**實習處報告：**

**一、已辦理事項**

(一)10/18已召開第二次實習輔導會議。

1. 優質化：
2. 10/31(二)家政科/餐飲學程辦理「B8-食在幸福-餐桌服勤」
3. 11/4(六)各科協助辦理竹竹苗高優十年成果展
4. D2-技藝紮根圓夢啟航-各科辦理技能競賽指導

(三)技藝競賽：

1. 已協助領隊教師辦理出差及保險事宜。
2. 106學年度選手第二次期中考成績採計參考第一次期中考，依此成績採計為班上前三名者，擬排除選手另增列名次。爾後(107學年度)選手之名次不列入班名次。
3. 11/3於圖書館辦理技藝技賽授旗儀式為選手加油打氣。

(四)技職再造核定計畫、核撥經費及執行進度如下：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 計畫名稱 | 106學年度(上學期) | 核准經費(元) | 執行進度 |
| 遴聘專家協同教學 | 園藝科 | 43,963 | 已動支2,100元(4.78%) |
| 畜保科 | 84,787 | 已動支67,787元(79.95%) |
| 加工科 | 40,789 |  |
| 家政科 | 61,336 | 已動支10,085元(16.44%) |
| 餐飲服務學程 | 48,531 | 已動支12,000元(24.73%) |
| 資訊應用學程 | 42,236 |  |
| 業界實習與職場體驗 | 園藝科 | A1：11,950 | 已動支11,753元(98.35%) |
| A2：22,310 | 已動支21,331元(95.61%) |
| A3：20,702 | 已動支19,255元(93.01%) |
| A4：17,210 | 已動支16,200元(94.13%) |
| 畜保科 | A5：14,696 | 畜二：預計12/15參訪雅勝冷凍食品股份有限公司/光泉牧場 |
| A8：18,216 | 已動支16,200元(94.13%) |
| 加工科 | A11：16,456 | 工二：預計12/6參訪白木屋、郭元益糕餅博物館、四方牧場 |
| A12：16,456 | 工一：預計12/6參訪白木屋、郭元益糕餅博物館、四方牧場 |
| 家政科 | A18：36,320 | 已動支16,155元(88.96%) |
| A19：18,160 | 已動支16,552元(91.15%) |
| 資訊應用學程 | A21：15,718 | 已動支13,918元(88.55%) |
| 餐飲服務學程 | A16：16,870 |  |
| 提升實習實作計畫 | 畜保科 | 39,960 | 已動支26,259元(98.52%) |
| 加工科 | 110,675 | 已動支110,675元(100%) |
| 充實基礎教學實習設備 | 園、畜、工、家 | 217,000 | 第一次流標，預計於11/8辦理第二次招標 |
| 產業特殊需求類科 | 畜保科 | 180,000元 | 經常門80,000元/資本門100,000元；已掣據 |

1.各科陸續執行職場體驗計畫，請將學生學習單及滿意度調查繳回實習處核章，並提供學習單撰寫前三名，由實習處製發獎狀；另經費核銷及成果報告製作也請於期程內完成。

(五)均質化：11/2(星期四)至竹北高中參加均質化自主管理會議

**二、待辦理事項**

(一)優質化、均質化資本門採購案

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 計畫 | 設備 | 數量 | 單價 | 總價 | 備註 |
| 優質化(B-8食在幸福) | 水分測定天平 | 1台 | 48,000元 | 48,000元 | 請購中 |
| 飼料製粒機 | 1台 | 40,000元 | 40,000元 | 洽詢廠商辦理 |
| 固液分離機 | 1台 | 300,000元 | 300,000元 | 已提供規格，俟總務處協助辦理招標 |
| 均質化-餐桌上的魔法科學 | 顯微鏡影像擷取系統 | 1台 | 11,000元 | 11,000元 | 請購中 |
| 乾熱滅菌器 | 1台 | 30,600元 | 30,600元 | 請購中 |
| 菌種恆溫保存箱 | 2台 | 14,400元 | 28,800元 | 請購中 |
| 餐服調理轉台圓餐桌 | 8組 | 16,200元 | 129,600元 | 已請總務處辦理招標中 |

(二)優質化、均質化辦理之相關研習及參訪

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 計畫 | 時間/地點 | 辦理科別 | 活動名稱 | 備註 |
| 優質化(B-8食在幸福) | 12/7(四)9:00-12:00 | 畜產保健科 | 動物寵物安全飼料之生產及認識 |  |
| 12/20(三)13:00-15:00家政科手工藝教室 | 家政科/園藝科 | 多媒材食物模型製作 |  |
| 均質化-餐桌上的魔法科學 | 11/10(五) | 家政科 | 特色課程-荼席佈置與分享 | 課程教案撰寫社群 |
| 11/28(二)8:30-12:30無負擔農場(新竹縣峨眉鄉湖光村1鄰28號) | 實習處 | 食材產地參訪活動無負擔農場至餐桌的圓夢計畫 | 課程教案撰寫社群 |
| 11/29(三)9:00-16:00加工科大樓感官品評室 | 加工科 | 微酵客家好味道II-菌種製備原理與實務 |  |
| 11/30(四)9:00-16:00家政科中餐教室 | 家政科 | 微酵客家好味道I-醱酵風味料理(紅槽鴨、梅干寶塔肉等) |  |
| 12/15(五)穀盛食品股份有限公司 | 家政科/餐飲學程 | 食材產地參訪活動家三/高丁餐 | 參訪 |
| 12/6(三)四方牧場鮮乳工廠 | 加工科 | 食材產地參訪活動工三40人 | 參訪 |

(三)11/30前提報專業群科專任教師赴公民營機構研習計畫