

●子計畫：110-B3 加強學生多元展能

一、承辦處室	實習處	承辦人	黃顯晴 主任																							
二、計畫目標	1. 增強學生研發能力 ：強化學生專題實作多元展能和學習成效，增進學生創新研發能力。 2. 精進學生技藝能力 ：加強各項專業技能競賽，精進學生技藝能力，輔導學生參加全國技藝競賽，得以獲得優良成績結合理論課程與實務操作，促進學生多元學習表現。 3. 實務創新研發能力 ：邀請社區大學及鄰近科大教授蒞臨指導學生專業技能，提升學生專業技術的實務創新研發能力。																									
三、工作內涵	實施方式和實施內容																									
110-B3-1 增強學生 研發能力	1. 實施方式 (1) 專題實作成果發表 ：強化學生專業技術，辦理專業群科專題實作教學成果展與發表會，觀摩學習。 (2) 專題實作創造研發 ：提升專題實作創新研發能力，全國專題實作獲獎逐年增加。 (3) 技專資源務實分享 ：邀請科大和業界專家進行評審和指導深化專題實作課程，統整學生實務與創新能力。																									
	2. 實施內容 由實習處統籌，教務處配合辦理，辦理期程為 110 年 08 月 01 日~111 年 07 月 31 日。辦理方式如下： (1) 專題實作成果發表 A. 校內優先遴選有帶過學生參加專題製作比賽的教師擔任「專題實作」教師，透過參賽經驗分享以累積經驗，逐年提升「專題實作」獲獎率。 B. 辦理專業群科專題實作教學成果展與發表會																									
	(2) 專題實作創造研發 A. 將提升專題製作比賽獲獎率列入各科「教學研究會」討論提案，鼓勵學生踴躍報名參加。 B. 提升專題實作創新研發能力，全國專題實作獲獎逐年增加。 C. 透過專題教師的指導，加強學生資訊運用能力，落實科技與實務的結合，有助於專題實作及研發學習成效。																									
	(3) 技專資源務實分享 A. 邀請科大和業界專家進行評審和指導深化專題實作課程。 B. 統整學生實務與創新能力，提高專題製作獲獎率。																									
	<table><tr><th>項目</th><th>主題</th><th>講師</th><th>辦理時間</th><th>地點</th><th>對象</th></tr><tr><td>1</td><td>餐飲管理專題實作創新研發能力增能培訓</td><td>待聘</td><td>110.10、111.04 各 2 小時</td><td>餐飲科實習教室</td><td>餐飲管理科學生</td></tr><tr><td>2</td><td>電子商務專題實作創新研發能力增能培訓</td><td>待聘</td><td>110.10、111.04 各 2 小時</td><td>電商科專業教室</td><td>電子商務科學生</td></tr><tr><td>3</td><td>時尚造型專題實作創新研發能力增能培訓</td><td>待聘</td><td>110.10、111.04 各 2 小時</td><td>時尚科專業教室</td><td>時尚造型科學生</td></tr></table>			項目	主題	講師	辦理時間	地點	對象	1	餐飲管理專題實作創新研發能力增能培訓	待聘	110.10、111.04 各 2 小時	餐飲科實習教室	餐飲管理科學生	2	電子商務專題實作創新研發能力增能培訓	待聘	110.10、111.04 各 2 小時	電商科專業教室	電子商務科學生	3	時尚造型專題實作創新研發能力增能培訓	待聘	110.10、111.04 各 2 小時	時尚科專業教室
項目	主題	講師	辦理時間	地點	對象																					
1	餐飲管理專題實作創新研發能力增能培訓	待聘	110.10、111.04 各 2 小時	餐飲科實習教室	餐飲管理科學生																					
2	電子商務專題實作創新研發能力增能培訓	待聘	110.10、111.04 各 2 小時	電商科專業教室	電子商務科學生																					
3	時尚造型專題實作創新研發能力增能培訓	待聘	110.10、111.04 各 2 小時	時尚科專業教室	時尚造型科學生																					

110-B3-2
精進學生
技藝能力

1.實施方式

(1)成果發表驗證成果：辦理技能競賽成果展與發表會，強化學生專業技藝能力。

(2)專業群科技能競賽：辦理專業群科技能競賽，提升學生術科能力。

2.實施內容

由實習處統籌，餐飲管理科、電子商務科、時尚造型科配合辦理，辦理期程為 110 年 08 月 01 日~111 年 07 月 31 日。辦理方式如下：

(1)成果發表驗證成果

A.校內優先遴選有帶過學生參加技能競賽經驗分享，以累積經驗，逐年提升「技能競賽」獲獎率，目標為該職群金手獎或前 6 名。

B.辦理技能競賽成果展與發表會，強化學生專業技藝能力。

(2)專業群科技能競賽

A.訂定「技藝競賽優良獎勵辦法」，並經本校行政會議通過及公告，鼓勵各專業類科學生踴躍報名參加全國性技藝競賽，同時鼓勵老師加強專業課程教學，積極、熱心指導學生加強技能訓練。

B.辦理專業類科技能競賽，提升學生術科能力。

項目	主題	講師	辦理時間	地點	對象
1	餐飲管理技藝競賽成果指導	校內師資	110.10~110.12 共計 4 小時	餐飲科實習教室	餐飲管理科學生
2	電子商務技藝競賽成果指導	校內師資	110.10~110.12 共計 4 小時	電商科專業教室	電子商務科學生
3	時尚造型技藝競賽成果指導	校內師資	110.10~110.12 共計 4 小時	時尚科專業教室	時尚造型科學生
4	餐飲管理技藝競賽選手培訓	校內師資	110.10~110.12 計 12 小時 111.03~111.05 計 12 小時	餐飲科實習教室	餐飲管理科學生
5	電子商務技藝競賽選手培訓	校內師資	110.10~110.12 計 12 小時 111.03~111.05 計 12 小時	電商科專業教室	電子商務科學生
6	時尚造型技藝競賽選手培訓	校內師資	110.10~110.12 計 12 小時 111.03~111.05 計 12 小時	時尚科專業教室	時尚造型科學生

109-B3-3 實務創新 研發能力	1.實施方式 (1)技專資源實務創新： 邀請社區大學及鄰近科大教授蒞臨指導學生專業技能，提升學生專業技術的實務創新研發能力。																																																	
	2.實施內容 由實習處統籌，餐飲管理科、電子商務科、時尚造型科配合辦理，辦理期程為 110 年 08 月 01 日~111 年 07 月 31 日。辦理方式如下： (1)技專資源實務創新 邀請社區大學及鄰近科大教授蒞臨指導學生專業技能，提升學生專業技術的實務創新研發能力，預訂辦理場次如下：																																																	
	<table><tr><th>項目</th><th>主題</th><th>講師</th><th>辦理時間</th><th>地點</th><th>對象</th></tr><tr><td>1</td><td>餐飲管理實務創新研發實作(一)</td><td>大專院校師資</td><td>110.10 2 小時</td><td>餐飲科實習教室</td><td>餐飲管理科學生</td></tr><tr><td>2</td><td>電子商務實務創新研發實作(一)</td><td>大專院校師資</td><td>110.10 2 小時</td><td>電商科專業教室</td><td>電子商務科學生</td></tr><tr><td>3</td><td>時尚造型實務創新研發實作(一)</td><td>大專院校師資</td><td>110.10 2 小時</td><td>時尚科專業教室</td><td>時尚造型科學生</td></tr><tr><td>4</td><td>餐飲管理實務創新研發實作(二)</td><td>大專院校師資</td><td>111.05 2 小時</td><td>餐飲科實習教室</td><td>餐飲管理科學生</td></tr><tr><td>5</td><td>電子商務實務創新研發實作(二)</td><td>大專院校師資</td><td>111.05 2 小時</td><td>電商科專業教室</td><td>電子商務科學生</td></tr><tr><td>6</td><td>時尚造型實務創新研發實作(二)</td><td>大專院校師資</td><td>111.05 2 小時</td><td>時尚科專業教室</td><td>時尚造型科學生</td></tr></table>								項目	主題	講師	辦理時間	地點	對象	1	餐飲管理實務創新研發實作(一)	大專院校師資	110.10 2 小時	餐飲科實習教室	餐飲管理科學生	2	電子商務實務創新研發實作(一)	大專院校師資	110.10 2 小時	電商科專業教室	電子商務科學生	3	時尚造型實務創新研發實作(一)	大專院校師資	110.10 2 小時	時尚科專業教室	時尚造型科學生	4	餐飲管理實務創新研發實作(二)	大專院校師資	111.05 2 小時	餐飲科實習教室	餐飲管理科學生	5	電子商務實務創新研發實作(二)	大專院校師資	111.05 2 小時	電商科專業教室	電子商務科學生	6	時尚造型實務創新研發實作(二)	大專院校師資	111.05 2 小時	時尚科專業教室	時尚造型科學生
	項目	主題	講師	辦理時間	地點	對象																																												
	1	餐飲管理實務創新研發實作(一)	大專院校師資	110.10 2 小時	餐飲科實習教室	餐飲管理科學生																																												
	2	電子商務實務創新研發實作(一)	大專院校師資	110.10 2 小時	電商科專業教室	電子商務科學生																																												
	3	時尚造型實務創新研發實作(一)	大專院校師資	110.10 2 小時	時尚科專業教室	時尚造型科學生																																												
4	餐飲管理實務創新研發實作(二)	大專院校師資	111.05 2 小時	餐飲科實習教室	餐飲管理科學生																																													
5	電子商務實務創新研發實作(二)	大專院校師資	111.05 2 小時	電商科專業教室	電子商務科學生																																													
6	時尚造型實務創新研發實作(二)	大專院校師資	111.05 2 小時	時尚科專業教室	時尚造型科學生																																													
1. 增強學生研發能力： 增強學生專題實作實務研發能力，深化專業群科與產業的鏈結，提升專業群科學生技術實務的能力。																																																		
2. 精進學生技藝能力： 精進學生技藝能力教學強化學生專業技術；辦理專業群科技能競賽、教學成果展與發表會，觀摩學習，提升技能競賽能力，全國技能競賽獲獎 3 次以上。																																																		
3. 實務創新研發能力： 透過社區大學及鄰近科大教授蒞臨指導學生專業技能，持續提升學生各項專業技術的實務創新研發能力。																																																		
四、預期效益	指標項目			110 學年度		111 學年度		112 學年度																																										
				目標	績效	目標	績效	目標	績效																																									
	方案 量化 指標	B3-1 畢業生通過各種英語檢定比率		5%		5.2%		5.6%																																										
		B3-2 技專院校合作校數		5 校		6 校		7 校																																										
		B3-3 赴產業界實務實習學生人數		55 人		60 人		65 人																																										
		B3-5 各項技藝能競賽學生得獎人數		3 人		3 人		4 人																																										
		B3-6 學生參與專題實作競賽人數		12 人		14 人		16 人																																										
B3-7 專題實作競賽學生得獎人數		5 人		5 人		6 人																																												
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之內容」。																																																		

110-B3 加強學生多元展能

單位：仟元

110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	12	1.6	19.2	B3.1 1.6×3×2 強化專題製作實作能力指導 B3.3 1.6×3×2 實務創新研發實作指導
		授課鐘點費	節	48	0.4	19.2	B3.2 0.4×4×3×1 成果展指導 B3.2 0.4×6×3×2 技藝競賽選手培訓
		全民健康保險補充保費	式	1	0.708	0.708	鐘點費 38.4×2.11%=0.708
		材料費	人次	200	0.2	40	B3.3. 0.2×200 技藝競賽選手培訓
		膳宿費	人次	60	0.08	4.8	B3.3 0.08×60 技藝競賽選手到校練習膳費
		設備維護費	式	1	11	11	執行子計畫設備器具維護
		物品費	式	1	62.5	62.5	B3.3 精進學生技藝能力 平底鍋 1.5×8、醬汁鍋 1.5×8、中式鐵鍋 2×8、電磁爐 2.5×1、硬碟 2×5、教學廣播系統 8×1、雷射筆 2×1
		雜支	式	1	14.592	14.592	文具、紙張、資訊耗材、郵票、開會用品等
	小計				172		
	獎補助費	學生獎學金	人	3	6	18	B3.3 校外技藝競賽獎學金
		小計				18	
	經常門小計					190	
	(二)資本門						
	設備費	桌上型電腦	台	2	25	50	B3.3 精進學生專題製作力使用
資本門小計					50		
110 會計年度合計(110 年 8 月至 12 月)					240		

111會計年度概算	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	12	1.6	19.2	B3.3 1.2×3×2 強化專題製作實作能力指導 B3.3 1.2×3×2 強化技藝競賽指導
		授課鐘點費	節	36	0.4	14.4	B3.3 0.4×6×3×2 技藝競賽選手培訓

表		全民健康保險 補充保費	式	1	0.709	0.709	鐘點費 33.6×2.11%=0.709
		材料費	人次	120	0.2	24	B3.3. 0.2×120 技藝競賽選 手培訓
		膳宿費	人次	60	0.08	4.8	B3.3 0.08×60 技藝競賽選 手到校練習膳費
		設備維護費	式	1	8	8	執行子計畫設備器具維護
		物品費	式	1	113	113	B3.3 精進學生技藝能力 鍋碗餐具組 20×1、平底鍋 1.5×6、醬汁鍋 1.5×6、中式 鐵鍋 2×6、狗籠 3.5×3、人 檯 4×3、頭模 0.25×10、硬 碟 2×5、7 吋直剪 1.5×5、7 吋打薄剪 1.5×5、可調式電 剪 1.4×5、工具包 0.6×10
		雜支	式	1	14.891	14.891	文具、紙張、資訊耗材、郵 票、開會用品等
		小計				204	
	獎 補 助 費	學生獎學金	人	4	2	8	B3.1 學生通過全民英檢 獎學金
		小計				8	
	經常門小計					212	
	(二)資本門						
	設 備 費	四門冰箱	台	1	65	65	B3.3 強化學生專題製作 能力
	資本門小計					65	
	111 會計年度合計(111 年 1 月至 7 月)					277	

承辦人：

承辦主任：

主計主任：

校長：

實習戴梅芬
組長

實習黃顯晴
主任

代理會計
主任鄒蕙如

校長甘能賓