

線上衛生講習課程 I

教育部委託 HACCP 協會製作「大專校院餐飲從業人員的一天」、「認識食品中毒」、「餐飲從業人員衛生自主管理系列」數位課程，請工讀生/臨時人員到線上完成課程，通過課後測驗取得時數可抵免講習各 1 小時，完成課程後請提供時數認證證書，須提供 8 小時講習認證證明。

有關平臺註冊帳號、報名上課、完成課程後取得時數認證證書等方式，詳如「教育部磨課師使用者操作手冊」(附件)，手冊電子檔請逕自磨課師平臺網站(<https://moocs.moe.edu.tw/moocs/#/home>) /新手上路/使用者操作手冊項下下載參閱。

如有相關疑問，包括帳號申請、系統操作、證書列印等系統問題，請洽磨課師平臺客服專線(07-969-9832)。

新手上路→<https://moocs.moe.edu.tw/moocs/#/news/novice>

提供課程連結(請留意課程的選開課時間，超過就無法使用該連結，可自行搜尋課程名稱找新的連結，或與營養師聯繫)：

(1) 大專校院餐飲從業人員的一天

(選/開課時間 2025/5/2~2026/5/2)

<https://moocs.moe.edu.tw/moocs/#/course/detail/10002724>

(2)認識食品中毒(2025/3/3~2026/3/3)

<https://moocs.moe.edu.tw/moocs/#/course/detail/10002661>

(3)餐飲從業人員衛生自主管理(大專校院美食街等小型餐飲店) 第一章 從業人員衛生(選/開課時間

2024/10/3~2025/10/3)

<https://moocs.moe.edu.tw/moocs/#/course/detail/10002488>

(4)餐飲從業人員衛生自主管理(大專校院美食街等小型餐飲店) 第二章 環境衛生(選/開課時間 2024/10/3~2025/10/3)

<https://moocs.moe.edu.tw/moocs/#/course/detail/10002489>

(5)餐飲從業人員衛生自主管理(大專校院美食街等小型餐飲店) 第三章 器具及設備衛生(選/開課時間

2024/10/3~2025/10/3)

<https://moocs.moe.edu.tw/moocs/#/course/detail/10002490>

(6)餐飲從業人員衛生自主管理(大專校院美食街等小型餐飲店) 第四章 食材衛生(選/開課時間 2024/10/3~2025/10/3)

<https://moocs.moe.edu.tw/moocs/#/course/detail/10002491>

(7)餐飲從業人員衛生自主管理(大專校院美食街等小型餐飲店) 第五章 餐點製備衛生(選/開課時間

2024/10/3~2025/10/3)

<https://moocs.moe.edu.tw/moocs/#/course/detail/10002492>

(8)餐飲從業人員衛生自主管理(大專校院美食街等小型餐飲店) 第六章 業者自主管理(選/開課時間

2024/10/3~2025/10/3)

<https://moocs.moe.edu.tw/moocs/#/course/detail/10002493>

線上衛生講習課程Ⅱ

「學校午餐廚勤人員 e 化培力課程系統」辦理之餐飲衛生講習課程

餐飲衛生講習課程計 16 堂(8 小時)，課程內容包括食品中毒常見病因物質介紹、餐飲從業人員健康管理，以及食品中毒案例分享及預防等重要議題；課程資訊如下：

- (一) 課程連結網址：<https://catererel.k12ea.gov.tw/>。
- (二) 線上課程開放時間：自 114 年 3 月 17 日至 114 年 10 月 31 日。