



NATIONAL KAOHSIUNG UNIVERSITY
OF HOSPITALITY AND TOURISM
國立高雄餐旅大學

「在地永續 綠色食育」

高效能電磁化廚藝教學觀摩體驗研習計畫

主辦單位：中餐廚藝系、高教深耕辦公室、廚藝學院

承辦單位：中餐廚藝系系學會

協辦單位：興龍科技公司

活動日期：109年12月05日



高效能電磁化廚藝教學觀摩體驗研習計畫

壹、主題：高效能電磁化廚藝教學觀摩及 D503 示範教室示範組商用電磁爐捐贈剪綵

貳、宗旨：為倡導全民節能減碳環保愛地球，並保障餐飲產業及全民居家生活身心健康身家財產安全無憂，舉辦高效能電磁化廚藝競賽，期能引導潮流，全民共享成果。

參、主辦單位：中餐廚藝系、中餐廚藝系系學會、高教深耕辦公室、廚藝學院

肆、協辦單位：興龍科技公司。

伍、活動對象：(1)餐旅業夥伴 (2)高中職及大專校院學生，依報名順序各錄取前 36 名，若一類別報名人數不足得由另一類別報名者遞補。

陸、活動內容：

1. D503 示範教室示範組高效能商用電磁爐捐贈剪綵。
2. 高效能電磁化廚藝教學觀摩體驗研習，中廚系專業教師廚藝展演共 2 場。
3. 高效能電磁爐廚藝體驗共 2 場。
4. 研習 4 道經典菜餚：蜜汁紅麩素麵腸、鹽焗蛋、生煎山珍野味、乾炒牛河。
5. 參與者親身體驗商用電磁烹調爐具與明火鼓風爐、快速爐在操作上幾乎沒有差異的感受。
6. 參與者親身體驗商用電磁烹調爐具與明火鼓風爐、快速爐在身心安全與節能減碳的感受。
7. 本活動各供應午晚餐便當或餐盒。
8. 研習學員需具備整齊之專業廚師衣帽鞋、刀具、筷子、湯匙、剪刀、刮鱗刀。
9. 本活動強制依防疫規範進行！全程戴口罩，飲食時保持室內 1.5 公尺社交距離，隨時備用酒精消毒。

本計畫為 109 年度高等教育深耕計畫子計畫四：在地永續 綠色食育。

柒、活動時程：109 年 12 月 05 日

場次	時間	活動主題	工作群	使用教室
暖身場	9/7-10/16	高效能電磁化廚藝教材撰寫發表	陳正忠等 4 員	D503、D504
早場報到	0810-0830	產業界組報到	系學會	D503
第一場	0830-0900	示範組電磁爐捐贈剪綵-校長及院長	系主任等 8 員	D503
第二場	0900-1230	高效能電磁化廚藝教學觀摩研習-產業界	陳正忠等 4 員	D503、D504
第三場	1230-	產業夥伴恢復場地及用午餐	系學會	506 品嚐教室
午場報到	1240-1300	學生組報到	系學會	D503
第四場	1300-1700	高效能電磁化廚藝教學觀摩研習-學生組	陳正忠等 4 員	D503、D504
1700-學生學員恢復場地及賦歸，餐盒點心伴手				
第五場	1700-1900	場地恢復，第一場至第五場活動系學會全程主導		

捌、網路報名：

一、報名方式

1. 報名時間：即日起~109年10月30日。

2. 報名方式：報名表(附錄一)填寫後以電子檔寄送信箱

40513037@stu.nkuht.edu.tw 高雄餐旅大學-中餐廚藝系 高效能電磁化廚藝教學小組

場地資訊及聯絡方式：

地址：高雄市小港區松和路1號第二實習大樓(D503、D504)

電話：07-8060505 (分機 22202)

手機：0963-328743

信箱：40513037@stu.nkuht.edu.tw

二、即日起網路報名，須填具詳細資料，截止日為109年10月30日，各錄取報名前36員，一公司或一學校只限報名二人以下，額滿為止，完成報名後，主辦單位將以電子郵件方式通知，錄取通知後未於3日內回應視同放棄研習機會，將依次遞補，不得異議。

三、凡報名者，視為瞭解並同意本簡章規定

四、個人資料管理政策；承辦單位對於報名者的個人資料會統一保管，絕不會將您的個人資料揭露予第三人或使用於蒐集目的以外之其他用途。

玖、報到：產業夥伴請於109年12月05日0810-0830至高雄餐旅大學第二實習大樓五樓準時報到；學生學員則於同日1240-1300準時報到。

壹拾、本校高效能商用電磁爐效能：環保、節能、衛生、安全、美味、便利、養生、養身。

節能：比瓦斯省2/3費用。

減碳：零二氧化碳排放。

環保：減少清潔劑使用及廢氣排放。

降溫：保持室溫減少廚房冷氣費用。

省水：濕布擦拭潔淨不再大量沖水降溫。

安全：0公安事件。

安全：鍋邊溫度低把手可徒手操持。

便利：檔數明確便於火候控制。

明確：檔速穩定固定火力火候控制自如，易於制定標準作業程序。

衛生：輕鬆清潔、輕易確保衛生整潔。

鑊氣：與明火相同，常可火氣(鑊氣)入菜。

速率：快於明火。

養生：工作環境舒適保持良好工作情緒。

養身：沒有高溫的操作環境，不會影響工作人員的身心健康

高效能電磁化廚藝教學觀摩體驗研習報名表(附錄一)

報名身分	<input type="checkbox"/> 餐旅業夥伴 <input type="checkbox"/> 高中職及大專校院學生		
電子郵件			
姓 名			
性別	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女		
身分證字號			
生日	民國 年 月 日 (「身分證字號」與「生日」供保險使用)		
服務單位			
職稱			
聯絡電話	()	(緊急聯絡使用)	
傳真			
手機	(緊急聯絡使用)		
通訊地址			
是否膳食	<input type="checkbox"/> 是 (<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素) <input type="checkbox"/> 否	膳食備註	(請簡述)



- 一、報名完成後會以 E-mail 通知，獲得錄取者務必於 3 日內回覆確認參加，否則將予以遞補處理，確認參加者請務必出席，以免浪費名額！請自行留意。

附件、個資蒐集告知事項

依據個人資料保護法等相關規定，以下告知事項請台端詳閱：

※填寫、寄出本表格，即視為已閱讀並同意附件個資蒐集事項告知之內容！

一、告知事項：

1. 蒐集個人資料單位：由國立高雄餐旅大學中餐廚藝系（以下簡稱主辦單位）、中餐廚藝系學會（承辦單位）與興龍科技公司（協辦單位）辦理高效能電磁化廚藝教學觀摩體驗研習（以下簡稱本活動），並由承辦單位蒐集個人資料。
2. 蒐集之目的：身分檢核及緊急聯絡使用。
3. 個人資料之類別：包括個人資料中之識別類（辨識個人者中之姓名、生日、電話、電子信箱、任職/就學單位）等。
4. 個人資料利用之期間：自台端報名本活動起，至活動使用完畢後六個月內銷毀。
5. 個人資料利用之地區：主辦單位業務使用範圍，僅限於國立高雄餐旅大學中餐廚藝系及本活動利用，且不會移轉至其他地區或單位利用。
6. 個人資料利用之對象及方式：由主辦單位、承辦單位於本活動之特定目的必要範圍內，依通常作業所必要之方式利用此個人資料。
7. 依個人資料保護法第三條規定台端得行使之權利及方式：台端得向承辦單位提出申請，以查詢、閱覽、製給複製本；或補充／更正、請求停止蒐集、處理、利用或刪除個人資料內容之一部或全部。（註：參加人申請查詢、閱覽、製給複製本時，將酌收必要成本費用。）

二、台端填寫個人資料後，以任何方式遞送至主辦單位收執時，均視為台端已同意其所填寫之個人資料，供主辦單位、承辦單位於辦理本活動之特定目的必要範圍內處理及利用；此外，台端可自行決定是否填寫相關之個人資料欄位，若台端選擇不願填寫，將無法參加本次活動所提供之相關服務。

三、個人資料安全措施：主辦單位、承辦單位將依據相關法令之規定建構完善措施，保障台端個人資料之安全。