

●子計畫：113-B3 加強學生多元展能

一、承辦處室	教務處	承辦人	林佳敏																																
二、計畫目標	1.結合社區、部落文化，認識在地農產品，推行食米食農教育，展開健康低碳綠生活。 2.強化學生專業技術能力，鼓勵學生積極行動、主動思考，達到就業或獨立創業目標。 3.鼓勵學生參加技能競賽，並培養第二專長，以應付多變未來，創造更多機會。 4.培養學生資料蒐集及報告撰寫能力，提升專題實作參賽成效。經由成果展的辦理，學習統籌、管理、指揮、執行的能力。																																		
三、工作內涵	實施方式和實施內容																																		
113-B3-1 強化專題實作 及專業技術能力	處理處室：教務處																																		
	實施方式：																																		
	1.辦理專題實作相關講座及課程活動，邀請大學院校教授和業界專家以微課程或是專題講座方式指導，提升學生實作能力。 2.推動實務課程增進學生創新研發能力和創業輔導，提升學生專題作品深度與廣度																																		
	實施內容：																																		
	1-1. 透過外聘及內聘講師結合當地米食製作與其他餐飲創新產品，預計辦理6場講座課程，共計36小時。場次安排如下表：																																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th>時間</th> <th>研習主題</th> <th>講師</th> <th>時數</th> <th>學生數</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">113 上學期</td> <td>米食製品： 漿(粿)粉類-一般漿糰型</td> <td>外聘講師 何金城老師</td> <td>6小時</td> <td>15名</td> </tr> <tr> <td>米食製品： 漿團類漿(粿)粉類-米漿型</td> <td>外聘講師 何金城老師</td> <td>6小時</td> <td>15名</td> </tr> <tr> <td>米穀粉麵包製品</td> <td>外聘講師 張文智老師</td> <td>8小時</td> <td>15名</td> </tr> <tr> <td>小米加工食品</td> <td>外聘講師 田媽媽餐飲</td> <td>6小時</td> <td>15名</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">113 下學期</td> <td>蔬果切雕</td> <td>外聘講師 楊勝凱老師</td> <td>6小時</td> <td>15名</td> </tr> <tr> <td>米食甜點製作</td> <td>內聘講師 林佳敏老師</td> <td>6小時</td> <td>15名</td> </tr> </tbody> </table>					時間	研習主題	講師	時數	學生數	113 上學期	米食製品： 漿(粿)粉類-一般漿糰型	外聘講師 何金城老師	6小時	15名	米食製品： 漿團類漿(粿)粉類-米漿型	外聘講師 何金城老師	6小時	15名	米穀粉麵包製品	外聘講師 張文智老師	8小時	15名	小米加工食品	外聘講師 田媽媽餐飲	6小時	15名	113 下學期	蔬果切雕	外聘講師 楊勝凱老師	6小時	15名	米食甜點製作	內聘講師 林佳敏老師	6小時	15名
時間	研習主題	講師	時數	學生數																															
113 上學期	米食製品： 漿(粿)粉類-一般漿糰型	外聘講師 何金城老師	6小時	15名																															
	米食製品： 漿團類漿(粿)粉類-米漿型	外聘講師 何金城老師	6小時	15名																															
	米穀粉麵包製品	外聘講師 張文智老師	8小時	15名																															
	小米加工食品	外聘講師 田媽媽餐飲	6小時	15名																															
113 下學期	蔬果切雕	外聘講師 楊勝凱老師	6小時	15名																															
	米食甜點製作	內聘講師 林佳敏老師	6小時	15名																															
2-1. 辦理校內學生職能訓練，運用學校現有師資，協助學生取得專業證照，讓學生能有更多元的升學及就業的可能。 2-2. 培訓專業餐飲技藝選手，鼓勵學生參加各項競賽，增強學生專業技能並開發學生潛能提升專業競爭力。																																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th>時間</th> <th>課程內容</th> <th>場次</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">113 下學期</td> <td>專題競賽-遊程規劃</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>職業技能競賽-餐旅群</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>					時間	課程內容	場次	113 下學期	專題競賽-遊程規劃	2	職業技能競賽-餐旅群	1																							
時間	課程內容	場次																																	
113 下學期	專題競賽-遊程規劃	2																																	
	職業技能競賽-餐旅群	1																																	

	<p>2-3. 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，教導學生實作技巧。</p> <table border="1" data-bbox="454 304 1353 629"> <thead> <tr> <th>時間</th> <th>主題</th> <th>場次</th> <th>時數</th> <th>參與學生</th> <th>開設班別</th> <th>授課講師</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">113/9-113/12、 114/4-114/6</td> <td rowspan="2">學生技藝 競賽訓練</td> <td>5次</td> <td>12小時</td> <td rowspan="2">參加比賽 學生</td> <td rowspan="2">西點、中 餐、餐服</td> <td rowspan="2">內聘</td> </tr> <tr> <td>5次</td> <td>13小時</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">113/9-113/12、 114/4-114/6</td> <td rowspan="2">業界新式 產品教學</td> <td>12小 時</td> <td>12小時</td> <td rowspan="2">觀餐學程 學生</td> <td rowspan="2">烘焙、飲 調、西餐</td> <td rowspan="2">外聘</td> </tr> <tr> <td>13小 時</td> <td>13小時</td> </tr> </tbody> </table>	時間	主題	場次	時數	參與學生	開設班別	授課講師	113/9-113/12、 114/4-114/6	學生技藝 競賽訓練	5次	12小時	參加比賽 學生	西點、中 餐、餐服	內聘	5次	13小時	113/9-113/12、 114/4-114/6	業界新式 產品教學	12小 時	12小時	觀餐學程 學生	烘焙、飲 調、西餐	外聘	13小 時	13小時
時間	主題	場次	時數	參與學生	開設班別	授課講師																				
113/9-113/12、 114/4-114/6	學生技藝 競賽訓練	5次	12小時	參加比賽 學生	西點、中 餐、餐服	內聘																				
		5次	13小時																							
113/9-113/12、 114/4-114/6	業界新式 產品教學	12小 時	12小時	觀餐學程 學生	烘焙、飲 調、西餐	外聘																				
		13小 時	13小時																							
<p>113-B3-2 產業鏈實務連 結輔導多元展 能</p>	<p>處理處室：教務處</p> <p>實施方式：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.提供學生與產業接觸的機會及不同於教室內的學習體驗，認識產業實際業態與現況，培養產業所需相關職能。 2.辦理職場參訪體驗及相關講座，培養學生符合產業需求的能力，鼓勵學生將學習體驗結合產業相關學習內容規劃成自主學習計畫，豐富多元成果。 <p>實施內容：</p> <table border="1" data-bbox="454 1025 1353 1715"> <thead> <tr> <th>時間</th> <th>協同產業</th> <th>參訪目的與實施方式</th> <th>場次</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">113 上學期</td> <td>農會產業講 座</td> <td>利用參訪農會，認識農會的運作，了解農產品的銷售流程及農會對農民的幫助。</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>部落講座</td> <td>透過一日部落實地參訪，認識部落文化推廣，加深學生對在地文化的省思，體認個體與土地的連結。</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">113 下學期</td> <td>小米餐桌</td> <td>以米食文化為主題，從課程到餐桌，由餐桌到現場，加入原民文化，結合傳統與現代，激發學生想像力。</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>在地產業講 座</td> <td>結合宜蘭地區在地特色農產品，透過相關業者協助，讓學生參與茶的製程與茶的沖泡體驗，使學生能強化飲調專業課程認知，加深飲調專業技能。</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table>	時間	協同產業	參訪目的與實施方式	場次	113 上學期	農會產業講 座	利用參訪農會，認識農會的運作，了解農產品的銷售流程及農會對農民的幫助。	2	部落講座	透過一日部落實地參訪，認識部落文化推廣，加深學生對在地文化的省思，體認個體與土地的連結。	2	113 下學期	小米餐桌	以米食文化為主題，從課程到餐桌，由餐桌到現場，加入原民文化，結合傳統與現代，激發學生想像力。	2	在地產業講 座	結合宜蘭地區在地特色農產品，透過相關業者協助，讓學生參與茶的製程與茶的沖泡體驗，使學生能強化飲調專業課程認知，加深飲調專業技能。	2							
時間	協同產業	參訪目的與實施方式	場次																							
113 上學期	農會產業講 座	利用參訪農會，認識農會的運作，了解農產品的銷售流程及農會對農民的幫助。	2																							
	部落講座	透過一日部落實地參訪，認識部落文化推廣，加深學生對在地文化的省思，體認個體與土地的連結。	2																							
113 下學期	小米餐桌	以米食文化為主題，從課程到餐桌，由餐桌到現場，加入原民文化，結合傳統與現代，激發學生想像力。	2																							
	在地產業講 座	結合宜蘭地區在地特色農產品，透過相關業者協助，讓學生參與茶的製程與茶的沖泡體驗，使學生能強化飲調專業課程認知，加深飲調專業技能。	2																							
<p>113-B3-3 學生第二專長 訓練及專業學 習成果展示</p>	<p>處理處室：教務處</p> <p>實施方式：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.學生經由實務操作活動，從課程中基礎技術轉化疊加自我創新研發能力，達成學生技術提升的目標。 2.藉由活動使家長及社區人士對本校教學方向及成果之瞭解，並依其規劃及執行狀況，作為學習成果展之依據藉此提升學生之撰寫及規 																									

劃能力。

實施內容：

- 1-1. 結合課程內容，辦理校內節日特色活動(創意餐食、感恩伴手禮分享以及文創小物比賽)3場，培養學生創意思考知足惜福的態度。
- 2-1. 與原專班跨領域合作，融合多元文化，辦理包粽祈福活動，使學生彼此認識接納不同文化習俗特色，展現多元包容特質。
- 2-2. 辦理創意成果比賽暨謝師活動，藉由活動多方面展現學生累積學習成果，並提升學生自信心與活力，建立積極樂觀且感恩的人生觀。

時間	主題	場次	時數	參與學生	開設班別	授課講師
113/9-113/12、114/2-114/6	資訊領域第二專長訓練	5次	20小時	資訊及社會學程學生	烘焙丙級及中餐丙級檢定加強	內聘
		6次	24小時			
113/9-113/12、114/2-114/6	觀餐領域第二專長訓練	10次	40小時	觀餐及社會學程學生	電腦軟體應用	內聘
		10次	40小時			

四、預期效益

- 1.有效提升學生專業技術能力：經由訓練學生參加競賽及檢定，扎實學生基本功，與業界需求接軌。
- 2.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。
- 3.透過同儕競技，有效增進學生自信心，增加自我實現機會，同時藉此加深加廣視野，開拓未來眼界。
- 4.藉由與相關產業講座辦理對產業有更深刻了解與認識，同時理解產業運作模式，將體驗經驗與理論實務結合，加深學生學習理解。並使其未來就業能力與產業需求更容易接軌。
- 5.學生能更深入理解在地特色與文化，加強人與土地連結，創造當地就業機會，並提供學生未來在地產業永續經營思考方向。
- 6.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。

註：請依計畫填寫。

113-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)	
113	會計年度概算表	(一)經常門						
		業務費	講座鐘點費	節	13	2	26	113-B3-1 實務專題活動， 113-B3-2 講座鐘點費
			國內旅費、短程車資、運費	人次	3	1	3	113-B3-外聘講師交通費
			膳宿費	人	4	0.09	0.36	113-B3-外聘講師誤餐費
			材料費	人次	100	0.2	20	113-B3-1 及 B3-3 實務專題活動材料及競賽、成果展等材料
			印刷費	本	100	0.01	1	113-B3 相關課程活動講義印製
			物品費	式	1	10	10	113-B1 及 B3 各項器皿耗材、西點課程相關蛋糕及麵包模具及中餐競賽使用刀具及器皿耗材補充等
			租車費	車	1	12	12	113-B3-1 參加競賽租賃遊覽車 12000 元*2 輛
			材料費	人次	30	0.2	6	113-B3-1 學生參與競賽誤餐費 15 人*2 場*90 元
			膳宿費	人	30	0.09	2.7	113-B3-1 學生參與競賽誤餐費 15 人*2 場*90 元
			全民健康保險補充保費	式	1	1.06	1.06	113-B3 講座鐘點費二代健保補充保費
			雜支	式	1	20.68	20.68	課程當中所需文具雜項物品使用
			授課鐘點費	節	44	0.55	24.2	113-B3-1 專業技職增能 44 小時*550 元
		小計					127	
經常門小計					127			
		(二)資本門						
設備費						0		
資本門小計					0			
113 會計年度合計(113 年 8 月至 12 月)					127			
114	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	13	2	26	113-B3-1 實務專題活動， 113-B3-2 講座鐘點費
			授課鐘點費	節	50	0.55	27.5	113-B3-1 專業技職增能 50 小時*550 元
			國內旅費、短程車資、運費	人次	3	1	3	113-B3-外聘講師交通費
膳宿費	人		4	0.09	0.36	113-B3-外聘講師誤餐費		

	材料費	人次	100	0.2	20	113-B3-1 及 B3-3 實務專題活動材料及競賽、成果展等材料
	印刷費	本	100	0.01	1	113-B3 相關課程活動講義印製
	物品費	式	1	10	10	113-B1 及 B3 各項器皿耗材、西點課程相關蛋糕及麵包模具及中餐競賽使用刀具及器皿耗材補充等
	租車費	車	1	12	12	113-B3-1 參加競賽租賃遊覽車 12000 元*2 輛
	材料費	人次	30	0.2	6	113-B3-2 在地講座課程學生體驗課程 15 人*4 場*200 元
	膳宿費	人	30	0.09	2.7	113-B3-1 學生參與競賽誤餐費 15 人*2 場*90 元
	全民健康保險補充保費	式	1	1.13	1.13	113-B3 講座鐘點費、授課鐘點費二代健保補充保費
	雜支	式	1	20.69	20.69	課程當中所需文具雜項物品如瓦斯使用等
	小計				130.38	
獎補助費	學生獎助學金	人次	10	1	10	通過全國技藝競賽暨技能檢定獎助費，鼓勵參與 113-B3-1 的學生通過技能競賽暨檢定
	小計				10	
經常門小計					140.38	
(二)資本門						
設備費					0	
資本門小計					0	
114 會計年度合計(114 年 1 月至 7 月)					140.38	

承辦人：

代理教師黃貽午
兼資訊組長

113.7.2

承辦主任：

教師兼教務主任林佳敏

113.7.2

主計主任：

113.7.-3

會計室馮美惠
主

校長：

校長江子文

113.7.03