

新北市政府教育局 109 年度「新住民技職教育專班」計畫

一、依據：新北市國際教育中程計畫(2019-2022)

二、目的：

(一) 辦理技職課程，培養新住民工作技能。

(二) 協助證照考取，增加新住民就業機會。

三、主辦單位：新北市政府教育局

四、承辦單位：本市公私立高中職

五、參與對象：設籍本市且與本市市民辦理合法結婚登記之新住民(含大陸籍配偶)。

六、課程內容：欲申請之學校須規劃符合新住民學員就業需求或提升職場就業知能之相關課程，使結業學員能做好考照準備。

七、辦理原則：

(一) 開班人數：每班預計招生 20 人，最低開班人數須達 15 人(含)以上；偏遠地區專班，最低開班人數須達 10 人(含)以上。

(二) 報名方式：「新北市新住民好學平台」自本(109)年度起啟用，學校改採線上報名方式，帳號為學校代碼 6 碼，密碼為 ntpc，學校開課方式請逕上：新北市國際教育資訊網/新住民資訊/新住民好學平台/開課單位登入，網址如下：

https://www.international-education.ntpc.edu.tw/ischool/publish_page/316/。

(三) 受補助學校應鼓勵學員全程參與培訓課程並且報考技能檢定。

八、辦理期程：

期程	辦理事項	
109 年 2 月	各校申請「新住民技職專班計畫」	
109 年 3~9 月	本局核定	
	學校於本局「新住民好學平台」上傳開課訊息	
	受理學員報名	學員報名流程:於「新住民好學平台」 新學員註冊/學員帳號登入報名 學校審核學員文件 (1)戶籍謄本影本。 (2)中文識字華語學習 72 小時合格時數證明 (陸港澳籍新住民或已取得身分證者免附)。 (3)身分證/外僑居留證/長期居留證/依親居留證影本(前述證件擇一)。 (4)2 年內無已受訓卻未參加丙級證照考試之切結書。
109 年 9 月	公告名單	學校公告錄取名單
109 年 9 月~11 月	開課	各校開課

109 年 11 月	成果結報	各校於課程結束 1 個月內提送成果報告
------------	------	---------------------

九、獎勵方式：學校辦理成效將作為本局後續補助之參考；辦理成效優良者，承辦學校得依「公立高級中等以下學校教師成績考核辦法」第 6 條第 1 項第 5 款第 10 目、「新北市政府所屬各級學校及幼兒園辦理教師敘獎處理原則」附表第 4 項第 2 款規定辦理，學校主辦人員一人嘉獎二次，其他協辦人員嘉獎一次以四人為限。

十、經費來源：由教育局相關經費項下支應。

十一、本計畫經核定後實施，修正時亦同。

新北市政府教育局 109 年度新北市立雙溪高級中等學校 新住民技職教育中餐烹調-葷食計畫經費申請書

一、目的：

- (一) 提升異鄉生活新住民具備就業能力，建立自信心。
- (二) 提供新住民學習實用中餐烹調方式
- (三) 專業技術，並促進交流。
- (四) 協助新住民學員通過全國技術士技能檢定丙級證照。

二、主辦單位：新北市立雙溪高級中學

地址：227-42 新北市雙溪區梅竹溪 3 號

聯絡人：紀筑婷 電話：02-24931028#242

信箱:nina8426519@ntpc.edu.tw

三、協辦單位：新北市私立莊敬高級工業家事職業學校

地址：231 新北市新店區民生路 45 號

聯絡人：陳明車 電話：0939767521

信箱:g02130001@thu.edu.tw

四、辦理期程：109 年 9 月 10 日至 109 年 11 月 19 日(招生時間：8 月 19 日至 9 月 2 日)

五、參加對象：設籍本市且與本市市民辦理合法結婚登記之新住民(含大陸籍之配偶)。

六、內容：

- (一) 開設班別：中餐烹調-葷食
- (二) 開班名額：15 名。
- (三) 新北市立雙溪高中學校新住民技職教育中餐烹調-葷食班課程時間及地點：

課程	日期	時數	上課地點
即測即評及發證技術士技能檢定 中餐烹調-葷食班課程	109 年 9 月-11 月	40 小時	本校烹飪教室

(四) 課程規劃及講師名冊：

1. 課程總時數 40 小時
2. 課程規劃及講師

(1) 課程規劃

	日期	時間	節數	課程內容	上課地點
1.	9/10(四)	17:00-21:00	4	學科：食物製備、食物衛生安全、製作流程、食材介紹、刀工法、烹調法、調味法	烹飪教室
2.	9/17(四)	17:00-21:00	4	青椒炒肉絲、茄汁燴魚片、乾煸四季豆	烹飪教室
3.	9/24(四)	17:00-21:00	4	黑胡椒豬柳、香酥花枝絲、薑絲魚片湯	烹飪教室
4.	10/8(四)	17:00-21:00	4	榨菜炒肉絲、香酥杏鮑菇、三色豆腐羹	烹飪教室
5.	10/15(四)	17:00-21:00	4	燴咖哩雞片、酸菜炒肉絲、三絲淋蛋餃	烹飪教室
6.	10/22(四)	17:00-21:00	4	西芹炒雞片、三絲淋蒸蛋、紅燒杏菇塊	烹飪教室
7.	10/29(四)	17:00-21:00	4	糖醋排骨、三色炒雞片、麻辣豆腐丁	烹飪教室
8.	11/5(四)	17:00-21:00	4	三色雞絲羹、炒梳片鮮筍、西芹拌豆干絲	烹飪教室
9.	11/12(四)	17:00-21:00	4	三絲魚捲、焦溜豆腐塊、竹筍炒三絲	烹飪教室
10.	11/19(四)	17:00-21:00	4	鹹蛋黃炒薯條、燴素什錦、脆溜荔枝肉	烹飪教室

(2) 師資內容

姓名	學歷	經歷	證照
陳明車	食品工程科 玄奘大學國際 企業研究所碩士	福華大飯店 福泰旅館顧問公司 中華大學講師 莊敬高職講師 蘭陽技術學院餐旅系主任	中餐乙級 飲調丙級 餐服丙級 西餐丙級

(五) 中餐烹調-葷食班即測即評及發證技術士技能檢定考照時間及地點：

1. 考照時間：110 年上半年(109 學年度第 2 學期)
2. 考照地點：新北市私立莊敬高級工業家事職業學校

七、預期效益：

- (一) 透過新住民技職教育中餐烹調-葷食班，提升新住民就業相關職能。
- (二) 藉由中餐烹調-葷食課程增進彼此情感，促進新住民相互交流機會。

(三) 藉由新住民技職教育中餐烹調-葷食班，考取全國技術士技能檢定丙級證照。

八、109 年度新北市立雙溪高中學校新住民技職教育中餐烹調-葷食班經費概算表
(如附件 1)

九、經費來源：計畫總經費共計壹拾陸萬元整，申請新北市政府教育局補助壹拾陸萬元整。

十、本計畫奉 校長核定後實施，修正時亦同。