

●子計畫：111-B3 加強學生多元展能

一、承辦處室	實習處	承辦人	陳坤賀 主任																										
二、計畫目標	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>																												
三、工作內涵	實施方式和實施內容																												
111-B3-1 增強學生 研發能力	<p>1.辦理處室：實習處。</p> <p>2.實施方式</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>3.實施內容</p> <p>由實習處統籌，教務處配合辦理，辦理期程為 112 年 08 月 01 日~113 年 07 月 31 日。辦理方式如下：</p> <p>(1)專題實作成果發表</p> <p>A.校內優先遴選有帶過學生參加專題實作比賽的教師擔任「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。</p> <p>B.辦理專業群科專題實作教學成果展與發表會。</p> <p>(2)專題實作創造研發</p> <p>A.將提升專題實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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>(3)技專資源務實分享</p> <p>A.邀請科大和業界專家進行評審與指導，深化專題實作課程。</p> <p>B.統整學生實務與創新能力，提高專題實作獲獎率。</p> <p>C.112 學年度各科專題實作活動規劃：</p> <table border="1" data-bbox="405 1637 1410 1921"> <thead> <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> </thead> <tbody> <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>112.10、113.04 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>112.10、113.04 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>112.10、113.04 各 2 小時</td> <td>時尚科 專業教室</td> <td>時尚造型科 學生</td> </tr> </tbody> </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	112.10、113.04 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	112.10、113.04 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	112.10、113.04 各 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	餐飲管理專題實作創新研發能力增能培訓	待聘	112.10、113.04 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	112.10、113.04 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	112.10、113.04 各 2 小時	時尚科 專業教室	時尚造型科 學生																								

111-B3-2  
精進學生  
技藝能力

1.辦理處室：實習處。

2.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。

3.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112年08月01日~113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。

C.112學年度各項活動規劃：

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	112.10~112.12 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	112.10~112.12 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	112.10~112.12 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	112.10~112.12計12小時 113.03~113.05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	112.10~112.12計12小時 113.03~113.05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	112.10~112.12計12小時 113.03~113.05計12小時	時尚科專業教室	時尚造型科學生

111-B3-3  
實務創新  
產業鏈結

1.辦理處室：實習處。

2.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)深化專業產業鏈結：深化各群科專業課程與產業的鏈結，加強能兼顧學生升學、就業之創新教學內容。
- (3)產業合作實務實習：結合地區產業共同合作，進行產業界實務實習，建構以職能為導向的人才培育及實務實習措施。

3.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 112 年 08 月 01 日~113 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：

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	112.10 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	112.10 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	112.10 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	113.04 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	113.04 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	113.04 2 小時	時尚科專業教室	時尚造型科學生

(2)深化專業產業鏈結：深化各群科專業、實習課程與產業的鏈結，加強學生升學、就業之教學內容。

A.職涯講座經驗分享：由各科辦理講座活動，邀請各領域專業主管或傑出校友蒞校專題講演，透過職場分享經驗，協助學生預先了解工作屬性、職場現況及趨勢，增強學生就業知能及就業能力。

B.產業體驗技術交流：由學校統一規畫安排進行本地產業實務體驗，結合產業人力資源辦理產學技術交流相關專業課程，融入教師專業教學，以增進學生實務知能，以達成與產業鏈結和學用合一之目標。

(3)產學合作實務實習：

A.產學合作培養人才：上、下學期配合業者時間，安排餐飲科、電商科、時尚科等學生至產業實施職場參訪，如國賓飯店、新竹物流、亞馨美學、皮卡丘寵物美容學苑…等相關產業。

B.產業體驗技術交流：由學校統一規畫安排進行本地產業實務體驗，結合產業人力資源辦理產學技術交流相關專業課程，融入教師專業教學，以增進學生實務知能，以達成與產業鏈結和學用合一之目標。

**C.112 學年度產業實習時程規劃：**

項次	辦理時間	學習內容	地點	講師	參加對象	備註
1	112.11.08	物流體驗實習	新竹物流	職場主管	電商科學生	辦理日程和師，得視實際情況調整
2	112.11.09	物流體驗實習	新竹物流	職場主管	電商科學生	
3	112.11.17	國賓飯店職場體驗實習	新竹國賓飯店	楊雯卉	餐飲科學生	
4	113.01.18	寵物美容職場體驗實習	皮卡丘寵物美容學苑	職場主管	時尚科學生	
5	113.01.23	美業職場體驗實習	亞馨美學	職場主管	時尚科學生	
6	113.04.12	福祥多肉植物食農教育體驗實習	福祥仙人掌園藝中心	嚴國維	餐飲科學生	

**四、預期效益**

- 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.實務創新產業鏈結：**透過社區大學及鄰近科大教授、產業師資蒞臨指導學生專業技能，深化各群科專業課程與產業的鏈結，加強能兼顧學生升學、就業之創新教學內容。

## 111-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)
112 會計 年度 概算 表	<b>(一)經常門</b>						
	業務 費	講座鐘點費	節	12	1.6	19.2	B3-1 1.6×3×2 強化專題實 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	0.42	20.16	B3-2 0.42×4×3×1 成果展指 導 B3-2 0.42×6×3×2 技藝競賽 選手培訓
		膳宿費	人次	60	0.1	6	B3-3 0.1×60 技藝競賽選手 到校練習膳費
		全民健康保險 補充保費	式	1	0.83	0.83	鐘點費 39.36×2.11%=0.83
		材料費	人次	130	0.2	26	B3-3. 0.2×130 技藝競賽選 手培訓
		設備維護費	式	1	10	10	執行子計畫設備器具維護
		雜支	式	1	9.81	9.81	文具、紙張、資訊耗材、郵 票、開會用品等
	小計					92	
	獎 補 助 費	學生獎學金	人次	3	4	12	B3-3 校外技藝競賽獎學金
		小計					12
	經常門小計					104	
	<b>(二)資本門</b>						
	設 備 費	LED 電能烘烤 箱	台	1	98	98	B3-3 精進學生專題實作能 力使用(實務創新、西餐相 關專題實作等用途)
桌上型電腦 (含螢幕)		台	2	30	60	B3-3 精進學生專題實作能 力使用	
資本門小計					158		
112 會計年度合計(112年8月至12月)					262		
113 會計 年度 概算 表	<b>(一)經常門</b>						
	業務 費	講座鐘點費	節	12	1.6	19.2	B3-3 1.6×3×2 強化專題實 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	0.42	20.16	B3-3 0.42×8×3×2 技藝競賽 選手培訓
		膳宿費	人次	120	0.1	12	B3-3 0.1×120 技藝競賽選 手到校練習膳費
		全民健康保險 補充保費	式	1	0.83	0.83	鐘點費 39.36×2.11%=0.83

	材料費	人次	150	0.2	30	B3-3. 0.2×90 技藝競賽選手培訓 B3-3 0.2×60 實務創新研發實作指導材料費
	設備維護費	式	1	10	10	執行子計畫設備器具維護
	物品費	式	1	31.7	31.7	B3-3 增加學生實務創新能力使用:8吋蛋糕模 0.3×12、8吋圓形慕斯模 0.6×10、不沾丹麥吐司模 0.4×16、磨豆機 6.5×1、10吋慕斯墊片 0.2×10、7吋活動菊花盤(陽極) 0.3×4、電控手沖壺 6×1
	雜支	式	1	15.11	15.11	文具、紙張、資訊耗材、郵票、開會用品等
	小計				139	
獎補助費						
	小計				0	
經常門小計					139	
<b>(二)資本門</b>						
設備費	LED 電能烘烤箱	台	1	98	98	B3-3 精進學生專題實作能力使用(實務創新、西餐相關專題實作等用途)
資本門小計					98	
113 會計年度合計(113 年 1 月至 7 月)					237	

承辦人:

承辦主任:

主計主任:

校長:

教務長 柳宜蕙

教務主任 劉勇志

會計主任 鄒蕙如

校長 甘能賓