

桃園縣立大園國民中學 102 學年度技藝教育學程實施計畫

壹、依據：

- 一、教育部 97 年 4 月 9 日台參字第 0970048821C 號令修正「加強國中技藝教育辦法」。
- 二、教育部 100 年 1 月 11 日臺國(四)字第 0990213594C 號令修正「教育部補助各縣市政府推動國中技藝教育相關經費作業原則」第四點。
- 三、桃園縣政府 102 年 5 月 27 日桃教中字第 1020028419 號函。
- 四、桃園縣政府 102 學年度國民中學開辦技藝教育學程實施原則辦理。

貳、目的：

- 一、提供學生適合其能力、性向及興趣之技藝教育，重建學習信心，導引適性發展，以充分發展其潛能。
- 二、輔導學生對於行（職）業之認識及加深職業試探，以利未來繼續升讀高中職實用技能班（學程）或其他適性選讀。
- 三、培養學生之職業興趣，並涵養其勤奮、耐勞、敬業樂群之職業道德。
- 四、減少國中學生中途離校比例。

參、學校條件評估：

- 一、場地：本校現有家政教室二間（中、西餐教室各一間），以及各項設備（詳如附件四），足供學生學習使用。
- 二、鄰近大興高中設有餐飲科，師資足供本校之需。

肆、實施方式：

- 一、開班模式：自辦式，每週三節。
- 二、開班數：一班。
- 三、對象：具有技藝發展能力、性向、興趣及生涯規劃之升九年級學生。
- 四、師資：聘請大興高中餐飲科之教師至本校授課。
- 五、開設職群：餐旅職群（上學期）。
- 六、上課時間暨授課內容：

週次	主題	內容
1	餐旅群職群概論	餐飲衛生安全、餐旅概論
2	廚藝製作	水餃、蒜頭雞湯
3	廚藝製作	炒米粉、酸辣湯
4	廚藝製作	夏威夷鳳梨炒飯、西米露
5	餐飲服務技術	中西餐餐桌擺設、口布折疊
6	廚藝製作	韭菜盒
7	廚藝製作	肉絲炒麵、餛飩湯
8	廚藝製作	炸春捲
9	旅館實務	房務工作說明、單雙人床床鋪鋪設

10	廚藝製作	肉絲炒麵、餛飩湯
11	廚藝製作	中西餐餐桌擺設、口布折疊
12	廚藝製作	棺材板
13	廚藝製作	茄汁豬排蛋包飯
14	廚藝製作	芋粿巧、炸春捲
15	廚藝製作	水果煎餅
16	廚藝製作	什錦披薩
17	成果發表會	成果發表會

七、上課地點：本校家政教室。

八、實施時間：102 學年度上學期。

九、上課教材：由教師編輯適合之教材，並提經本校「課程發展委員會」審核通過者使用。

十、設置隨班輔導教師一名，由輔導室遴聘教師擔任。

伍、學生來源：

一、成立「技藝教育學生遴薦及輔導委員會」(以下簡稱遴輔會)(附件三)，辦理技藝教育學程學生遴薦、輔導相關事宜。

二、對象：本校八年級學生，經遴薦後，在 102 學年級時就讀本學程。

三、遴薦標準：

(一) 具有技藝發展能力、性向、興趣之學生。

(二) 升學意願不高或不具學術發展之學生。

四、遴薦程序：

(一) 由遴輔會訂定推薦原則，接受各班導師、任課老師，參酌學生的性向測驗、生涯評核表、生涯檔案、生涯發展建議書及學生日常表現，提出推薦名單。

(二) 召開遴輔會遴薦適合參加技藝教育學程的學生。

(三) 進路建議：在遴薦過程中，適時和學生、家長溝通，提供進路建議。

五、遴薦時程：

(一) 受理推薦：每年約四月中召開遴輔會議，說明推薦原則；經導師遴薦後，輔導教師依據其性向、興趣、表現作第二階段適性輔導遴選會議。

(二) 遴薦學生：每年五月中旬。

(三) 計劃報府：依縣府規定(申請表如附件一)

陸、經費概算：本計畫共約新台幣柒萬元整；由上級全額補助(附件二)

柒、教學評量：

一、學生成績評量依本縣國民中學成績評量辦法辦理。

二、修習本學程成績及格者，由授課學校授與修習學程職群證明書。

捌、預期效益：

一、學生選讀本學程之後，能加深對工作世界之了解，並對自己的性向、興趣再做一次檢視，亦可提升自己生涯規劃之能力。

二、可培養學生具有敬業樂群的職業道德。

玖、本計畫經呈校長核可後，並報請縣府核定後實施，修正時亦同。

大園國中 102 年度開辦國中技藝教育學程申請表

上學期
 下學期

項次	項 目	內 容				
1	開 辦 學 程	學程名稱	辦理模式	班數	新辦或續辦	每週授課時數
		餐旅職群	自辦式	1	續辦	3
2	合 作 學 校	校 名	預 估 參 加 人 數			
		大興高中	30			
3	師 資 來 源	姓 名	服務機關	專 長	可任教科目	證照名稱字號
		林嘉芳	大興高中	餐服技術、中、西餐、調酒、烘焙	餐服技術、中、西餐、調酒、烘焙	中餐丙級 014532 調酒丙級 0047276 中式麵食加工乙級 096000633 餐旅服務丙級 131008688
4	技藝教育學程使用之主要設備	名 稱	數 量	使 用 概 況		
		家政教室	2 間	請參考家政教室設備清單 (附件三)		
5	經 費	項 目	金 額			
		人 事 費	25,400			
		業 務 費	44,600			
		其 他				
		合 計	70,000			
6	上 課 時 間	星期 <u>三</u> 第 <u>五</u> 節 至 第 <u>七</u> 節				
7	審 查 結 果					

承辦人核章：

單位主管核章：

校長核章：

聯絡電話：03-3862029#62

桃園縣立大園國民中學 102 學年度「國中技藝教育學程」經費概算表

項	目	單	位	單	價(元)	數	量	金	額	說	明
人事費											
	鐘點費	節		400		51		20,400		外聘大興高中餐飲科教師	
	輔導教師費										
	國中隨班輔導教師費及行政費	月		1000		5		5,000		102年9月-103年1月	
業務費											
	行政費	學期		1000				1000		聘用臨時員工酬金、兼職酬金、加班費、出席費、業務費等項	
	實作材料費	學期		12500		1		12,500		視實際需求情況核予補助	
	教材編印費	學期		6000		1		6,000		編輯及印製教材所需費用，依實際需要編列	
	設備維護費	學期		12500		1		12,500		儀器設備養護費用，依實際需要編列	
	膳食費	人/天								偏遠及山地地區外聘教師膳食費	
	差旅費	人								依規定核實列支	
	雜費等其他費用							3,600		依規定核實列支	
	薦輔費			300		30		9,000		合作班每名學生 400 元 自辦班每名學生 300 元	
	交通費									依規定核實列支	
合 計								70,000			

承辦人：

單位主管：

會計主任：

校長：

附件三 桃園縣立大園國民中學技藝教育學生遴薦及輔導委員會組織及執掌

職稱	姓名	職掌	備註
召集人	沈杏熾	督導辦理技藝教育課程	校長
執行秘書	李秋姿	策劃技藝教育課程之實施	輔導主任
委員	李文商	1. 計畫執行進度控管 2. 行政業務協調及配合 3. 課程及活動策劃及執行	行政代表-教務主任
委員	陳怡璇		行政代表-總務主任
委員	黃加茵		行政代表-學務主任
委員	許惠貞		行政代表-資料組長
委員	莊依鈴	1. 協助導師及任課教師了解技藝教育 相關事宜 2. 提供學生遴輔相關資料	隨班輔導教師
委員	謝亞嫻		隨班輔導教師
委員	李宜潔		輔導教師
委員	李雪卿		導師代表
委員	劉銘翔		協助辦理遴輔相關事宜

桃園縣立大園國民中學家政教室設備清單

序號	品名	單位	數量	備註
1	大型烤盤	個	7	
2	大型烤箱（單層）	台	1	
3	家用烤箱	台	2	
4	大型冰箱	台	1	
5	刮板	支	7	
6	直行打蛋器	支	7	
7	螺旋打蛋器	支	7	
8	量杯	個	14	
9	蛋盒	個	14	
10	西點刀	支	2	
11	鋸齒刀	支	7	
12	蛋塔模	個	140	
13	清潔鏟	支	7	
14	廚房用剪刀	支	3	
15	擀麵杖	支	7	
16	篩網	支	7	
17	刮刀	支	7	
18	電動打蛋器	支	7	
19	水果條模型	個	7	
20	活動蛋糕模	個	7	
21	托盤	個	20	
22	湯碗	個	7	
23	削皮刀	支	7	

24	菜刀	支	14	
25	湯鍋	個	7	
26	生食砧板	個	7	
27	熟食砧板	個	7	
28	蒸籠	個	7	
29	湯瓢	支	14	
30	炒菜鍋	個	7	
31	炒菜鏟	支	7	
32	電鍋	個	7	
33	洗菜籃	個	14	
34	瓦斯爐	台	12	
35	果汁機	台	3	
36	教師示範台	台	2	
37	示範鏡	台	2	
38	大型烤箱	台	1	
39	攪拌機	台	2	
40	蒸箱	台	1	