



## 法令宣導 Decree Declared

01	教育部 107 年 12 月 4 日臺教人(一)字第 10702093003 號書函，檢送總統 107 年 11 月 21 日華總一義字第 10700125351 號令公布修正勞動基準法第五十四條、第五十五條及第五十九條條文。
02	教育部 107 年 11 月 30 日臺教文(五)字第 1070210327 號書函轉勞動部有關非屬就業服務法第 43 條規定，無須申請工作許可之行為函文及附表各 1 份，相關訊息請參閱人事室首頁最新消息。
03	教育部 107 年 11 月 12 日臺教人(三)字第 1070141015 號函，訂定「學校辦理契約進用人員通報查詢作業注意事項」，並自即日起生效，相關訊息請參閱人事室首頁最新消息。
04	教育部 107 年 11 月 09 日臺教人(二)字第 1070028454 書函轉知有關主任秘書職務歸系核議原則一案，請參閱人事室網頁\人事法規\相關釋例。
05	教育部 107 年 12 月 10 日臺教人(二)字第 1070216309 函，配合行政院中興新村活化政策，行政院所屬位於中興新村之機關(單位)(不含臺灣省政府)員額或人員出缺時，原則應就地遴補，詳細內容請參閱人事室網頁最新消息。



## 業務報導 Business News

01	107 年 12 月 12 日(三)中午 12 時召開本校 107 學年度第 1 學期(總第 149 次)校教評會，審議專任教師新聘案、兼任教師新(續)聘案、教師年資提敘及升等法規修正等案。
02	本校 107 學年度特約講座教授、特聘教授聘書業於 107 年 12 月 8 日校慶典禮頒發竣事。
03	本校 106 學年度服務優良教師、績優員工及 107 年度績優校務基金工作人員獎勵牌匾業於 12 月 8 日校慶典禮頒發竣事。
04	辦理本校 107 年「未休假加班費」及「休假補助費」事宜，請轉知所屬公務人員、稀少性科技人員、駐衛警察上網填報「第 15 日以上之休假擬保留至第三年實施之日數」及「已休畢第 15 日以上之休假概況」。



05	本校為配合主計年度關帳作業、帳務運作，107年兼任助理簽訂或終止勞動契約暨加退保作業請於12月10日17時以前辦妥，107年12月12日(三)公告12月保費列表，並請於107年12月21日(五)17時前完成12月份兼任助理核銷手續。
06	108年度兼任助理聘僱申請，請確認經費來源已有108年校內計畫編號或為跨年度計畫，以時薪不低於基本工資150元辦理。另日聘加保於107年1月2日8時重啟申請功能。
07	業於本(12)月13日召開107學年度第2次校務基金工作人員甄審考核委員會審議107年校務基金進用工作人員年終考核案及環科中心人員薪資改支案。
08	修正本校校園E化專案人員、約用心理師、稽核人員暨環安人員待遇支給標準表，並自107年11月20日起生效。
09	教育部檢送「108年度各醫院辦理『中央機關(構)員工一般健康檢查補助基準表』第一類人員及簡任第10職等或相當職等以上主管人員之健康檢查項目及收費標準一覽表」各1份，相關訊息請參閱人事室首頁最新消息。
10	為配合本校會計系統關帳作業，107年度本校適用勞基法人員之特別休假未休日數將於12月14日轉檔計算並依勞基法第38條辦理「發給工資」，爰請同仁配合於該日(12/14)前，將本年度特別休假請休登錄完成。 107年12月份加班費申請併於12月14日轉檔計算，同仁於轉檔計算日後仍有加班需求者，務請於12月13日前完成加班申請。

## \*資深優良教師特別報導

教育部為鼓勵教師長期從事教學工作，為教育投注心力，每年定期辦理資深優良教師獎勵事宜。查本校107年度計有20位教師獲得教育部核發該項獎勵，其中服務滿四十之教師，已由教育部於教師節舉行表揚資深優良教師大會，並予頒獎。為感謝這些堅守專業領域，默默付出的教師，本校特別製作獎牌，由校長於今(107)年12月8日校慶時頒發，公開表揚。本年度獲獎勵名單如下：

### ★十年資深優良教師：

財務金融系林信宏老師、創意生活設計系謝子良老師、科技法律研究所碩士班楊智傑老師等3位。

### ★二十年資深優良教師：

材料科技研究所陳元宗老師、財務金融系胥愛琦老師、營建工程系張睦雄老師、環境與安全衛生工程系張銘坤老師、工程科技研究所博士班張慶龍老師、應用外語系賴志超老師、漢學應用研究所碩士班蔡輝振老師、電機工程系林明星老師、應用外語系彭登龍老師、企業管理系劉韻僖老師、財務金融系鄭政秉老師、工程科技研究所博士班毛偉龍老師、視覺傳達設計系胡文淵老師、營建工程系張玉欣老師等14位。

### ★四十年資深優良教師：



電子工程系周榮泉老師、化學工程與材料工程系黃振家老師、設計學研究所曾啟雄老師等3位。



右起分別為胡文淵教師、毛偉龍教師、楊能舒校長、蔡輝振教及張慶龍教師。



右起分別為周榮泉教師、楊能舒校長、黃振家教師。



周榮泉教授與校長合影



黃振家教授與校長合影



本校勞資會議預定每3個月召開一次(原則為1月、4月、7月、10月)，對於協調勞資關係、促進勞資合作事項、關於勞動條件事項、關於勞工福利籌劃事項、關於提高工作效率事項或其他事項，如有任何建議，可透過勞方代表提出議案，並由勞方代表填寫勞資會議提案表提會討論。另本校歷屆勞資會議紀錄至於本室網頁/最新消息/勞基法專區，請自行下載參閱。



## 人事動態 Personnel Change

### 一、人員異動名單：

姓名	異動原因	原職機關(單位)稱	新職機關(單位)稱	到(離)職日期
林妍以	回職復薪	秘書室公共關係組 行政組員		107.11.21



姓名	異動原因	原職機關(單位)職稱	新職機關(單位)職稱	到(離)職日期
黃培淳	調任	視覺傳達設計系 辦事員	財務金融系 辦事員	107.11.30
梁文峯	辭職	總務處駐警小隊 行政組員		107.12.01
莊寶霖	調任	化學工程與材料工程系 技士	總務處事務組 組員	107.12.10
張舒涵	新進	國際事務處國際交流組 行政助理		107.12.10
張儷馨	辭職	國際事務處國際交流組 行政助理		107.12.11
李明宗	新進	教學卓越中心 專案助理	秘書室行政管理組 約用稽核員	107.12.11



## 當月壽星 Month Birthday

107年12月份壽星名單			
單位	姓名	單位	姓名
工程科技研究所	陳維東	工業設計系	楊靜
	康立威	視覺傳達設計系	蔣世寶
機械工程系	廖文志	創意生活設計系	鄭月秀
	蔡孟勳		謝修璟
電機工程系	何前程	數位媒體設計系	黃格崇
	翁萬德	漢學應用研究所	柯榮三
電子工程系	陳世志	休閒運動研究所	游士正
	林慶煌		蘇維杉
資訊工程系	朱宗賢	材料科技研究所	陳文照
	陳士煜		曾駿逸
環境與安全衛生工程系	楊茱芳		葉林秀
化學工程與材料工程系	黃振家	文化資產維護系	曾永寬
營建工程系	張睦雄	應用外語系	廖佳慧



	陳維東	通識教育中心		尤宏章
	賴國龍			蘇姿文
工業工程與管理系	童超塵	前瞻學士學位學程		高博敏
	邱靜娥			陳譽云
	柳永青	學務處	衛生教育組	吳秀梅
	鄭玉玲		服務學習組	梁淑卿
	陳敏生	總務處		李玲慧
	陳應心		文書組	林育如
	企業管理系		蔡宗霖	保管組
賴其勛		營繕組	吳見福	
	陳振燧	研究發展處產學企劃組		江麗玉
	周品君			洪佩君
資訊管理系	吳岱潔	圖書館	典閱組	李傳彰
	蔡家安		系統資訊組	郭恩郎
	施東河	資訊中心媒體與服務組		葉青芳
	張嘉君	體育室		楊佩怡
財務金融系	江明珠	諮商輔導中心		郭素蘭
會計系	王翰屏	人事室--第二組		蔡宛玲
	陳慶隆	主計室	第二組	劉瑋臻
國際管理學士學位學程	詹嘉雯			第三組



員工協助方案專區 EAP Topics



we care

好油壞油 看你怎麼用

資料來源：聯合報

## 一、聰明選油

### 飽和脂肪酸・不飽和脂肪酸

油品都含飽和脂肪、單元不飽和脂肪酸、多元不飽和脂肪酸，只是比率不同。

●飽和脂肪酸：動物性油脂及椰子油、棕櫚油、瑪其林、酥油等含反式脂肪酸的氫化植物油，都是屬於飽和脂肪酸的油，會增加心血管疾病發生風險。

●不飽和脂肪酸：橄欖油、葵花籽油、芥花油、花生油等油品含單元及多元不飽和脂肪酸，對心血管危害較少，但不耐高溫炒炸。



但專家提醒，市面上精製油一定要慎選。許多廠商為迎合國人大火炒菜習慣，把優良進口橄欖油或其他食用油再精製，又多了一道氧化過程，就不能算是我們說的「好油」了。最正確的做法，是買未精製的植物油，做中、低溫烹煮。

## 動物油脂・植物油脂

動物性油脂來自動物，如牛油、豬油、肥肉、奶油等油品，主要屬於飽和脂肪酸。

植物性油脂依製造方式，可分為壓榨油、精製油、氫化油三類。

●**壓榨油**：包括橄欖油、苦茶油、芝麻油、花生油等，香味濃郁但不耐高溫，較適合低溫拌炒。

●**精製油**：如黃豆油、葵花油、芥花油等，價格較低，含單元及多元不飽和脂肪酸，適合作為主要的烹調食用油，但不宜長時間油炸。如需高溫油炸，可選擇飽和性較高的棕櫚油來烹調，約可承受 2、3 百度高溫。

●**氫化油**：製造時將氫加入植物油，在室溫中能呈現固態，方便塗抹或烘焙用途，如植物奶油、酥油。

●**調和油**：由於市售壓榨油成本較高，常添加其他精製油以降低售價，也就是所謂的「調和油」，因有的成分標示不明，難以檢驗純度，作為主要烹調油品也不一定安全。

## 二、正確用油

「滋！滋！滋…」一道道白煙竄起，忙不迭地倒入青菜，快炒三分鐘起鍋，一氣呵成。香氣雖四溢，健康危機也重重。

### 竹筷試溫 175~195°C 下鍋

如果你是冒煙才開始炒菜，那就大錯特錯了。烹調食物時，油溫不可過高，在 175~195°C 較適當，不要等冒煙才下鍋，因為這個溫度不但可以保留植物油中的多元不飽和脂肪酸含量，且可以避免不飽和脂肪酸冒煙時與空氣中的氧結合產生黏膠，附著在廚具上，不易清洗。

要知道油溫是否適中，可以一根竹筷插在油中試試，當筷子周圍開始出現小泡沫時，即為煎、炸或炒的最適當溫度。

### 油炸用油 發煙點要 190°C 以上

食物加熱時，剛起薄煙時溫度稱「發煙點」，此時油脂品質開始變劣。發煙點可作為油脂精製程度和油脂新鮮度之指標。基於安全和經濟，用來油炸食物之油脂其發煙點最好在 190°C 以上。

### 瀝乾食材 避免加速酸敗

抓緊食用油最佳烹煮溫度後，可以準備食材了。食材清洗完，切記將水分盡量滴乾，因為水分不但會使油鍋起泡、飛濺，同時也會促進水解反應，加速水解性酸敗。