

花蓮四維高中技藝競賽選手培訓辦法

108年9月04日 觀光餐飲學程會議第一次修訂

壹、目的

- 一、培養學生確實迅速之工作習慣與精益求精之學習精神。
- 二、激發學生參與競賽之興趣，以增進其榮譽感。
- 三、遴選選手並參加全國中等學校技藝競賽。

貳、競賽與培訓職種：烘焙、中餐烹飪、餐飲服務等職種，但得視全國技藝競賽職種而增減項目。

參、培訓內容

- 一、全校競賽：由實習處辦理全校性之校內技藝競賽，由同學自由參加，從中遴選優勝同學參與培訓。
- 二、各項檢定甄選：利用各職種之丙級檢定挑選成績優良者參加培訓。
- 三、暑期複賽與培訓：每年七月至八月將全校競賽、各項檢定、授課老師平時甄選之學生集中由各職種之指導老師集中訓練，並總複習，然後於八月底複賽，決定參加全國技藝競賽之選手培訓。
- 四、全國技藝競賽：依教育主管規定參加全國競賽。

肆、甄選方式與對象：

- 一、導師及授課老師甄選：授課老師平時觀察且有技藝潛能及意願之學生，由老師推薦參加培訓。
- 二、對象：本校觀光餐飲學程一、二年級學生。
二年級各班各職種至少推薦一名；一年級名額由導師或授課老師訂定。

伍、競賽規則與培訓須知

- 一、依據各年度全國高級中等學校學生技藝競賽須知及各職種競賽規則辦理。
- 二、依據丙級技能檢定規則及須知辦理。

陸、培訓時間

- 一、每天下午四時二十分至五時三十分；與正選手一起練習培訓。
- 二、星期三下午週會、聯課、班會。
- 三、暑假期間：星期一至星期五，上午八時至十二時。
- 四、段考前一週暫停訓練，以免影響學生學業。
- 五、如要利用其它課程訓練，則必須徵得授課老師與導師之同意。

柒、訓練之場地由實習處與指導老師共同協商決定，但要借用其它場地，必須得其他主管之同意。

捌、培訓場地與學生安全衛生

- 一、不可留置單一學生在訓練場地，以保障學生安全。
- 二、培訓場地之清潔工作由學生自行負責，並保持乾淨，以培養良好工作習慣。

玖、競賽與培訓經費

- 一、材料費由會計室依規定辦理。
- 二、指導老師費用：礙於規定不得申報加班費。

玖、獎勵

- 一、學生：
 - (一) 依訓導獎懲規章辦理。
 - (二) 依據技藝優良學生甄試及甄審保送入學實施辦理保送甄試。
 - (三) 依本校「技藝競賽優勝獎勵要點」辦理。
- 二、指導老師：
 - (一) 指學生入選全國技藝競賽，簽請人事室敘獎。
 - (二) 依本校「技藝競賽優勝獎勵要點」辦理。

拾、本辦法簽請校長核准後實施，修正亦同。