦之「學校午餐廚勤人員e化培力課程」線上課程，以下資料僅作為團隊研究及申請食藥署「一般餐飲從業人員衛生講習時數」使用，煩請依照指示填寫，謝謝。

電子郵件 *

有效的電子郵件地址

這份表單會要求你輸入電子郵件地址。 [變更設定](#)

此問卷資料僅作為
團隊研究及申請食
藥署「一般餐飲從
業人員衛生講習時
數」使用。

學校午餐廚勤人員e化培力系統-上課連結



輸入平臺網址：<https://catererel.k12ea.gov.tw/>
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

0

進入系統

1

註冊/ 登入

2

我的課程

3

課程測驗/
滿意度調查

首頁

我的課程

登入

1



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
(Good Hygienic Practice, GHP)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。



1. 點選「登入」

註冊/登入

學校午餐廚勤人員e化培力課程系統

0

進入系統

1

註冊/ 登入

2

我的課程

3

課程測驗/
滿意度調查

2

註冊
基本資料設定

姓名* 請輸入姓名

縣市別* 請選擇縣市

市/區別* 請選擇市/區別

學校名稱* 請選擇市/區別

職稱* 午餐執秘

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

3

帳號密碼設定

電子信箱* 請輸入電子信箱

密碼* 請輸入密碼

需為 8 碼以上的英數混合密碼

確認密碼* 請再次輸入密碼

4

返回

註冊

2. 基本資料設定

3. 帳號密碼設定

4. 點選註冊

請填寫常用電子信箱，
驗證碼將寄送至該信箱
中進行驗證。

0

進入系統

1

註冊/ 登入

2

我的課程

3

課程測驗/
滿意度調查

註冊/登入-信箱驗證(續)

填寫驗證碼進行驗證

信箱驗證

系統已寄發驗證碼至您的信箱,
ai4dtcenter@gmail.com
請填寫信件中的驗證碼,完成註冊

驗證碼

未收到驗證碼? [重新發送\(56\)](#)

彈窗提示, 完成註冊需重新登入

註冊

恭喜您完成註冊,
請重新登入

6. 填寫驗證碼後,點選**驗證**

7. 點選**確認**,即回到登入頁

註冊/登入-個人帳號登入

0

進入系統

1

註冊/ 登入

2

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



8

電子信箱

請輸入電子信箱

密碼

請輸入密碼

登入

回首頁

or

註冊新帳號

若忘記密碼，可點擊
忘記密碼，前往重設

忘記密碼

彈窗提示，需填寫註冊使用的電子信箱，系統會寄發密碼重設信件

忘記密碼

請輸入註冊時使用的電子信箱，
稍後您將會收到密碼重設信件

電子信箱 請輸入電子信箱

取消

發送

8. 輸入註冊之電子信箱、密碼,點選**登入**

註冊/登入-個人帳號登入

0

進入系統

1

註冊/ 登入

2

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



電子信箱

密碼

回首頁

登入

忘記密碼

註冊新帳號

註冊基本資料設定

0

進入系統

1

註冊/ 登入

2

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

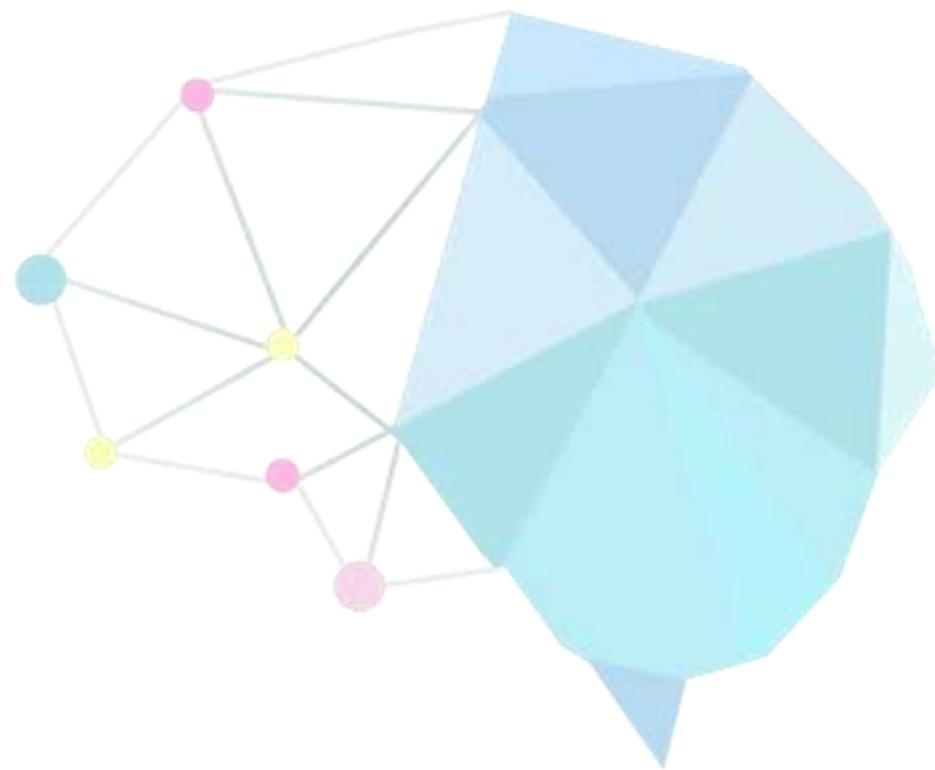
註冊 基本資料設定

姓名*	請輸入姓名		
縣市別*	請選擇縣市別		
市/區別*	請選擇市/區別		
學校名稱*	請選擇學校名稱		
職稱*	請選擇職稱		
年資*	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)	<input type="checkbox"/> 乙級中餐烹調技術士 <input type="checkbox"/> 丙級中餐烹調技術士 <input type="checkbox"/> 乙級烘焙食品技術士 <input type="checkbox"/> 丙級烘焙食品技術士 <input type="checkbox"/> 乙級西餐烹調技術士 <input type="checkbox"/> 丙級西餐烹調技術士 <input type="checkbox"/> 其他		
	請輸入其他證照		

※註冊時填寫基本資料請勾選是否是已取得證照

03 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

0
進入系統

1
註冊/ 登入

2
我的課程

3
課程測驗/
滿意度調查

首頁 我的課程 國立成功大學測試人員 ▾



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。



※進入首頁請點選「我的課程」

學校午餐廚勤人員e化培力課程系統-首頁(續)

0

進入系統

1

註冊/ 登入

2

我的課程

3

課程測驗/
滿意度調查

2. 食品良好衛生規範準則
3. 學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法
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

4 食品進貨、貯存及製備管理

1. 食材源頭控管及供應商管理
2. 食品製備與貯存之衛生管理
3. 餐飲業常用加工食材安全與衛生
4. 水產品食品採購衛生
5. 食用油安全衛生管理
6. 認識食品添加物
7. 肉品衛生安全

2. 餐飲從業人員健康管理
3. 食品中毒案例分享及預防

5 食品安全管制系統(HACCP)概論

1. 食品安全管制系統(HACCP)簡介
2. 餐飲業申請食品安全管制系統(HACCP)自願性評鑑簡介

2. 供應學校午餐餐飲從業人員衛生安全管理
3. 餐飲衛生實務面(學校不同供餐型態-團膳/自設廚房應注意食品衛生安全重點)
4. 廚勤人員實務經驗分享

6 廚藝精進實務操作與健康飲食

1. 餐飲業之調味與健康
2. 樂活飲食與節能減碳
3. 從健康、疾病談飲食
4. 健康飲食新知
5. 廚藝課程

前往課程 ▶▶

聯絡窗口：國立成功大學 創新數位內容研究中心
客服專線：(06)2096155 #55或56
公務信箱：ai4dtcenter@gmail.com
LINE客服：@566aulcm



教育部國民及學前教育署
K-12 Education Administration, Ministry of Education



創新數位內容研究中心
Innovative Digital Content Research Center



國立成功大學

※首頁下方有「聯絡窗口」資訊

理論導向課程

0

進入系統

1

註冊/ 登入

2

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

首頁 我的課程 林綠豆 ▾

我的課程

已通過課程
1

已獲得時數
1.6

*彈性課程不計入完成課程數
*「已獲得時數」須滿8小時才可下載時數證明

課程列表

類別	A. 理論導向	B. 實務導向	主題	全部			
主題	課程名稱	講師	時數(hr)	課程狀態	操作		
主題一	食品安全管理法規	課程一 單元一	劉沛均	1.1	未完成	課程內容	
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	
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	廚藝精進實務操作與健 康飲食	課程一 單元一	顏名聰	1.1	未完成	課程內容	



林綠豆

單位
臺南市東區國立成功大學
職稱
營養師

時數證明 下載

六大主題

0

進入系統

1

註冊/ 登入

2

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

首頁 我的課程 林綠豆 ▾

我的課程

已通過課程
1

已獲得時數
1.6

*彈性課程不計入完成課程數
*「已獲得時數」須滿8小時才可下載時數證明

課程列表

類別	A.理論導向	B.實務導向	主題	全部	狀態	操作
主題			課程名稱	全部		
主題一	食品安全衛生相關法規		課程一 單元一	(一)食品安全衛生相關法規	未完成	課程內容
主題二	防治食品中毒		課程一 單元一	(二)防治食品中毒	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	(三)學校餐飲衛生實務-常見缺失及預防改善	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	(四)食品進貨、貯存及製備管理	未完成	課程內容
主題五	食品安全管制系統(HACCP)概論		課程一 單元一	(五)食品安全管制系統(HACCP)概論	未完成	課程內容
主題六	廚藝精進實務操作與健康飲食		課程一 單元一	(六)廚藝精進實務操作與健康飲食	未完成	課程內容
				(七)彈性課程		



林綠豆

單位
臺南市東區國立成功大學
職稱
營養師

時數證明 下載

課程單元

0

進入系統

1

註冊/ 登入

2

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

首頁 我的課程 林綠豆 ▾

我的課程

已通過課程
1

已獲得時數
1.6

*彈性課程不計入完成課程數
*「已獲得時數」須滿8小時才可下載時數證明

課程列表

A.理論導向

主題一 食品安全衛生相關法規
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
A1-1-1 主題一食品安全衛生相關法規1-1	劉沛均	0.4	-	● 上課中	前往課程
A1-1-2 主題一食品安全衛生相關法規1-2	劉沛均	0.7	-	● 未上課	前往課程

課程測驗

課程滿意度填寫



林綠豆

單位
臺南市東區國立成功大學
職稱
營養師

時數證明 下載

課程單元線上教學

0

進入系統

1

註冊/ 登入

2

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

首頁 我的課程 林綠豆 ▾

首頁 > 我的課程 > A1-1-1 主題一 食品安全衛生相關法規1-1

A1-1-1 主題一 食品安全衛生相關法規1-1



● 主題一 食品安全衛生相關法規

返回我的課程

課程時數 | 0.4

● 講師簡介



劉沛均 稽核員
臺南市政府衛生局 食品藥物管理科

● 專長:

食品安全衛生
餐飲業衛生與安全

● 學/經歷:

國立屏東科技大學食品科學系畢業
臺南市政府衛生局食品藥物管理科稽核員
食品工廠品管
食品工廠品保

廚藝精進實務操作與健康飲食

實務導向課程

0

進入系統

1

註冊/ 登入

2

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

首頁 我的課程 林綠豆 ▾

我的課程

已通過課程
1

已獲得時數
1.6

*彈性課程不計入完成課程數
*「已獲得時數」須滿8小時才可下載時數證明

課程列表

類別	主題	課程名稱	講師	時數(hr)	課程狀態	操作
A.理論導向	主題一	食品安全衛生相關法規	劉沛均	1.1	未完成	課程內容
B.實務導向	主題二	防治食品中毒	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	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	吳志忠	1	未完成	課程內容
	主題五	食品安全管制系統 (HACCP)概論	吳志忠	1.1	未完成	課程內容
	主題六	廚藝精進實務操作與健 康飲食	顏名聰	1.1	未完成	課程內容



林綠豆

單位
臺南市東區國立成功大學
職稱
營養師

時數證明

下載

「我的課程」統計與紀錄

0

進入系統

1

註冊/ 登入

2

我的課程

3

課程測驗/
滿意度調查

學校午餐廚勤人員工作培力課程系統

首頁 我的課程 林綠豆 ▾

1

個人課程統計

我的課程

已通過課程
1

已獲得時數
1.6

2

課程列表及課程紀錄

課程列表

類別	A.理論導向	B.實務導向	主題	全部			
主題	課程名稱	講師	時數(hr)	課程狀態	操作		
主題一	食品安全衛生相關法規	課程一 單元一	劉沛均	1.1	未完成	課程內容	
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	
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	廚藝精進實務操作與健康飲食	課程一 單元一	顏名聰	1.1	未完成	課程內容	



林綠豆

單位
臺南市東區國立成功大學
職稱
營養師

時數證明

下載

課程測驗

- 0 進入系統
- 1 註冊/ 登入
- 2 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

首頁 我的課程 林綠豆 ▾

我的課程

已通過課程 1

已獲得時數 1.6

*彈性課程不計入完成課程數
*「已獲得時數」須滿8小時才可下載時數證明

課程列表

A.理論導向 主題一 食品安全衛生相關法規 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
A1-1-1 主題一食品安全衛生相關法規1-1	劉沛均	0.4	2024-09-24	完成	課程複習
A1-1-2 主題一食品安全衛生相關法規1-2	劉沛均	0.7	2024-09-24	完成	課程複習

課程測驗

課程滿意度填寫

單位 臺南市東區國立成功大學
職稱 營養師

時數證明 下載

※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

首頁 我的課程 林綠豆 ▾

我的課程

已通過課程
1

已獲得時數
1.6

*彈性課程不計入完成課程數
*「已獲得時數」須滿8小時才可下載時數證明

課程列表

A. 理論導向

主題一 食品安全衛生相關法規

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
A1-1-1 主題一食品安全衛生相關法規1-1	劉沛均	0.4	2024-09-24	完成	課程複習
A1-1-2 主題一食品安全衛生相關法規1-2	劉沛均	0.7	2024-09-24	完成	課程複習

課程測驗

*課程測驗未通過，請重新進行課程測驗

課程滿意度填寫



林綠豆

單位
臺南市東區國立成功大學
職稱
營養師

時數證明

下載

0
進入系統

1
註冊/ 登入

2
我的課程

3
課程測驗/
滿意度調查

※測驗未通過時，紅字提醒「課程測驗未通過，請重新進行課程測驗」

進行課程測驗



學校午餐廚勤人員e化培力課程系統

課程測驗

課程一 單元一

姓名：林綠豆

單位：臺南市東區國立成功大學

職稱：營養師

測驗日期：2024-09-24

1

下列何者得處有期徒刑？

- A. 未成熟而有害人體健康
- B. 變質或腐敗
- C. 逾有效日期
- D. 摻偽或假冒

2

何者為免辦理查驗登記之產品？

- A. 特殊營養食品
- B. 保健食品
- C. 健康食品
- D. 基因改造食品

10

下列敘述何者正確？

- A. 分裝原料應標示有效日期
- B. 自製醬汁得免標示製造日期
- C. 過期品可繼續使用
- D. 驗收原物料注意價格及數量即可

取消

提交



※課程測驗結束後，點選「提交」按鈕

0

進入系統

1

註冊/ 登入

2

我的課程

3

課程測驗/
滿意度調查

進行課程測驗(續)

0

進入系統

1

註冊/ 登入

2

我的課程

3

課程測驗/
滿意度調查

B. 260 ppm
 C. 250 ppm
 D. 200 ppm

✘

8 熱水殺菌法的殺菌條件為何？

A. 95°C以上、2分鐘以上 ✘
 B. 80°C熱水、2分鐘以上
 C. 100°C熱水、2分鐘以上
 D. 70°C以上、2分鐘以上

✘

9 餐飲作業場所中，倉儲及洗條屬於何種區域？

A. 準清潔區 ✘
 B. 非食品處理區
 C. 清潔區
 D. 污染區

✘

10 持證廚師應接受各級主管機關或其認可之相關機構辦理之衛生講習，每年至少8小時之規定，是依據「食品良好衛生規範準則」第幾條之規定？

A. 第8條 ✘
 B. 第5條
 C. 第24條
 D. 第6條

✘

重新測驗 返回

※課程測驗結束後，若未通過測驗，點選「重新測驗」按鈕

課程滿意度填寫

0
進入系統

1
註冊/ 登入

2
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

首頁 我的課程 林綠豆 ▼

我的課程

已通過課程
1

已獲得時數
1.6

*彈性課程不計入完成課程數
*「已獲得時數」須滿8小時才可下載時數證明

課程列表

A.理論導向

主題一 食品安全衛生相關法規

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
A1-1-1 主題一食品安全衛生相關法規1-1	劉沛均	0.4	2024-09-24	完成	課程複習
A1-1-2 主題一食品安全衛生相關法規1-2	劉沛均	0.7	2024-09-24	完成	課程複習

課程測驗

課程滿意度填寫

注意: 課程滿意度調查尚未填寫!



林綠豆

單位
臺南市東區國立成功大學
職稱
營養師

時數證明

下載

※通過課程測驗方可進行課後滿意度填寫

切換主題(續)

- 0 進入系統
- 1 註冊/ 登入
- 2 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 首頁 我的課程 林綠豆

我的課程

已通過課程 2 已獲得時數 2.7

*彈性課程不計入完成課程數
*「已獲得時數」須滿8小時才可下載時數證明

課程列表

A.理論導向 主題一 食品安全衛生相關法規 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
A1-1-1 主題一食品安全衛生相關法規1-1	劉沛均	0.4	2024-09-24	完成	課程複習
A1-1-2 主題一食品安全衛生相關法規1-2	劉沛均	0.7	2024-09-24	完成	課程複習

課程測驗

課程滿意度填寫

單位 臺南市東區國立成功大學
職稱 營養師

時數證明

※完成課程滿意度填寫，請點選「返回前一頁」，切換主題。

檢查課程完成狀態

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 ▾

0
進入系統

1
註冊/ 登入

2
我的課程

3
課程測驗/
滿意度調查

我的課程

已通過課程
2

已獲得時數
2.7

*彈性課程不計入完成課程數
*「已獲得時數」須滿8小時才可下載時數證明

課程列表

類別	A. 理論導向	B. 實務導向	主題	全部		
主題	課程名稱	講師	時數(hr)	課程狀態	操作	
主題一	食品安全衛生相關法規	課程一 單元一	劉沛均	1.1	完成	課程內容
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
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	廚藝精進實務操作與健 康飲食	課程一 單元一	顏名聰	1.1	未完成	課程內容



林綠豆

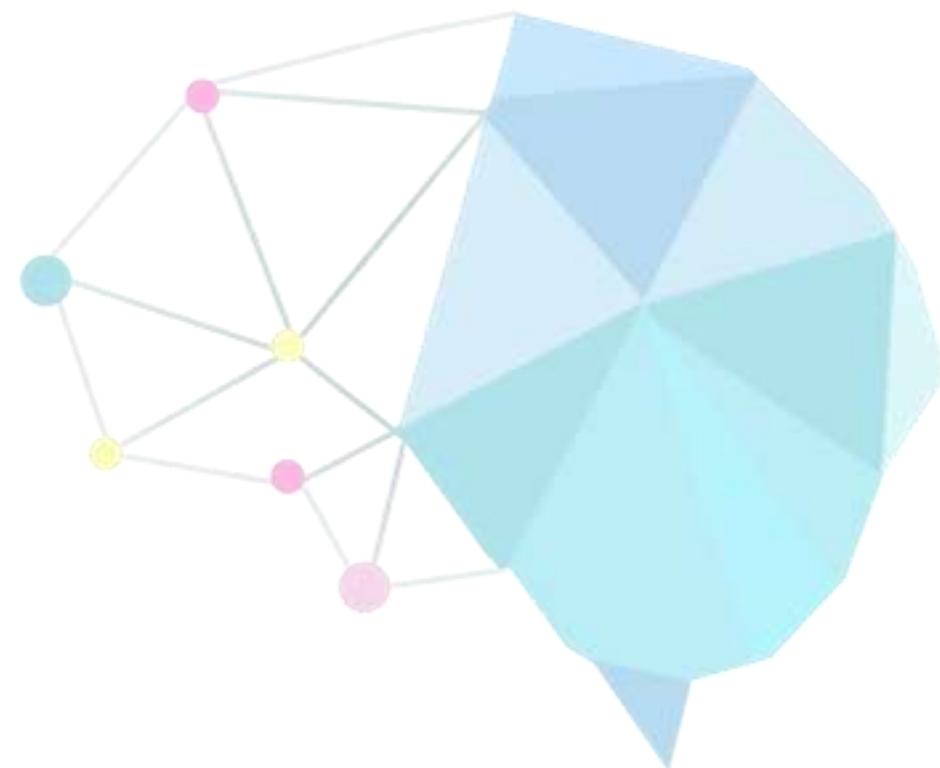
單位
臺南市東區國立成功大學
職稱
營養師

時數證明 下載

※課程結束後，課程列表中課程狀態顯示「完成」，提醒記得完成「B.實務導向」

04 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
- 本中心「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。

<https://forms.gle/oF1aVhj9fbdBbhZu8> (未填寫者，無法協助申請食藥署之衛生講習時數)

1. 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。

衛生福利部食品藥物管理署 FDA Taiwan Food and Drug Administration 食品衛生安全課程資訊管理系統

首頁 公告訊息 廚師證書 衛生講習 HACCP課程 學習資源 時數查詢專區 管理專區

現在位置：時數查詢專區 > 從業人員學習護照

衛生講習 HACCP講習

*身分證 講習日期

查詢 產製時數清單

NO	講習類別	講習日期	課程名稱	時數	主辦單位
----	------	------	------	----	------

註：
1.本資料僅供查詢個人參與課程情形，近期參與之課程時數資料可能因尚未經衛生主管機關核可，而暫未顯示。
2.本資料為動態更新，且本署保有資料最終修正與調整之權力。

1. 請於完成後次月查詢
2. 點擊「時數查詢專區」
3. 點選「從業人員學習護照」
4. 點選「衛生講習」
5. 填寫「身分證」
6. 點擊「查詢」

本中心「廚勤人員e化培力課程系統」時數證明 下載

培力課程系統 首頁

我的課程

已通過課程
8

已獲得時數
8.7

*彈性課程不計入完成課程數
*「已獲得時數」須滿8小時才可下載時數證明

課程列表

類別A. 理論導向B. 實務導向主題全部

主題	課程名稱	講師	時數(hr)	課程狀態	操作
主題一 食品安全衛生相關法規	課程一 單元一	劉沛均	1.1	完成	課程內容
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	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	完成	課程內容
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	完成	課程內容
主題六 廚藝精進實務操作與健康飲食	課程一 單元一	顏名聰	1.1	完成	課程內容



林綠豆

單位
臺南市東區國立成功大學
職稱
營養師

時數證明 **下載**



請確認：

1. 「理論導向」及「實務導向」主題，課程狀態已成「完成」
2. 完成「課程測驗」及「課程滿意度填寫」
3. 點擊時數證明「下載」
4. 認證時數證明將寄至基本資料設定的電子郵件信箱，謝謝！

本中心「廚勤人員e化培力課程系統」部分時數證明下載請寄信件至ai4dtcenter@gmail.com

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

✓ 課程測驗

✓ 課程滿意度填寫

本中心「廚勤人員e化培力課程系統」時數證明 下載

Innovative Digital Content Research Center

[A000250225254003](https://www.idcrc.org.tw/)

《廚勤E化培力課程系統》通過認證時數證明

姓名: 國立成功大學測試人員123 通過年度: 114 年

序號	課程類別	主題	課程名稱	通過日期	通過認證時數
1	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	2024-07-01	1
2	A理論導向	主題二 防治食品中毒	課程一 防治食品中毒	2024-06-13	1.5
3	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	2024-06-14	1.5
4	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	2025-01-10	1
5	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	2025-01-13	1
6	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	2024-05-30	1
7	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	2024-05-21	1

總計時數：8 小時

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

謝謝！



課程聯絡人：李小姐 專案管理人員
聯絡電話：06-2096135#221
聯絡E-mail：ai4dtcenter@gmail.com