●子計畫：108-B3 加強學生多元展能

<table>
<tr><td>一、承辦處室</td><td colspan="3">圖書館</td><td>承 辦 人</td><td colspan="2">林佳敏</td></tr>
<tr><td>二、計畫目標</td><td colspan="6">1. 強化學生專業技術能力，增加自我信心，增加多樣技能，學生也更能主動思考，採取不同路徑，達到目標，願意就業或獨立創業。
2. 除了鼓勵學生參加技能競賽，也鼓勵學生培養第二專長，應付多變的未來，增加自己的可能性。
3. 培養學生具備良好的職業道德及安全的工作習慣</td></tr>
<tr><td>三、工作內涵</td><td colspan="6">實施方式和實施內容</td></tr>
<tr><td rowspan="8">108-B3-1 提升學生專業技術能力</td><td>實施方式</td><td colspan="3">實施內容</td><td colspan="2">辦理期程</td></tr>
<tr><td>1. 技藝競賽訓練</td><td colspan="3">鼓勵學生參加各項競賽，提升專業競爭力並於寒暑假及學期間針對觀光餐飲相關競賽開設加強課程，也鼓勵資訊學程學生參加機器人競賽及電玩競賽，提升資訊能力活用性。通過乙級證照考試者給予獎金 1000 元鼓勵。</td><td colspan="2">110 年 8 月 至 110年6月</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="3"><table><tr><td>名稱</td><td>預估時數</td><td>參加成員</td><td>預估人次</td></tr><tr><td>蛋糕裝飾</td><td>30 小時</td><td>餐飲學生</td><td>40</td></tr><tr><td>中餐競賽</td><td>30 小時</td><td>餐飲學生</td><td>40</td></tr></table></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>2. 新式產品教學</td><td colspan="3">藉由外聘業界師傅到校授課交流，增加學生對業界工作環境的認識，並且以協同教學合作模式協同教學技專教師人數率</td><td colspan="2">110 年 10 月至 111 年 6 月</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="3"><table><tr><td>名稱</td><td>預估時數</td><td>參加成員</td><td>預估人次</td></tr><tr><td>西點產品</td><td>10 小時</td><td>餐飲學生</td><td>80</td></tr></table></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="6">108-B3-2 開設第二專長訓練班</td><td>1. 班跨領域第二專長</td><td colspan="3">鼓勵學生培養第二專長能力，運用學校現有師資，協助學生取得資訊領域證照，讓學生能有更多元的升學及就業的可能。通過乙級證照考試者給予獎金 1000 元鼓勵。</td><td colspan="2">110年10-12月及111年4-6月辦理6場次</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="3"><table><tr><td>名稱</td><td>預估時數</td><td>參加成員</td><td>預估人次</td></tr><tr><td>網頁設計</td><td>20 小時</td><td>餐飲學生</td><td>80</td></tr></table></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>2. 領域第二專長訓練</td><td colspan="3">為了協助學生應付多變的未來，開設餐飲領域相關課程供資訊領域學生修習，增加自己將來面對職場的可能性。通過乙級證照考試者給予獎金 1000 元鼓勵。</td><td colspan="2">110年10-12月及
111年4-6月共計共計 10 場</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="3"><table><tr><td>名稱</td><td>預估時數</td><td>參加成員</td><td>預估人次</td></tr><tr><td>飲料調製</td><td>20 小時</td><td>資訊學生</td><td>80</td></tr></table></td><td colspan="2"></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>108-B3-3 建立學生成果展制度</td><td>在專業領域，結合不同課程辦理靜態成果展</td><td>經由成果展的辦理，學生能夠學習統籌、管理、指揮、執行的能力。每一學期辦理靜態成果展，畢業班在最後學期連結所有專業學程，以在校三年學習成果辦理校內成果展，並邀請家長及社區共同參與</td><td>110年12月辦理1場次
110年6月辦理1場次</td></tr>
<tr><td rowspan="6">四、預期效益</td><td colspan="3">1. 提升學生專業技術能力：強化學生實務能力；經由訓練學生參加競賽及檢定，扎實學生的基本功，再聘請業界師傅加深學生的專業能量。讓學生能在領域中增加多樣技能，面對未來職涯選擇能有更多元的方向。
2. 為了應付多變的未來，鼓勵學生跨學程選修，於新課綱中滾動式的配合學生需求開設跨域選修課程，試探及培養第二專長，鼓勵學生成為能夠應付未來的斜槓青年。
3. 鼓勵學生辦理成果展：針對學生特質及學生須具備之能力討論後將結論融入學校課程，培養學生統籌、企劃及執行的能力。
4. 為鼓勵學生取得專業乙級證照，統一於每學年度下學期頒發該學年度通過乙級證照考試的學生獎學金，每人 1000 元現金以資鼓勵。</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">指標項目</td><td colspan="2">110 學年度</td><td colspan="2">111 學年度</td><td colspan="2">112 學年度</td></tr>
<tr><td>目標</td><td>績效</td><td>目標</td><td>績效</td><td>目標</td><td>績效</td></tr>
<tr><td>化方案量指標</td><td>B3-6 各項技藝能競賽學生得獎人數</td><td>5</td><td></td><td>8</td><td></td><td>10</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">註：預期效益中指標項目之撰寫，請參照高職優質化輔助方案中，附錄「高職優質化方案量化指標」。</td></tr>
</table>

108-B3 加強學生多元展能

單位：仟元

	名稱		單位	數量	單價	總價	說明(請說明內容用途)
110會計年度概算表	(一)經常門						
	業務費	講座鐘點費	節	10	2	20	108-B3-1 預計針對增強學生專業技能方面，聘請業界師傅講座到校教授產業新式產品及成果展之菜餚示範實，預計辦理 2 場次，每次 5 小時
		授課鐘點費	節	100	0.55	55	108-B3-1、108-B3-2 訓練學生參加技藝競賽鐘點費及第二專長課程鐘點費
		材料費	人次	160	0.2	32	108-B3-1、108-B3-3 專業技能加強及成果展菜餚示範課程使用材料費。每次課程預計 20 位學生，材料費 0.2*20=4，預計 8 次上課，總材料費 8*4=32
			人次	160	0.2	32	108-B3-1 業界新式產品及跨領域第二專長課程家學生。每次課程預計 20 位學生，材料費 0.2*20=4，預計 8 次上課，總材料費 8*4=32
		印刷費	人次	100	0.03	3	108-B3-1、108-B3-3、預計印製教材，共計五門課程，每種課程印製 20 本教材提供學生使用
		國內旅費	人	20	0.5	10	108-B3-1、外聘教師車資(台北-南澳來回車資)
		全民健康保險補充保費	式	1	1.6	1.6	108-B3 鐘點費所需補充保費依規定費率 2.11%計算
		物品費	式	1	49	49	108-B3 瓦斯(800/支*10支)、及課程相關烘焙模具、各項耗材及中餐競賽使用刀具及競賽時器皿
		雜支	式	1	39.4	39.4	108-B3 課程當中所需文具雜項物品使用
		小計				242	
	經常門小計					242	
	(二)資本門						
	資本門小計					0	

	110 會計年度合計(110 年 8 月至 12 月)					242	
111會計年度概算表	名稱		單位	數量	單價	總價	說明(請說明內容用途)
	(一)經常門						
	業務費	講座鐘點費	節	10	2	20	108-B3-1 預計針對增強學生專業技能方面，聘請業界師傅講座到校教授產業新式產品及成果展之菜餚示範實，預計辦理 2 場次，每次 5 小時
		授課鐘點費	節	100	0.55	55	108-B3-1、108-B3-2 訓練學生參加技藝競賽鐘點費及第二專長課程鐘點費
		材料費	人次	160	0.2	32	108-B3-1、108-B3-3 專業技能加強及成果展菜餚示範課程使用材料費。每次課程預計 20 位學生，材料費 0.2*20=4，預計 8 次上課，總材料費 8*4=32
			人次	160	0.2	32	108-B3-1 業界新式產品及跨領域第二專長課程家學生。每次課程預計 20 位學生，材料費 0.2*20=4，預計 8 次上課，總材料費 8*4=32
		印刷費	人次	100	0.02	2	108-B3-1、108-B3-3、預計印製教材，共計五門課程，每種課程印製 20 本教材提供學生使用
		國內旅費	人	20	0.5	10	108-B3-1、外聘教師車資(台北-南澳來回車資)
		全民健康保險補充保費	式	1	1.6	1.6	108-B3 鐘點費所需補充保費依規定費率 2.11%計算
		物品費	式	1	34	34	108-B3 瓦斯(800/支*10支)、及課程相關烘焙模具、各項耗材及中餐競賽使用刀具及競賽時器皿
		雜支	式	1	36.4	36.4	108-B3 課程當中所需文具雜項物品使用
		小計				223	
	獎補助費	學生獎學金	人	10	1	10	全國技能檢定乙級獎助費
		小計				10	
	經常門小計					233	
	(二)資本門						

	資本門小計	0	
	111 會計年度合計(111 年 1 月至 7 月)	233	

承辦人: 承辦主任: 主計主任: 校長:

代理教師兼資訊組長黃貽午 教師兼主任廖文祥 會計室主任馮美惠 校長江子文

110. 6. 30