

●子計畫：109-B3 加強學生多元展能

一、承辦處室	實習處	承辦人	王素貞																										
二、計畫目標	<p>1. 強化專業群科學生精進技能，提升學生技能競賽、技藝競賽實力。</p> <p>2. 培養學生對科學研究之興趣，提升科學創作力、邏輯力、統整力。</p> <p>3. 因應108課綱，規劃跨科、跨群專題指導，增加學生跨領域學習機會，提供多元化學習。</p> <p>4. 加強與大專或產業的合作，兼顧學生「就學」、「就業」之學習模式，培育符合產業需求人才，且融入專業英文提升學生語言能力訓練。</p>																												
三、工作內涵	實施方式和實施內容																												
109-B3-1 技藝紮根 圓夢啟航	<p><b>一、實施方式</b></p> <p>1. 技藝精進培訓計畫，選拔各職類技藝優異學生利用假日、課餘進行培訓，鼓勵學生發展多元智能。</p> <p>2. 與友校(北科附工、龍潭高中、苗栗農工、興大附農、員林農工、大湖農工、弘光科大等)進行各項技藝競賽友誼賽，增進選手臨場經驗。</p> <p>3. 獎勵方式：參與全國技藝競賽獲獎同學及指導老師皆予以公開表揚及敘獎，獲獎學生及指導老師另依「國立關西高級中學參加全國各類科學生技藝、專題製作競賽獲獎學生及指導老師獎勵要點」頒發獎勵金。</p> <p><b>二、實施內容</b></p> <table border="1" data-bbox="391 963 1444 1232"> <thead> <tr> <th>活動名稱</th> <th>主辦/承辦</th> <th>參加對象</th> <th>辦理時間</th> <th>地點</th> <th>指標</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>B3-1-1 技職之光經驗分享</td> <td>實習處</td> <td>技藝競賽選手 (40人次)</td> <td>109年10月 13:00-15:00</td> <td>圖書館</td> <td>S17</td> </tr> <tr> <td>B3-1-2 技藝精進築夢踏實</td> <td>實習處 群科(學程)</td> <td>技藝精進 (40人次)</td> <td>109年8月 ~109年12月</td> <td>各群科 (學程)</td> <td>S17</td> </tr> <tr> <td>B3-1-3 技藝交流共學共榮</td> <td>實習處 群科(學程)</td> <td>技藝競賽選手 (40人次)</td> <td>109年8月 ~109年12月</td> <td>各群科 (學程)</td> <td>S17</td> </tr> </tbody> </table>					活動名稱	主辦/承辦	參加對象	辦理時間	地點	指標	B3-1-1 技職之光經驗分享	實習處	技藝競賽選手 (40人次)	109年10月 13:00-15:00	圖書館	S17	B3-1-2 技藝精進築夢踏實	實習處 群科(學程)	技藝精進 (40人次)	109年8月 ~109年12月	各群科 (學程)	S17	B3-1-3 技藝交流共學共榮	實習處 群科(學程)	技藝競賽選手 (40人次)	109年8月 ~109年12月	各群科 (學程)	S17
活動名稱	主辦/承辦	參加對象	辦理時間	地點	指標																								
B3-1-1 技職之光經驗分享	實習處	技藝競賽選手 (40人次)	109年10月 13:00-15:00	圖書館	S17																								
B3-1-2 技藝精進築夢踏實	實習處 群科(學程)	技藝精進 (40人次)	109年8月 ~109年12月	各群科 (學程)	S17																								
B3-1-3 技藝交流共學共榮	實習處 群科(學程)	技藝競賽選手 (40人次)	109年8月 ~109年12月	各群科 (學程)	S17																								
109-B3-2 專題實作 格物致知	<p><b>一、實施方式：</b></p> <p>1. 指導學生撰寫科學創作說明書、辦理校內科展，每年至少選拔優秀作品4件參加分區及全國科展競賽，藉以提升科學創作能力，提高獲獎率。</p> <p>2. 邀請社區與策略聯盟科大(元培科大、萬能科大、中華科大等)協助指導實驗分析指導與研究交流，並請得獎之教師辦理作品分享研習，落實專業群科之專題製作課程，鼓勵教師帶領學生參加全國專題製作競賽、科學活動，拓展學生參與學習之視野與機會，提升學生問題解決能力。</p> <p>3. 獎勵方式：參與校外科學活動、全國專題製作競賽獲獎同學及指導老師皆予以公開表揚及敘獎，獲獎學生及指導老師等頒發獎勵金。</p> <p><b>二、實施內容</b></p> <table border="1" data-bbox="391 1747 1444 1926"> <thead> <tr> <th>動名稱</th> <th>主辦/承辦</th> <th>參加對象</th> <th>辦理時間</th> <th>地點</th> <th>指標</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>B3-2-1 專題實作經驗分享</td> <td>實習處</td> <td>校內 師生</td> <td>110年5月 13:00-15:00</td> <td>圖書館</td> <td>B3-8</td> </tr> <tr> <td>B3-2-2 專題實作培訓</td> <td>實習處 群科(學程)</td> <td>各科學生</td> <td>109年8月 ~110年5月</td> <td>各群科 (學程)</td> <td>B3-8</td> </tr> </tbody> </table>					動名稱	主辦/承辦	參加對象	辦理時間	地點	指標	B3-2-1 專題實作經驗分享	實習處	校內 師生	110年5月 13:00-15:00	圖書館	B3-8	B3-2-2 專題實作培訓	實習處 群科(學程)	各科學生	109年8月 ~110年5月	各群科 (學程)	B3-8						
動名稱	主辦/承辦	參加對象	辦理時間	地點	指標																								
B3-2-1 專題實作經驗分享	實習處	校內 師生	110年5月 13:00-15:00	圖書館	B3-8																								
B3-2-2 專題實作培訓	實習處 群科(學程)	各科學生	109年8月 ~110年5月	各群科 (學程)	B3-8																								

109-B3-3  
微型創業  
務實致用

**一、實施方式：**

109下學期辦理花卉、肉品加工、烘焙、飲料調製、創意手作等微型創業課程，師生聯合進行研發關高特有產品試售，學習成本分析外也指導成分分析與標示等，讓大眾對關高產品的特性有更深的了解，進而認同關西高中之特色。

**二、實施內容：**

動名稱	主辦/承辦	參加對象	辦理時間	地點	指標
B3-3-1 微型創業指導	實習處 群科(學程)	各科學生 (約300人次)	110年01月 ~109年06月	各群科 (學程)	B3-4
B3-3-2 微型創業成果發表	實習處 群科(學程)	校內師生 (約40人)	109年01月 ~109年06月	各群科 (學程)	B3-4

109-B3-4  
國際教育  
產業鏈結

**一、實施方式：**

- 1. 職場英語我最行:**辦理餐桌美學與飯店房務英文系列課程，配合職場情境練習英文的溝通技巧，奠定基礎專業能力並提升學生職場移動之競爭力。
- 2. Hakka熊厲害:**關西高中位於浪漫台三線上，結合食農、地理與歷史課程與Hakka熊同學遊客庄，向國際學生介紹台灣客家節慶與學校周邊小熊博物館、東安古橋與紅茶博物館等景點，並配合職場外語體驗活動計畫，推動英語檢定培訓課程，引發學生英語學習動機。
- 3. 產業鏈結零距離:**引進產業或大專師資，開設飯店房務特色課程深化學習，並鼓勵學生赴產業實習。

**二、實施內容：**

活動名稱	主辦/承辦	參加對象	辦理時間	地點	指標
B3-4-1 F&B國際禮儀研習	實習處 餐飲學程	校內師生 (約40人)	109年10月 2節	餐飲服 務教室	B3-1
B3-4-2 餐桌美學	實習處 家政科	校內師生 (約40人)	109年10月 2節	西餐 教室	B3-4
B3-4-3 Hakka熊厲害	英文科	校內教師社群 (約20人)	109年12月 3節	圖書館	B3-1
B3-4-4 茶藝美學	實習處 家政科	校內師生 (約20人)	110年4月 2節	品茗室	B3-4
B3-4-5 F&B餐旅英文服勤	實習處 餐飲學程	校內師生 (約40人)	110年3月 13:00-15:00	餐飲服 務教室	B3-1
B3-4-6 Hotel service	實習處 餐飲學程	校內師生 (約40人)	110年4月 13:00-15:00	餐飲服 務教室	B3-1

1. 辦理專業精實課程，增加學生務實致用。
2. 深化專題實作課程，提升自主創新統整力。
3. 推動多元特色課程，深化師生專業成長。
4. 加強產學攜手合作，接軌未來就業、就學。

**四、預期效益**

指標項目		109 學年度		110 學年度		111 學年度	
		目標	績效	目標	績效	目標	績效
化方 指案 標量	B3-1畢業生通過英語檢定比 (%)	5.6		6.1		6.6	
	B3-2技專校院合作校數	3		4		4	

		B3-3學生至業界實務實習人數	26		28		30	
		B3-4學生參加創新研發得獎人數	4		4		4	
		B3-8專題實作競賽學生得獎人數	4		4		4	
	學校自選量化指標	S2與大專校院合作課程數	6		6		6	
		S3協同教學技專教師人數比(%)	6		6		6	
		S4技專教師協同教學科目數	14		15		16	
		S17學生參加全國技藝(能)競賽獲獎人數比率(%)	1.2		1.3		1.5	
		S27學生赴產業實習比率(%)	0.8		1.1		1.2	

## 109-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)
<b>(一)經常門</b>						
業務費	講座鐘點費(外聘)	節	14	2	28	B3-1-1技職之光經驗分享(2) B3-4-1F&B國際禮儀研習(6) B3-4-2 餐桌美學(3) B3-4-3 Hakka熊厲害(3)
	授課鐘點費	節	140	0.55	77	B3-1-2 技藝精進培訓鐘點費 (10 職種*8) B3-2-2專題實作指導鐘點費 (5科/學程*12)
	印刷費	本	120	0.1	12	B3-4-2 餐桌美學資料印(20) B3-2-2 專題實作作品印製(100)
	膳宿費	個	40	0.08	3.2	B3-4-2 餐桌美學(20) B3-4-3 Hakka 熊厲害(20)
	保險費	人次	48	0.03	1.44	B3-1-3 技藝交流賽學生保險(8 職 種*2 人*3 次)
	全民健康保險補充保費	式	1	2.01	2.01	鐘點費*1.91%
	國內旅費	人次	4	1	4	B3-4-1F&B 國際禮儀(2) B3-4-2 餐桌美學(1) B3-4-3 Hakka 熊厲害(1)
		人次	24	0.4	9.6	B3-1-3 技藝交流賽帶隊老師旅費 (8 職種*1 人*3 次)
	材料費	人次	140	0.2	28	B3-1-2 技藝精進(8 職種*15 人次) B3-4-2 餐桌美學(20)
	物品費	個	6	4	24	B3-1-2 技藝精進(5 科)培訓用剪 刀、縫合針、烘焙器具、刀具等 相關器材\ B3-4-2 餐桌美學研習用鍋具、餐 具、布巾、餐桌飾品等
	雜支	式	1	2.75	2.75	文具、紙張、資料夾、資訊耗材
小計					192	
獎補助費	學生獎學金	人次	12	2	24	技藝競賽獲金手獎、優勝學生獎 勵，參考本校技藝、專題製作獎 勵要點辦理
	小計				24	
經常門小計					216	
<b>(二)資本門</b>						
設備費	伸縮收納餐桌	組	1	100	100	餐桌美學增能研習用
資本門小計					100	
109 會計年度合計(109 年 8 月至 12 月)					316	

109 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)	
<b>(一)經常門</b>						
業務費	講座鐘點費(內聘)	節	2	1	2	B3-2-1 專題實作指導經驗分享
	講座鐘點費(外聘)	節	9	2	18	B3-4-4 茶藝美學(3) B3-4-5F&B 餐旅英文服勤(6)
	授課鐘點費	節	110	0.55	60.5	B3-2-2 專題實作(6科/學程*10) B3-3-1 微型創業(5科*10)
	印刷費	本	170	0.1	17	B3-2-2 專題實作(5科*30) B3-4-4 茶藝美學(20)
	膳宿費	個	20	0.08	1.6	B3-4-4 茶藝美學(20)
	保險費	人次	45	0.03	1.35	B3-2-2 專題實作(5組*3人*3日)
	全民健康保險補充保費	式	1	1.54	1.54	鐘點費*1.91%
	國內旅費	人次	2	1	2	B3-4-4 茶藝美學(1) B3-4-5F&B 餐旅英文服勤(1)
		人次	5	0.4	2	B3-2-2 專題實作帶隊老師旅費(5)
	租車費	台	1	8	8	B3-2-2 專題實作競賽(1)
	材料費	人次	240	0.2	48	B3-2-2 專題實作(6科*20) B3-3-1 微型創業(5科*20) B3-4-4 茶藝美學(20)
	設備維護費	式	2	4	8	B3-4-4 茶藝美學(1) B3-4-5F&B 餐旅英文服勤(1)
	物品費	個	7	4	28	B3-2-2 專題實作展示方桌、電子秤、烤盤、瓦斯爐、耐熱手套、烘焙模具、矽膠毛刷、篩網等相關物品(6科/學程) B3-4-4 茶藝美學研習用茶具、茶墊、桌巾、茶席用品等(1)
	雜支	式	1	4.01	4.01	文具、紙張、資料夾、資訊耗材
小計				202		
獎補助費	學生獎學金	人次	7	2	14	專題實作優勝學生獎勵，參考本校技藝、專題製作獎勵要點辦理
	小計				14	
經常門小計				216		
<b>(二)資本門</b>						
設備費	嵌入式烘碗機	台	1	20	20	F&B 餐旅英文服勤研習設備
	原木餐車	台	1	10	10	F&B 餐旅英文服勤研習設備
	食物調理機	台	1	30	30	F&B 餐旅英文服勤研習設備
	投影單槍設備	台	1	40	40	F&B 餐旅英文服勤研習設備
資本門小計				100		
110 會計年度合計(110年1月至7月)				316		

110 會計年度概算表

承辦人:

教師兼  
優質化負責人 陳弘倫

承辦主任:

教師兼  
教務主任 吳承珊

主計主任:

主計室  
協理員 鍾翕淵

校長:

國立關西高  
級中學校長 涂仲麓

主計室  
主任 吳淑芬