



100 年 09 月

國立虎尾科技大學人事室編印

「人事服務電子報」(簡稱人事 e 報)，內容涵蓋、教職員喜訊、每月知新、法令宣導、人事動態、環保節能、生活知識、各類活動訊息等。各單位如有須同仁瞭解事項，都可透過本報轉知，本報為溝通之橋樑，每月透過電子郵件傳送全體同仁參考，如有任何訊息，歡迎來信提供及指教。(來信信箱：mmh@nfu.edu.tw)

## 壹、每月知新

一、新增本校特約機構-私立聖祐托兒所(雲林縣虎尾鎮文科路 1450 號)

(一)特約項目：

1. 保育費 9 折，贈送代辦費(書包、餐具)
2. 同時 2 名子女托育時，保育費 85 折
3. 整月托育費用 3000 元

二、新增本校特約機構-私立康乃爾幼兒園(雲林縣虎尾鎮自由路 3 號)

(一)特約項目：

1. 註冊費九折。
2. 完成註冊並繳納首次月費後，即贈送書包、餐袋。

三、新增本校特約機構-麻辣風暴虎尾店 (雲林縣虎尾鎮中山路 25-12 號)

1. 特約項目：免收服務費

四、有關 100 年 10 月份技專校院校務基本資料庫填報事宜再次提醒，請本校各系依該函說明事項依限配合辦理，該函略以本次表 1-1 教師基本資料表、表 1-2-1 教師實務經驗資料表、表 1-2-2 教師相關證照資料表等三表填表說明如下：(一)表 1-1 教師基本資料表，新增「學術專長及研究」欄位，請系將所屬專兼任教師之學術研究領域(限 25 字內)及公務用電子郵件信箱填列於附表一，並於 9 月 8 日(星期四)前以電子郵件回復至 vivitan@nfu.edu.tw，由人事室統一新增。(二)表 1-2-1 教師實務經驗資料表、表 1-2-2 教師相關證照資料表，人事室先行將前期資料匯入後，請系於 9 月 30 日前逕至該系統新增或修改。(三)本次表 1-2-1 教師實務經驗資料表修正定義不採計學校教職員、一般公務員(不含專技人員)、軍職、助教服務經歷，以附有業界服務證明，且過去職務與任教科別或科目相關為主，國營事業、工務機關或軍工廠從事技術類人員如工程師、技師、監工員或工務員等則予採計、曾在銀行業、醫院、護理站等機關從事與目前任教專業相關者亦採計、研究院類如中研院及工研院等視為研究員(助理)或技士亦採。(本校 100 年 9 月 5 日虎科大人字第 10023005420 號函)

五、行政院勞工委員會修正「就業服務法施行細則」第 9 條之 1、第 11 條發布施行。(教育部 100 年 8 月 24 日臺文(四)字第 1000150321 號函)

六、行政院衛生署食品藥物管理局修正「行政院衛生署及附屬機關研究計畫專任助理人員工作酬金支給基準表」，自 100 年 7 月 1 日起實施。(行政院衛生署食品藥物管理局 100 年 9 月 1 日 FDA 企字第 1001200523 號函)

七、100 學年度已開學，尚未繳交「兼任教師勞工退休金提繳暨納保調查表」之各系所，請

儘快將該表經系上用印後擲回人事室辦理。(備註：攸關兼任教師納保權益，請務必速將相關資料擲回人事室辦理，謝謝！如有任何問題可洽劉靜琪小姐，分機 5269)

八、單位聘請計畫專任助理時，請注意須先簽陳奉准後再行通知人員到職辦理報到，以確保報到人員權益，請勿在未經簽核程序即自行通知人員到職。

九、訂於 100 年 9 月 28 日(星期三)上午 11 時 00 分假綜一館 9 樓國際會議廳舉辦教師節慶祝大會，表揚資深優良教師及辦理教職員工聯誼，備有餐點，請全體同仁踴躍參加。

## 貳、人事法令宣導

### 一、考試、任(聘)免、敘薪、兼職：

- (一) 考試院函以，職系說明書(修正「戶政職系」及增訂「移民行政職系」部分)、職組暨職系名稱一覽表(修正「警政職組」、「海巡行政職組」及「安全職組」部分)，業於中華民國 100 年 7 月 25 日修正發布(教育部 100 年 8 月 16 日臺人(一)字第 1000136394 號函)
- (二) 各機關簡任(含薦任第 9 職等至簡任第 10 職等)主管職缺之業務，如由現職人員依各機關職務代理應行注意事項規定辦理時，則須銓敘審定薦任第 9 職等以上人員始得代理。至於代理非出缺之職務時，依各機關職務代理應行注意事項第 3 點第 1 項前段規定，由機關預為排定現職人員代理即可，尚無代理順序之問題。(教育部 100 年 8 月 26 日臺人(一)字第 1000146264 號函)

### 二、考績考核、訓練進修、差勤管理、國民旅遊卡：

- (一) 公務人力發展中心「e 等公務園」學習網之「政策法制類」已開設「內部控制系列」線上課程，請同仁多加利用。(100 年 8 月 23 日虎科大人字第 10000051960 號函)
- (二) 請本校同仁多利用國民旅遊卡至農產品特約商店消費，以協助農業發展、穩定農產品之銷量及照顧農民收入，相關農產品國民旅遊卡特約商店資訊可至「國民旅遊卡」網頁 <http://travel.nccc.com.tw/chinese/index.htm> 查詢。(100 年 8 月 22 日虎科大人字第 10000051960 號函)
- (三) 行政院人事行政局為營造公務同仁全英語學習環境，該局地方行政研習中心已建置全英文數位學習平台—Taiwan eLearning Center(<http://elearning.rad.gov.tw/eng/>)，歡迎鼓勵同仁上網學習。(100 年 8 月 30 日虎科大人字第 10000054070 號函)
- (四) 為選拔本校績優職員並獎勵職技人員特殊優良表現，請各單位(一級單位)依據本校績優職員選拔獎勵要點規定於 100 年 9 月 23 日(星期五)前推薦所屬績優職員參加甄選。(100 年 9 月 9 日虎科大人字第 10023005570 號函)

### 三、待遇福利、退休撫卹、公保健保、文康活動：

- (一) 教育部補助高級中等學校及五年制專科學校前三年學生學費實施要點，已公告於本校人

事室網頁，有關旨揭補助項目應與政府其他就學補助或學費減免措施擇一擇優請領。(100年8月17日虎科大人字第10000051590號函)。

(二)有關配合公務人員退休法修正，退休公務人員再任須停止領受月退休金及辦理優惠存款權利之職務時，須同時停止發給三節慰問金之規定。(教育部100年8月19日臺人(三)字第1000139332號函)。

### 參、本校人事異動

異動情形	服務單位	職稱	姓名	生效日期	備註
到職	企業管理系	計畫專任助理	許佳娟	100.07.25	
到職	企業管理系	計畫專任助理	林宛億	100.07.25	
到職	企業管理系	計畫專任助理	謝佳潔	100.08.01	
到職	生物科技系	計畫專任助理	陳彥蓉	100.08.01	
到職	自動化工程系	計畫專任助理	張綉卿	100.08.01	
離職	自動化工程系	計畫專任助理	黃玉珍	100.08.01	
離職	資訊管理系	計畫專任助理	鄭皓瀚	100.08.26	
新進	電資學院電子工程系	助理教授級約聘教學人員	洪耀正	100.09.07	
到職	語言中心	約用助理員	羅郁文	100.08.01	
到職	軍訓室	約用助理員	蔣坤庭	100.08.22	
到職	軍訓室	約用助理員	張雅鈞	100.08.22	
到職	教學發展中心	專案助理	郭秋儀	100.08.02	
到職	藝術中心	專案助理	康惠娟	100.08.04	
到職	機械設計工程系	產學攜手專班約用人員	陳晏虹	100.08.01	
離職	藝術中心	專案助理	黃崑豪	100.08.01	
離職	語言中心	約用助理員	許齡尹	100.08.01	
離職	軍訓室	約用助理員	王有全	100.08.01	
離職	圖書館	代理約用技術員	林淑君	100.08.01	
離職	電算中心	專案資訊助理	葉育婷	100.08.06	
離職	軍訓室	約用助理員	吳演塘	100.08.20	
育嬰留職 停薪	校務發展中心	約用助理員	李佳倩	100.08.10	

### 肆、生活知識

相信各位同仁最近都有感覺到秋天的腳步來了，早晚開始變得有些涼意，而伴隨著秋

天而來的就是有好吃的月餅，只是，市面上各式各樣、讓人食指大動的月餅口味眾多，該如何才能吃的健康、美味又不會讓身材走樣呢？別擔心，大家可以參閱以下相關資訊，希望幫助大家在品嚐美食之餘也能保有健康的體態，另外還提醒大家，現在早晚溫差大，出門別忘記帶件外套喔！

聰明吃月餅 健康過中秋-月餅熱量大PK，蘇式月餅熱量高！（發佈日期 2011/09/08）

中秋一到，象徵「團圓」的各式月餅紛紛出爐。金黃誘人的月餅，從皮到餡，所含的高油、高糖及高熱量，常令一些慢性病友怯步。國民健康局特別邀請北市聯醫與營養師全國聯合會，一同對於市售月餅進行營養成分彙整，將各式月餅熱量、糖份與油脂的熱量比估算，讓慢性病人選購月餅時多一些瞭解。

傳統月餅分成廣（港）式、蘇式和台式，油脂及糖的含量均很高，養生健康月餅則略有調整，特色如下：

- （一）蘇式月餅：特色是一層油皮、一層水麵疊製成雪白多層次外皮，典型的餡料為椒鹽、棗泥、豆沙，外皮沾上芝麻，含油量最高，平均佔月餅重量的50%。
- （二）廣式月餅：種類多，外皮是油脂、雞蛋和麵粉製作成的黃色軟皮，月餅餡則多為經油炒製的餡料，並常見包入黃澄澄的蛋黃。廣式月餅油脂含量約佔月餅重量的20~35%，體積、重量愈小者，油脂比例也愈低；一個50公克左右的小月餅，約含有15公克的油脂，直徑7公分，約130公克的中型月餅，則約有30公克的油脂，已經超過一般人一天烹調用油的1/2。
- （三）台式月餅最典型的作法是綠豆椪，雪白多層次外皮與蘇式月餅相似，內餡則為奶油或豬油等炒製的白（綠）豆沙及肉餡，油脂量約為月餅的15~25%。
- （四）減脂的養生健康月餅：許多商家開發了創意健康月餅，減脂的作法如：降低月餅皮的油脂用量、月餅餡加入水果乾等低脂低熱量的材料，可以將油脂含量降低到20%以下。

慢性病友如何健康吃月餅？

慢性病友如能多注意吃的份量，一樣可以快樂吃月餅過中秋。飲食原則如下：

- 一、以低脂、低糖、低熱量為首選：可以從食物標示上確認，或者詢問店家是否用健康油（沙拉油、橄欖油等）、是否為低糖的產品。
- 二、減量及分享：一個月餅數人分享吃，不容易過量，也可少量多樣品嚐更多口味。
- 三、正餐替換：市售1個蛋黃酥就有230-280大卡熱量，相當於一碗飯的熱量，或接近走路一萬步消耗的熱量。吃了月餅，就需在午晚餐飯麵主食減半並搭配低油烹調之菜色來替換了。
- 四、搭配富含纖維的時令水果如柚子，以增加飽足感和補充水果富含的維生素、植化素等，加上以熱泡茶、無糖茶解膩，也可以悠閒的、慢慢的品嚐切成薄片的月餅，以防無意中吃過量。

國民健康局提醒民眾，歡樂過中秋的時刻，學習「聰明吃」，注重飲食健康，全家人一同作保健。民眾若想要閱讀詳細的月餅熱量大PK內容，可以上國民健康局網站「健康100 臺灣動起來」網頁 (<http://obesity.bhp.gov.tw/>) 的「聰明吃」-「熱量營養知能」專區，尋找「月餅熱量大PK」資訊，若對所購買的月餅營養成分或如何聰明吃有

疑問，亦可來電國民健康局所建置之 0800-367-100 體重管理諮詢專線，由營養專業客服人員為您提供建議。

(資料來源：網址：

[http://www.doh.gov.tw/CHT2006/DM/DM2\\_p01.aspx?class\\_no=25&now\\_fod\\_list\\_no=11581&level\\_no=2&doc\\_no=81657](http://www.doh.gov.tw/CHT2006/DM/DM2_p01.aspx?class_no=25&now_fod_list_no=11581&level_no=2&doc_no=81657))