

國立關西高級中學

113學年度教育部國民及學前教育署補助

高級中等學校遴聘業師專家協同教學



計畫書

[核定版]

承辦人員：代理教師兼實習組長 王衛智

承辦單位主管：

教師兼實習主任 吳建勳

主計主任：

主計室組員 彭湘吟

主計室主任 劉素華

校長：

國立關西高級中學校校長 邱宇捷

中 華 民 國 113 年 06 月 24 日

壹、申請簡表

學校全銜:國立關西高級中學										
學校地址:新竹縣關西鎮東安里中山東路2號										
聯絡人:	單位:實習處				職稱:實習組長					
	王衛智				電話:03-5872049#502					
	Email:j393949@khvs.hcc.edu.tw.com									
科別	科目名稱	開課 學期	上課 時間	班級	學生 人數	每次 節數	次數	總節數	任課教師	業界專家
家政科	烹飪	1	日	2年甲班	40	3節	6次	18節	陳以淵	林瑞勳
家政科	烘焙實務	1	日	2年甲班	40	3節	7次	21節	楊雪慈	石英懿
餐飲服務	西餐烹調實習	1	日	3年丙餐班	8	4節	7次	28節	林亦琄	李尚耕
餐飲服務	西餐烹調實習	2	日	3年丙餐班	8	4節	7次	28節	林亦琄	李尚耕
餐飲服務	飲料實務	1	日	2年丙餐班	15	3節	6次	18節	陳麗蓮	瞿維新
餐飲服務	中餐烹調實習	2	日	2年丙餐班	15	3節	7次	21節	蔡慶煌	林瑞勳
食品加工科	在地食材運用實作	1	日	2年甲班	33	2節	7次	14節	方姿文	李尚耕
食品加工科	國產特色產品實作	2	日	2年甲班	33	2節	7次	14節	方姿文	李尚耕
園藝科	花卉利用實習	2	日	3年甲班	38	2節	6次	12節	王熾婷	吳昌達
畜產保健科	畜產品利用	1	日	2年甲班	37	3節	7次	21節	黃爰禎	林瑞勳
畜產保健科	畜產品開發	2	日	2年甲班	37	3節	7次	21節	黃爰禎	林瑞勳
申請課程學生人數					業師人數					
171					5					

貳、學校現況分析

一、現有設科、班級及學生數一覽表

科別	一年級		二年級		三年級		合計	
	班級	人數	班級	人數	班級	人數	班級	人數
專業群科-日間部園藝科	1	38	1	33	1	38	3	109
專業群科-日間部畜產保健科	1	38	1	37	1	38	3	113
專業群科-日間部食品加工科	1	36	1	33	1	33	3	102
專業群科-日間部綜合職能科	1	12	1	13	1	14	3	39
專業群科-日間部家政科	1	40	1	40	1	35	3	115
綜合高中無	4	140	4	139	2	72	10	351
綜合高中資訊技術	0	0	0	0	1	31	1	31
綜合高中資訊應用	0	0	0	0	1	30	1	30
綜合高中餐飲服務	0	0	1	15	1	8	2	23
總計	9	304	10	310	10	299	29	913

二、科師資結構與人數分析表

	專任教師	專業及技術教師	代理教師	兼任教師	該科教師總人數	該科學生數	生師比 (學生數:教師數)
家政科	8	0	0	1	9	115	13:1
餐飲服務	3	0	0	0	3	23	8:1
畜產保健科	5	0	1	0	6	113	19:1
園藝科	5	0	0	0	5	109	22:1
食品加工科	4	0	1	0	5	102	20:1
資訊技術	4	0	0	0	4	31	8:1

參、業界專家資料表

申請科別：家政科

業界專家姓名	林瑞勳	出生日期	55-02-06
聯絡電話	0932-931-483	性別	男
通訊地址	桃園市楊梅區文化街541巷2弄1號	Email	element0513@hotmail.com
現職公司	新竹高爾夫俱樂部(新豐球場中餐廳)		
工作職稱	主廚		
工作內容	餐點製作與管理	服務年資	18年
公司地址	新竹縣新豐鄉坑子口104號	職業專長	中餐中點

相關業界經歷(近8年)

1. 國賓飯店94年10月至110年9月30日止，以上年資16年
2. 新竹高爾夫俱樂部股份有限公司110年10月1日到職至今(此為台北國編附屬新竹球場)

該位業界專家協同教學資料

科別	科目名稱	開課學期	班級
家政科	烹飪	第1學期	2年甲班

業界專家採計之資格條件(1-5請擇一) 與證明文件

5. 從事相關業界實務工作累計七年以上，有特殊造詣或成就，經學校行政程序認定其專業實務經驗符合專業實務課程所需，足堪擔任是項工作。

檢附文件 (請皆檢附)	A. 經學校認定足堪擔任協同教學者，請於下方勾選評估項目。						
	評估項目	非常符合	符合	普通	不符合	非常不符合	評估總分
	1. 個人專長符合度	☐ 5	☐ 4	☐ 3	☐ 2	☐ 1	0分
	2. 公司產業別之符合度	☐ 5	☐ 4	☐ 3	☐ 2	☐ 1	
	3. 預期協助產學合作之前景	☐ 5	☐ 4	☐ 3	☐ 2	☐ 1	
	4. 預期協助校外實習之前景	☐ 5	☐ 4	☐ 3	☐ 2	☐ 1	
	5. 預期協助校外競賽之前景	☐ 5	☐ 4	☐ 3	☐ 2	☐ 1	
	B. 業界專家勞保(農保)個人投保明細。 備註：自營商可檢附營利事業登記證明；自由工作者若無投保證明，則需檢附有效力證明文件(如：合約書、聘書、工作證明)						

申請科別:家政科

業界專家姓名	石英懿	出生日期	65-09-03
聯絡電話	0930-790-102	性別	男
通訊地址	新竹縣竹北市成功八路196號8樓之2	Email	shihyingyi@gmail.com
現職公司	新竹老爺酒店		
工作職稱	點心房主廚		
工作內容	研發新品、廚務管理、成本控制。	服務年資	22年
公司地址	新竹市東區光復路一段227號	職業專長	烘焙食品製作(蛋糕麵包餅乾)

相關業界經歷(近8年)

1. 新竹老爺酒店點心房91年6月26日到職，合計年資22年。

該位業界專家協同教學資料

科別	科目名稱	開課學期	班級
家政科	烘焙實務	第1學期	2年甲班

業界專家採計之資格條件(1-5請擇一) 與證明文件

5. 從事相關業界實務工作累計七年以上，有特殊造詣或成就，經學校行政程序認定其專業實務經驗符合專業實務課程所需，足堪擔任是項工作。

檢附文件 (請皆檢附)	A. 經學校認定足堪擔任協同教學者，請於下方勾選評估項目。						
	評估項目	非常符合	符合	普通	不符合	非常不符合	評估總分
	1. 個人專長符合度	☒ 5	☐ 4	☐ 3	☐ 2	☐ 1	0分
	2. 公司產業別之符合度	☐ 5	☐ 4	☐ 3	☐ 2	☐ 1	
	3. 預期協助產學合作之前景	☒ 5	☒ 4	☐ 3	☐ 2	☐ 1	
	4. 預期協助校外實習之前景	☐ 5	☒ 4	☐ 3	☐ 2	☐ 1	
	5. 預期協助校外競賽之前景	☐ 5	☐ 4	☐ 3	☐ 2	☐ 1	
B. 業界專家勞保(農保)個人投保明細。 備註：自營商可檢附營利事業登記證明；自由工作者若無投保證明，則需檢附有效力證明文件(如：合約書、聘書、工作證明)							

申請科別:餐飲服務

業界專家姓名	李尚耕	出生日期	74-04-01
聯絡電話	0912-435-637	性別	男
通訊地址	新竹縣新豐鄉孝6街40號	Email	sam740401@hotmail.com
現職公司	老爺大酒店(新竹分公司)		
工作職稱	副主廚		
工作內容	西餐料理、菜單研發、廚房管理	服務年資	16年
公司地址	新竹市東區光復路一段227號	職業專長	西餐烹調
相關業界經歷(近8年)			
95/9/15~至今			
該位業界專家協同教學資料			
科別	科目名稱	開課學期	班級
餐飲服務	西餐烹調實習	第1學期	3年丙餐班
	西餐烹調實習	第2學期	3年丙餐班

業界專家採計之資格條件(1-5請擇一) 與證明文件							
5.從事相關業界實務工作累計七年以上，有特殊造詣或成就，經學校行政程序認定其專業實務經驗符合專業實務課程所需，足堪擔任是項工作。							
檢附文件 (請皆檢附)	A.經學校認定足堪擔任協同教學者，請於下方勾選評估項目。						
	評估項目	非常符合	符合	普通	不符合	非常不符合	評估總分
	1.個人專長符合度	☐ 5	☐ 4	☐ 3	☐ 2	☐ 1	0分
	2.公司產業別之符合度	☐ 5	☐ 4	☐ 3	☐ 2	☐ 1	
	3.預期協助產學合作之前景	☐ 5	☐ 4	☐ 3	☐ 2	☐ 1	
	4.預期協助校外實習之前景	☐ 5	☐ 4	☐ 3	☐ 2	☐ 1	
	5.預期協助校外競賽之前景	☐ 5	☐ 4	☐ 3	☐ 2	☐ 1	
B.業界專家勞保(農保)個人投保明細。 備註：自營商可檢附營利事業登記證明；自由工作者若無投保證明，則需檢附有效力證明文件(如：合約書、聘書、工作證明)							

申請科別:餐飲服務

業界專家姓名	瞿維新	出生日期	70-07-08
聯絡電話	0909-780-688	性別	男
通訊地址	桃園市中壢區民有街21號6樓	Email	shinchiu@hotmail.com
現職公司	新思餐飲創意工作室		
工作職稱	負責人		
工作內容	飲料調製、餐飲創業創新	服務年資	16年
公司地址	桃園市中壢區民有街21號6樓	職業專長	飲料調製
相關業界經歷(近8年)			
新思餐飲創意工作室 107/09/01~至今 吧授國際技術工作室營運總監 105/03/01~ 107/02/28			
該位業界專家協同教學資料			
科別	科目名稱	開課學期	班級
餐飲服務	飲料實務	第1學期	2年丙餐班

業界專家採計之資格條件(1-5請擇一) 與證明文件	
4. 取得乙級以上或該職類最高級技術士證，並於取得證書後從事相關業界實務工作累計五年以上。	
檢附文件 (請皆檢附)	A. 乙級以上或該職類最高級技術士證。 取得證書日期：
	B. 業界專家勞保(農保)個人投保明細。 備註：自營商可檢附營利事業登記證明；自由工作者若無投保證明，則需檢附有效力證明文件(如：合約書、聘書、工作證明)

申請科別:餐飲服務

業界專家姓名	林瑞勳	出生日期	55-02-06
聯絡電話	0932-931-483	性別	男
通訊地址	桃園市楊梅區文化街541巷2弄1號	Email	element0513@hotmail.com
現職公司	新竹高爾夫俱樂部(新豐球場中餐廳)		
工作職稱	主廚		
工作內容	中餐烹飪、餐廳營運管理	服務年資	18年
公司地址	新竹縣新豐鄉坑子口104號	職業專長	各種菜系
相關業界經歷(近8年)			
94/10/17~110/10/01 國賓大飯店股份有限公司 110/10/01~至今 新竹高爾夫俱樂部股份有限公司			
該位業界專家協同教學資料			
科別	科目名稱	開課學期	班級
餐飲服務	中餐烹調實習	第2學期	2年丙餐班

業界專家採計之資格條件(1-5請擇一) 與證明文件							
5.從事相關業界實務工作累計七年以上，有特殊造詣或成就，經學校行政程序認定其專業實務經驗符合專業實務課程所需，足堪擔任是項工作。							
檢附文件 (請皆檢附)	A. 經學校認定足堪擔任協同教學者，請於下方勾選評估項目。						
	評估項目	非常符合	符合	普通	不符合	非常不符合	評估總分
	1. 個人專長符合度	☒ 5	☐ 4	☐ 3	☐ 2	☐ 1	25分
	2. 公司產業別之符合度	☒ 5	☐ 4	☐ 3	☐ 2	☐ 1	
	3. 預期協助產學合作之前景	☒ 5	☐ 4	☐ 3	☐ 2	☐ 1	
	4. 預期協助校外實習之前景	☒ 5	☐ 4	☐ 3	☐ 2	☐ 1	
	5. 預期協助校外競賽之前景	☒ 5	☐ 4	☐ 3	☐ 2	☐ 1	
B. 業界專家勞保(農保)個人投保明細。 備註：自營商可檢附營利事業登記證明；自由工作者若無投保證明，則需檢附有效力證明文件(如：合約書、聘書、工作證明)							

申請科別:食品加工科

業界專家姓名	李尚耕	出生日期	74-04-01
聯絡電話	0912-435-637	性別	男
通訊地址	新竹縣新豐鄉孝6街40號	Email	sam740401@hotmail.com
現職公司	老爺大酒店(新竹分公司)		
工作職稱	副主廚		
工作內容	餐點製作	服務年資	16年
公司地址	新竹市東區光復路一段227號	職業專長	特色食材創意料理

相關業界經歷(近8年)

1. 老爺大酒店(新竹分公司)民國95年9月15日至今

該位業界專家協同教學資料

科別	科目名稱	開課學期	班級
食品加工科	在地食材運用實作	第1學期	2年甲班
	國產特色產品實作	第2學期	2年甲班

業界專家採計之資格條件(1-5請擇一) 與證明文件

5. 從事相關業界實務工作累計七年以上，有特殊造詣或成就，經學校行政程序認定其專業實務經驗符合專業實務課程所需，足堪擔任是項工作。

檢附文件 (請皆檢附)	A. 經學校認定足堪擔任協同教學者，請於下方勾選評估項目。						
	評估項目	非常符合	符合	普通	不符合	非常不符合	評估總分
	1. 個人專長符合度	☒ 5	☐ 4	☐ 3	☐ 2	☐ 1	23分
	2. 公司產業別之符合度	☐ 5	☒ 4	☐ 3	☐ 2	☐ 1	
	3. 預期協助產學合作之前景	☒ 5	☐ 4	☐ 3	☐ 2	☐ 1	
	4. 預期協助校外實習之前景	☒ 5	☐ 4	☐ 3	☐ 2	☐ 1	
	5. 預期協助校外競賽之前景	☐ 5	☒ 4	☐ 3	☐ 2	☐ 1	
	B. 業界專家勞保(農保)個人投保明細。 備註：自營商可檢附營利事業登記證明；自由工作者若無投保證明，則需檢附有效力證明文件(如：合約書、聘書、工作證明)						

申請科別:園藝科

業界專家姓名	吳昌達	出生日期	70-08-13
聯絡電話	0932-503-820	性別	男
通訊地址	新竹縣湖口鄉新興路356號	Email	dar0813@yahoo.com.tw
現職公司	綠點子花藝生活館		
工作職稱	負責人		
工作內容	花藝設計、婚禮會場、花束花籃、盆栽組合、教學授課。	服務年資	21年
公司地址	新竹縣湖口鄉新興路356號	職業專長	花藝創作與設計、花藝競賽指導老師
相關業界經歷(近8年)			
綠點子花藝生活館 2003年七月至今2024年至今。 共21年業界經歷。			
該位業界專家協同教學資料			
科別	科目名稱	開課學期	班級
園藝科	花卉利用實習	第2學期	3年甲班

業界專家採計之資格條件(1-5請擇一) 與證明文件	
1. 曾任國家級以上之專業競賽選手、教練、裁判。	
檢附文件 (請皆檢附)	國家級以上之專業競賽選手證書。
	國家級以上之專業競賽教練證書。
	國家級以上之專業競賽裁判證書。

申請科別:畜產保健科

業界專家姓名	林瑞勳	出生日期	55-02-06
聯絡電話	0932-931-483	性別	男
通訊地址	桃園市楊梅區文化街541巷2弄1號	Email	elment0513@hotmail.com
現職公司	新竹高爾夫俱樂部(新豐球場中餐廳)		
工作職稱	主廚		
工作內容	中餐主廚	服務年資	18年
公司地址	新竹縣新豐鄉坑子口104號	職業專長	中餐主廚

相關業界經歷(近8年)

國賓飯店94年至105年
新竹高爾夫俱樂部110年至111年

該位業界專家協同教學資料

科別	科目名稱	開課學期	班級
畜產保健科	畜產品開發	第2學期	2年甲班
	畜產品利用	第1學期	2年甲班

業界專家採計之資格條件(1-5請擇一) 與證明文件

4. 取得乙級以上或該職類最高級技術士證，並於取得證書後從事相關業界實務工作累計五年以上。

檢附文件 (請皆檢附)	A. 乙級以上或該職類最高級技術士證。 取得證書日期：
	B. 業界專家勞保(農保)個人投保明細。 備註：自營商可檢附營利事業登記證明；自由工作者若無投保證明，則需檢附有效力證明文件(如：合約書、聘書、工作證明)

肆、實習教學計畫表

113學年度第1學期實習教學計畫表

科別：家政科

科目名稱：烹飪

授課班級：2年甲班

授課教師：陳以淵

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2024-09-05 (四) 2-4節	開學準備週		
2	2024-09-12 (四) 2-4節	蔥油餅、鍋貼	燙麵	
3	2024-09-19 (四) 2-4節	脆皮蝦球、三色蛋、宮保魷魚捲	剉刀刀工、油炸技能、擺盤方式	
4	2024-09-26 (四) 2-4節	松鼠鱸魚、涼拌洋蔥	剉刀刀工、油炸技能、擺盤方式、衛生安全	林瑞勳
5	2024-10-03 (四) 2-4節	鍋耙蝦仁、紫菜蛋捲、蔥油淋雞	全雞去骨切割、油炸技巧、包捲方法	
6	2024-10-10 (四) 2-4節	第一次期中考		
7	2024-10-17 (四) 2-4節	魚香烘蛋、金沙豆腐	爆炒技能、烘蛋技巧、養鍋與燒鍋技能	林瑞勳
8	2024-10-24 (四) 2-4節	桔醬肉片、黃金皮蛋	刀工技能、豬隻肉品名稱介紹、皮蛋介紹與烹調技巧	林瑞勳
9	2024-10-30 (三) 2-4節	百花鑲豆腐、金鈎魷魚、珍珠丸子	剉刀刀工、米食處理、豆腐切割技巧	
10	2024-11-07 (四) 2-4節	三代同堂雞、豆角茄子	燉煮技能、三代食材介紹、茄子不變色烹調技能、豆角油炸烹調法	林瑞勳
11	2024-11-14 (四) 2-4節	中餐術科期中測驗		
12	2024-11-21 (四) 2-4節	金瓜炒米粉、川味酸辣湯	刀工技能、新竹各式米粉製作介紹、酸辣湯刀工技巧、滷米粉入味技巧、川味介紹	林瑞勳
13	2024-11-28 (四) 2-4節	蛋黃芋棗、炸肉絲春捲	鹹蛋黃處理、春捲皮包裹技巧、油炸烹調法	
14	2024-12-05 (四) 2-4節	第二次期中考		
15	2024-12-12 (四) 2-4節	八寶香油飯、老皮嫩肉	油飯烹煮技能、八寶介紹、老皮嫩肉油炸技巧、老皮嫩肉醬汁調配比例重點教學	林瑞勳
16	2024-12-19 (四) 2-4節	糖酥腰果、拔絲地瓜、鳳梨蝦球	油炸技能、熬製糖漿及辨識方式	
17	2024-12-26 (四) 2-4節	京醬肉絲、荷葉餅	刀工技能、燙麵、烙餅技巧	
18	2025-01-02 (四) 2-4節	雞捲、宮保雞丁、油爆蝦	爆炒技能、油炸技巧、豬網油包裹	
19	2025-01-09 (四) 2-4節	期末大掃除	套餐設計	
20	2025-01-16 (四) 2-4節	期末考	成果報告	
21	2025-01-23 (四) 2-4節	第三次段考		
22	2025-01-23 (四) -節			

113學年度第1學期實習教學計畫表

科別：家政科

科目名稱：烘焙實務

授課班級：2年甲班

授課教師：楊雪慈

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2024-09-05 (四) 2-4節	大掃除、課程介紹、衛生安全教育	實習：巧克力豆餅乾	
2	2024-09-12 (四) 2-4節	理論：烘焙食品的分類	實習：鳳梨酥、蛋黃酥	
3	2024-09-19 (四) 2-4節	理論：烘焙設備介紹	實習：繽紛千層酥	
4	2024-09-26 (四) 2-4節	理論：烘焙器具介紹	實習：檸檬炸彈、丹麥小西餅	
5	2024-10-03 (四) 2-4節	理論：烘焙材料介紹(一)	實習：蒸烤雞蛋牛奶布丁、美式布朗尼	石英懿
6	2024-10-10 (四) 2-4節	理論：烘焙材料介紹(二)	實習：夏威夷堅果塔、大理石蛋糕	石英懿
7	2024-10-17 (四) 2-4節	理論：度量衡與烘焙計算	實習：奶油空心餅、脆皮泡芙	石英懿
8	2024-10-24 (四) 2-4節	第一次期中考	實習暫停	
9	2024-10-30 (三) 2-4節	理論：西點蛋糕材料介紹、分類	實習：達克瓦茲、蛋黃小西餅	石英懿
10	2024-11-07 (四) 2-4節	理論：西點製作(一)	實習：天使蛋糕、海綿蛋糕	石英懿
11	2024-11-14 (四) 2-4節	理論：西點製作(二)	實習：香草戚風蛋糕捲、鮮奶油裝飾	石英懿
12	2024-11-21 (四) 2-4節	理論：蛋糕製作(一)	實習：巧克力戚風蛋糕捲、鮮奶油裝飾	石英懿
13	2024-11-28 (四) 2-4節	理論：蛋糕製作(二)	實習考	
14	2024-12-05 (四) 2-4節	第二次期中考	實習暫停	
15	2024-12-12 (四) 2-4節	理論：麵包材料介紹、分類	實習：橄欖餐包、奶酥甜麵包	
16	2024-12-19 (四) 2-4節	節慶烘焙產品(一)	實習：聖誕節慶餅乾、蛋白糖裝飾	
17	2024-12-26 (四) 2-4節	理論：麵包製作(一)	實習：起士條麵包、圓頂奶油土司	
18	2025-01-02 (四) 2-4節	理論：麵包製作(二)	實習：熱狗蔥花麵包、圓頂葡萄乾土司	
19	2025-01-09 (四) 2-4節	理論：麵包製作(三)	實習：布丁餡甜麵包、山形白吐司	
20	2025-01-16 (四) 2-4節	課程複習	期末大掃除	
21	2025-01-23 (四) 2-4節	寒假開始	課程結束	
22	2025-01-23 (四) -節			

113學年度第1學期實習教學計畫表

科別：餐飲服務

科目名稱：西餐烹調實習

授課班級：3年丙餐班

授課教師：林亦瑀

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2024-09-04 (三) 1-4節	開學準備週		
2	2024-09-11 (三) 1-4節	法式月餅		
3	2024-09-18 (三) 1-4節	美式華爾道夫沙拉、蘑菇濃湯、牛排三明治	早午餐製作	
4	2024-09-25 (三) 1-4節	南瓜濃湯、法式蘑菇鹹派	濃湯技法、派皮技法	
5	2024-10-02 (三) 1-4節	提拉米蘇、金沙巧克力冰淇淋、舒肥雞胸	法式甜點、低溫烹調	
6	2024-10-09 (三) 1-4節	坦督里烤雞、凱薩沙拉佐燻鮭魚	異國料理、沙拉醬技法	李尚耕
7	2024-10-16 (三) 1-4節	期中考		
8	2024-10-23 (三) 1-4節	奶油野菇起司炸飯球、牛肉馬鈴薯溫沙拉	沙拉製作、油炸技巧、牛肉處理	李尚耕
9	2024-10-30 (三) 1-4節	羅勒奶油芋泥焗雞、烤培根豆子燉飯	焗烤技法、雞肉處理	李尚耕
10	2024-11-06 (三) 1-4節	煙燻肋排墨西哥捲餅、酪梨莎莎醬、主廚風味炸薯條	油炸技巧、炭烤技巧、豬肉處理	李尚耕
11	2024-11-13 (三) 1-4節	青醬義大利麵、法式玉米湯	主食製作	
12	2024-11-20 (三) 1-4節	肉醬義大利麵、紐澳良炸雞翅	主食製作、油炸技巧、雞肉處理	
13	2024-11-27 (三) 1-4節	期中考		
14	2024-12-04 (三) 1-4節	藍帶豬排、歐姆蛋、西班牙風味義大利麵	主食製作、油炸技巧、蛋料理製作	李尚耕
15	2024-12-11 (三) 1-4節	BBQ烤牛肉薄餅、英式炸魚柳佐啤酒洋蔥圈	油炸技巧、海鮮處理	李尚耕
16	2024-12-18 (三) 1-4節	海老手工墨魚義大利麵、義式茄子鑲肉捲	主食製作、海鮮處理	李尚耕
17	2024-12-25 (三) 1-4節	聖誕烤雞、佛卡夏	佐餐麵包、節慶料理	
18	2025-01-01 (三) 1-4節	元旦放假		
19	2025-01-08 (三) 1-4節	期末大掃除		
20	2025-01-15 (三) 1-4節	期末考		
21	2025-01-23 (四) 1-4節	放寒假		
22	2025-01-23 (四) -節			

113學年度第2學期實習教學計畫表

科別：餐飲服務

科目名稱：西餐烹調實習

授課班級：3年丙餐班

授課教師：林亦琄

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2025-02-19 (三) 1-4節	上課方式介紹	實習安全衛生教育宣導	
2	2025-02-26 (三) 1-4節	義式Pizza&創意Pizza	傳統義式料理、創新料理研發	
3	2025-03-05 (三) 1-4節	西班牙千層麵、羅宋湯	西式主食認識、海鮮切割技法	李尚耕
4	2025-03-12 (三) 1-4節	墨魚汁燉飯、焗烤蕃茄盅	開胃菜、西式主食認識	
5	2025-03-19 (三) 1-4節	古巴三明治、絲蘭薯條	醃漬肉品製作	李尚耕
6	2025-03-26 (三) 1-4節	拿坡里焗烤通心粉、燻煎鴨胸佐柳橙醬汁	煙燻技法、西式主食認識	
7	2025-04-02 (三) 1-4節	期中考		
8	2025-04-09 (三) 1-4節	西班牙海鮮燉飯、吉拿棒	海鮮切割技法、香料運用	李尚耕
9	2025-04-16 (三) 1-4節	紐奧良雞翅、油封鴨腿	家禽切割技法、家禽類運用	李尚耕
10	2025-04-23 (三) 1-4節	酥炸鮭魚餅佐溫泉蛋、培根白醬義大利麵	油炸技巧、低溫烹調技法、醬料認識	李尚耕
11	2025-04-30 (三) 1-4節	歐姆蛋、泰式咖哩牛肉附Pita餅	蛋料理運用	李尚耕
12	2025-05-07 (三) 1-4節	杏桃豬里肌佐白蘭地櫻桃、德國酸菜燉里肌肉	肉類料理認識	李尚耕
13	2025-05-14 (三) 1-4節	第二次期中考&高三畢業考		
14	2025-05-21 (三) 1-4節	炭烤牛排佐食蔬、脆皮泡芙	炭烤技法、飯後甜點製作	
15	2025-05-28 (三) 1-4節	培根馬鈴薯濃湯、和風風味米漢堡	澱粉變化運用、創意料理運用	
16	2025-06-04 (三) 1-4節	期末術科測驗&期末大掃除		
17	2025-06-11 (三) 1-4節	畢業典禮		
18	2025-06-18 (三) 1-4節			
19	2025-06-25 (三) 1-4節			
20	0000-00-00 -節			
21	0000-00-00 -節			
22	0000-00-00 -節			

113學年度第1學期實習教學計畫表

科別：餐飲服務

科目名稱：飲料實務

授課班級：2年丙餐班

授課教師：陳麗蓮

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2024-09-03 (二) 5-7節	上課方式介紹	實習安全衛生教育宣導	
2	2024-09-10 (二) 5-7節	杯飾製作、水果盤製作	刀工技能、擺盤技巧	
3	2024-09-17 (二) 5-7節	中秋節放假		
4	2024-09-24 (二) 5-7節	奶綠、黑糖粉粿奶茶、黑糖茶凍珍奶	產業界流行性產品—奶茶系列	瞿維新
5	2024-10-01 (二) 5-7節	虹吸式熱咖啡、冰珍珠奶茶	虹吸式咖啡煮器、珍珠處理、雪克杯搖盪技巧	
6	2024-10-08 (二) 5-7節	蜂蜜檸檬蘆薈、整顆芭樂綠茶、粉柚甘草芭樂	產業界流行性產品—水果創意飲品	瞿維新
7	2024-10-15 (二) 5-7節	第一次期中考		
8	2024-10-22 (二) 5-7節	熱水果茶、冰黑森林果粒茶	熱果茶製作技巧、沖泡水位辨識	
9	2024-10-29 (二) 5-7節	冰紅茶拿鐵、冰奶蓋綠茶	奶蓋製作技巧、漂浮法製作要訣	
10	2024-11-05 (二) 5-7節	彩虹天空氣泡飲、可可狂熱者、乾冰金沙冰淇淋	產業界流行性產品—乳品創意飲品	瞿維新
11	2024-11-12 (二) 5-7節	飲調術科期中測驗		
12	2024-11-19 (二) 5-7節	檸檬愛玉、冬瓜茶	愛玉子搓洗要訣、冬瓜茶烹煮應用技巧	
13	2024-11-26 (二) 5-7節	百年三韻甘茶、五福梅仔茶、虎頭柑富貴桔茶	產業界流行性產品—創意飲品	瞿維新
14	2024-12-03 (二) 5-7節	第二次期中考		
15	2024-12-10 (二) 5-7節	蜜棗紅絲絨、艾草羊奶昔、草仔粿桂花豆奶	產業界流行性產品—創意飲品	瞿維新
16	2024-12-17 (二) 5-7節	熱紅茶拿鐵、熱烏龍茶	蒸汽管使用技巧、蓋杯使用技巧	
17	2024-12-24 (二) 5-7節	雲朵藍莓米奶昔、聖誕紅、太妃糖派對拿鐵	產業界流行性產品—節慶創意飲品	瞿維新
18	2025-12-31 (三) 5-7節	茶藝泡茶法	認識泡茶器具、茶席佈置、茶藝泡茶法	
19	2025-01-07 (二) 5-7節	期末大掃除		
20	2025-01-14 (二) 5-7節	期末考		
21	2025-01-21 (二) 5-7節	放寒假		
22	2025-01-21 (二) -節			

113學年度第2學期實習教學計畫表

科別：餐飲服務

科目名稱：中餐烹調實習

授課班級：2年丙餐班

授課教師：蔡慶煌

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2025-02-20 (四) 2-4節	三絲淋蒸蛋、麻辣豆腐丁、糖醋排骨	蒸煮技能	
2	2025-02-27 (四) 2-4節	火腿冬瓜夾、鹹蛋黃炒杏鮑菇、三色炒雞絲	鹹蛋應用技能	
3	2025-03-06 (四) 2-4節	松鼠鱸魚、金瓜炒米粉	海鮮技巧、刀工技巧	林瑞勳
4	2025-03-13 (四) 2-4節	鹹酥雞、家常煎豆腐、木耳炒三絲	醃製技能	
5	2025-03-20 (四) 2-4節	八寶香油飯、魚香烘蛋	烘蛋技巧、油飯處理方式	林瑞勳
6	2025-03-27 (四) 2-4節	瓜仁吻魚、客家小炒	醬汁應用技能、新竹客家菜介紹、客家小炒基本元素與魷魚處理技巧、吻魚油炸技巧與採購原則、瓜子仁油炸與調味技巧	
7	2025-04-03 (四) 2-4節	第一次期中考		
8	2025-04-10 (四) 2-4節	薑味麻油肉片、醬燒煎鮮魚、豆薯炒豬肉鬆	刀工技能	
9	2025-04-17 (四) 2-4節	翡翠鱸魚捲、京醬肉絲	油炸技能、翡翠製作技巧、鱸魚捲刀工技能、肉絲刀工與醃製、餅皮製作、擺盤美感技能	林瑞勳
10	2025-04-24 (四) 2-4節	鹹蛋黃炒薯條、脆溜荔枝肉、燴素什錦	勾芡技能	
11	2025-05-01 (四) 2-4節	川味回鍋肉、蟠龍茄子	川味烹調技巧、刀工技巧	林瑞勳
12	2025-05-08 (四) 2-4節	怪味雞、客家小炒	雞肉技巧、油炸技巧	林瑞勳
13	2025-05-15 (四) 2-4節	第二次期中考		
14	2025-05-22 (四) 2-4節	臘味蛋炒飯、宮保雞丁	油炸技能、炒飯技巧、宮保雞丁基本材料介紹與應用	林瑞勳
15	2025-05-29 (四) 2-4節	麻婆豆腐、如意捲	川菜烹調技巧、手工菜技巧	林瑞勳
16	2025-06-05 (四) 2-4節	吻魚煎蛋、麻婆豆腐	宴會菜擺盤技能、盤飾刀工教學、豆腐刀工技能與入鍋烹調不易破碎技能、麻婆醬汁比例教學、吻魚煎蛋外型與熟透養鍋火候技巧、烘蛋技巧	
17	2025-06-12 (四) 2-4節	馬鈴薯燒排骨、香菇蛋酥燜白菜、五彩杏菇丁	燜燒技能	
18	2025-06-19 (四) 2-4節	術科模擬考		
19	2025-06-26 (四) 2-4節	期末考		
20	0000-00-00 -節			
21	0000-00-00 -節			
22	0000-00-00 -節			

113學年度第1學期實習教學計畫表

科別：食品加工科

科目名稱：在地食材運用實作

授課班級：2年甲班

授課教師：方姿文

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2024-09-05 (四) 3-4節	安全衛生講習/課程介紹與評分說明	實習：大掃除	
2	2024-09-12 (四) 3-4節	理論：在地食材介紹(新竹繪本)	實習：農會產品介紹與參訪心得分享	
3	2024-09-19 (四) 3-4節	理論：在地食材介紹(網站介紹)	實習：仙草蓮藕燉雞湯(關西)	李尚耕
4	2024-09-26 (四) 3-4節	理論：在地食材介紹(關西)	實習：客家估醬煨排骨(竹東)	李尚耕
5	2024-10-03 (四) 3-4節	理論：在地食材介紹(新埔)	實習：雪Q餅	
6	2024-10-10 (四) 3-4節	理論：在地食材介紹(芎林)	實習：福菜獅子頭(北埔)	李尚耕
7	2024-10-17 (四) 3-4節	理論：在地食材介紹(湖口)	實習：日式佃煮香魚(尖石)	李尚耕
8	2024-10-24 (四) 3-4節	第一次期中考	實習暫停	
9	2024-10-30 (三) 3-4節	理論：在地食材介紹(北埔)	實習：仙草布丁	
10	2024-11-07 (四) 3-4節	理論：在地食材介紹(尖石)	實習：酒釀桂花湯圓(五峰)	李尚耕
11	2024-11-14 (四) 3-4節	理論：在地食材介紹(五峰)	實習：仙草卡士達泡芙	
12	2024-11-21 (四) 3-4節	理論：新產品研發流程(一)	實習：馬告鹽焗山豬肉(尖石)	李尚耕
13	2024-11-28 (四) 3-4節	理論：新產品研發流程(三)	實習：甜柿餅沙拉佐芥末籽油醋(新埔)	李尚耕
14	2024-12-05 (四) 3-4節	第二次期中考	實習暫停	
15	2024-12-12 (四) 3-4節	理論：新產品研發實務-流程與討論	實習：在地產品實作與打樣	
16	2024-12-19 (四) 3-4節	理論：新產品研發實務-創意發想	實習：成果品評與回饋	
17	2024-12-26 (四) 3-4節	理論：產品命名、定價、包裝、行銷與優劣分析	實習：在地產品修正實作	
18	2025-01-02 (四) 3-4節	理論：產品雛型展示與修正/微創市集擺飾草案與修正	實習：在地產品實作與打樣	
19	2025-01-09 (四) 3-4節	理論：結案報告教學	實習：期末報告及成果展示	
20	2025-01-16 (四) 3-4節	課程複習	期末大掃除	
21	2025-01-23 (四) 3-4節	寒假開始	課程結束	
22	2025-01-23 (四) -節			

113學年度第2學期實習教學計畫表

科別：食品加工科

科目名稱：國產特色產品實作

授課班級：2年甲班

授課教師：方姿文

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2025-02-06 (四) 5-6節	大掃除、課程介紹、衛生安全教育	實習:安全衛生講習、課程介紹及評分說明	
2	2025-02-13 (四) 5-6節	理論:各地區伴手禮介紹	實習:伴手禮設定)	
3	2025-02-20 (四) 5-6節	理論:台灣國產食材特色介紹	實習:各種包裝設計	
4	2025-02-27 (四) 5-6節	理論:屏東特色食材介紹	實習:生巧克力	
5	2025-03-06 (四) 5-6節	理論:台中特色食材介紹	實習:飯球(國產米)	李尚耕
6	2025-03-13 (四) 5-6節	理論:宜蘭特色食材介紹	實習:香料豬肉腸佐酸菜(高麗菜)	李尚耕
7	2025-03-20 (四) 5-6節	第一次期中考	第一次期中考	
8	2025-03-27 (四) 5-6節	理論:嘉義特色食材介紹	實習:手工麵佐台式麵醬	李尚耕
9	2025-04-03 (四) 5-6節	理論:高雄特色食材介紹	實習:馬告風味烤甜椒醬汁(原民香料)	李尚耕
10	2025-04-10 (四) 5-6節	理論:彰化特色食材介紹	實習:鮮蔬烤派佐鹹豬肉薄片(原民風味)	李尚耕
11	2025-04-24 (四) 5-6節	理論:南投特色食材介紹	實習:桂花蜜漬聖女蕃茄	李尚耕
12	2025-05-01 (四) 5-6節	理論:台南特色食材介紹	實習:椒麻堅果拌醬	李尚耕
13	2025-05-08 (四) 5-6節	理論:產品研發歷程記錄	產品研發歷程記錄	
14	2025-05-15 (四) 5-6節	第二次期中考	第二次期中考	
15	2025-05-22 (四) 5-6節	理論:產品試做方式擬定	實習:產品試做	
16	2025-05-29 (四) 5-6節	理論:產品品評與風味調整	實習:產品品評與風味調整	
17	2025-06-05 (四) 5-6節	研發歷程書面資料修改與繳交	實習:研發歷程書面資料修改與繳交	
18	2025-06-12 (四) 5-6節	理論:期末上台報告	實習:期末上台報告	
19	2025-06-19 (四) 5-6節	理論:期末上台報告	實習:期末上台報告	
20	2025-06-26 (四) 5-6節	課程複習	期末大掃除	
21	0000-00-00 -節			
22	0000-00-00 -節			

113學年度第2學期實習教學計畫表

科別：園藝科

科目名稱：花卉利用實習

授課班級：3年甲班

授課教師：王嫻婷

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2025-02-10 (一) 3-4節	預備周/花藝簡史、花藝工具介紹	實習安全宣導	
2	2025-02-17 (一) 3-4節	花藝設計-空間運用	鋁線架構實作技能	
3	2025-02-24 (一) 3-4節	花藝設計-多肉植物應用	多肉創"藝"實作技能	吳昌達
4	2025-03-03 (一) 3-4節	花藝設計-枝條利用	框架花束實作技能	吳昌達
5	2025-03-10 (一) 3-4節	花藝設計-堆疊	葉材應用實作技能	吳昌達
6	2025-03-17 (一) 3-4節	花藝設計-飾物製作	花吊飾實作技能	吳昌達
7	2025-03-24 (一) 3-4節	期中考	期中考	
8	2025-03-31 (一) 3-4節	花藝設計實務-餽贈花束	圓形花束製作技能	吳昌達
9	2025-04-07 (一) 3-4節	清明連假補假	清明連假補假	
10	2025-04-14 (一) 3-4節	花卉日常生活利用	異質素材結合	吳昌達
11	2025-04-21 (一) 3-4節	乾燥花利用	乾燥花束設計實作	
12	2025-04-28 (一) 3-4節	畢業考	畢業考	
13	2025-05-05 (一) 3-4節	鮮花利用	節慶花飾實作技能	
14	2025-05-12 (一) 3-4節	盆花利用	組合盆栽實作技能	
15	2025-05-19 (一) 3-4節	花藝設計實務-桌花設計	餐桌桌花實作技能	
16	2025-05-26 (一) 3-4節	成果展	展場設計	
17	2025-06-02 (一) 3-4節	畢業典禮	畢業典禮	
18	2025-06-09 (一) -節			
19	2025-06-16 (一) -節			
20	2025-06-23 (一) -節			
21	2025-06-30 (一) -節			
22	0000-00-00 -節			

113學年度第1學期實習教學計畫表

科別：畜產保健科

科目名稱：畜產品利用

授課班級：2年甲班

授課教師：黃爰禎

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2023-09-05 (二) 2-4節	實習衛生安全教育	畜產加工教室實習場整理和機具介紹	
2	2023-09-12 (二) 2-4節	廣式油雞	剝刀刀工、滷煮技能	
3	2023-09-19 (二) 2-4節	煙燻鳳爪	剪爪、去骨和煙燻	林瑞勳
4	2023-09-26 (二) 2-4節	荷葉糯米雞	去骨技巧	林瑞勳
5	2023-10-03 (二) 2-4節	燒賣	攪打技能和蒸煮技巧	林瑞勳
6	2023-10-10 (二) 2-4節	豬肉餡餅	燙麵	
7	2023-10-17 (二) 2-4節	潮州滷水	家禽肉品名稱介紹、冷滷介紹與烹調技巧	林瑞勳
8	2023-10-24 (二) 2-4節	第一次段考		
9	2023-10-31 (二) 2-4節	蜂蜜叉燒酥	酥油皮包製原理和介紹	林瑞勳
10	2023-11-07 (二) 2-4節	胡椒餅	包餡技巧	
11	2023-11-14 (二) 2-4節	校慶活動停課		
12	2023-11-21 (二) 2-4節	臘腸煲仔飯	米飯烹煮技能和米食處理	
13	2023-11-28 (二) 2-4節	臘味蘿蔔糕	米漿型加工產品原理	林瑞勳
14	2023-12-05 (二) 2-4節	第二次段考		
15	2023-12-12 (二) 2-4節	黃金流沙包	麵食加工包製技巧、內餡比例調配	林瑞勳
16	2023-12-19 (二) 2-4節	脆皮燒肉	家畜肉部位介紹和油炸技巧	
17	2023-12-26 (二) 2-4節	畜產品利用試做(1)		
18	2023-01-02 (一) 2-4節	畜產品利用試做(2)		
19	2024-01-09 (二) 2-4節	期末成果發表	口頭發表和成品擺飾技巧	
20	2024-01-16 (二) 2-4節	第三次段考		
21	0000-00-00 -節			
22	0000-00-00 -節			

113學年度第2學期實習教學計畫表

科別：畜產保健科

科目名稱：畜產品開發

授課班級：2年甲班

授課教師：黃爰禎

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2024-02-23 (五) 2-4節	實習安全衛生教育	寵物美容教室實習安全守則	
2	2024-03-01 (五) 2-4節	低溫水煮雞胸肉、凱薩沙拉	低溫煮與舒肥技能	林瑞勳
3	2024-03-08 (五) 2-4節	泰式涼拌雞肉沙拉、羅宋湯	輕食沙拉和肉品結合介紹	林瑞勳
4	2024-03-15 (五) 2-4節	優格水果沙拉、水波蛋	蛋品輕食推廣	
5	2024-03-22 (五) 2-4節	迷迭香烤雞	熱的傳導概念和雞肉烹調方式	林瑞勳
6	2024-03-29 (五) 2-4節	多元評量週		
7	2024-04-05 (五) 2-4節	第一次期中考		
8	2024-04-12 (五) 2-4節	義式手工披薩	PIZZA類別介紹與五大醬汁	林瑞勳
9	2024-04-19 (五) 2-4節	水煮牛肉附玉米餅、番茄沙沙	餅類製作技能解說與各式沙拉醬介紹	林瑞勳
10	2024-04-26 (五) 2-4節	義大利肉醬千層麵	西式配料應用	
11	2024-05-03 (五) 2-4節	多元評量週		
12	2024-05-10 (五) 2-4節	第二次期中考		
13	2024-05-17 (五) 2-4節	壽司、茶碗蒸	輕食營養知識與菜單設計	林瑞勳
14	2024-05-24 (五) 2-4節	椒麻雞絲沙拉堡		
15	2024-05-31 (五) 2-4節	紅酒燉牛肉和焗烤馬鈴薯	燉煮原理	林瑞勳
16	2024-06-07 (五) 2-4節	乳蛋類發表試做(1)		
17	2024-06-14 (五) 2-4節	乳蛋類發表試做(2)		
18	2024-06-21 (五) 2-4節	期末成果發表		
19	2024-06-28 (五) 2-4節	第三次段考		
20	0000-00-00 -節			
21	0000-00-00 -節			
22	0000-00-00 -節			

伍、經費需求表

(一) 業界專家

科別	科目名稱	班級	學期	鐘點費 (800元/節)		交通費				合計(A)
				節數 小計	小計	單價 (一次往返)	次數	小計	計算說明	
家政科	烹飪	2年甲班	1	18	14,400	110	6	660	一次往返 110 元 x 6 次 = 660 元 新竹客運(楊梅- 龍 潭30元+龍潭- 關西25元)，往返一趟 110元	15,060
	烘焙實務	2年甲班	1	21	16,800	142	7	994	竹北->蓮華寺(科技之星15元) 蓮華寺->關西(新竹客運56元) 單程71元，往返142元	17,794
餐飲服務	西餐烹調實習	3年丙餐班	1	28	22,400	170	7	1,190	新竹客運(新豐- 竹北25元+竹北- 關西60元，往返170元)	23,590
	西餐烹調實習	3年丙餐班	2	28	22,400	170	7	1,190	新竹客運(新豐- 竹北25元+竹北- 關西60元，往返170元)	23,590
	飲料實務	2年丙餐班	1	18	14,400	108	6	648	一次往返108元X6次=648 新竹客運(中壢- 關西54元)，往返一趟 108元	15,048
	中餐烹調實習	2年丙餐班	2	21	16,800	110	7	770	一次往返 110 元 x 7 次 = 770 元 新竹客運(楊梅- 龍 潭30元+龍潭- 關西25元)，往返一趟 110元	17,570
食品加工科	在地食材運用實作	2年甲班	1	14	11,200	0	0	0		11,200
	國產特色產品實作	2年甲班	2	14	11,200	170	7	1,190	新豐到竹北25元/竹北到關西60元	12,390
園藝科	花卉利用實習	3年甲班	2	12	9,600	192	6	1,152	湖口→新竹火車站→關西。單趟新竹客運96元，往返192元。	10,752
畜產保健科	畜產品利用	2年甲班	1	21	16,800	110	7	770	一次往返 110 元 x 7 次 = 770 元 新竹客運(楊梅- 龍 潭30元+龍潭- 關西25元)，往返一趟 110元	17,570
	畜產品開發	2年甲班	2	21	16,800	110	7	770	一次往返 110 元 x 7 次 = 770 元 新竹客運(楊梅- 龍 潭30元+龍潭- 關西25元)，往返一趟 110元	17,570

(二)學校

科別	學期	教學材料費(500元/節)		業務費	合計
		節數小計	小計	小計	
家政科	1	39節	19,500	20,000	39,500
餐飲服務	1	46節	23,000	20,000	43,000
	2	49節	24,500	20,000	44,500
食品加工科	1	14節	7,000	7,000	14,000
	2	14節	7,000	7,000	14,000
園藝科	2	12節	6,000	6,000	12,000
畜產保健科	1	21節	10,500	10,500	21,000
	2	21節	10,500	10,500	21,000



(三)經費總概算

科別	學期	鐘點費	交通費	教學材料費	業務費
家政科	1	31,200	1,654	19,500	20,000
餐飲服務	1	36,800	1,838	23,000	20,000
食品加工科	1	11,200	1,190	7,000	7,000
畜產保健科	1	16,800	770	10,500	10,500
餐飲服務	2	39,200	1,960	24,500	20,000
食品加工科	2	11,200	1,190	7,000	7,000
園藝科	2	9,600	1,152	6,000	6,000
畜產保健科	2	16,800	770	10,500	10,500
小計		172,800	10,524	108,000	101,000

會計年度	113年度	114年度
鐘點費	96,000	76,800
二代健保機關補充保費	2,026	1,620
交通費	5,452	5,072
教學材料費	60,000	48,000
業務費	57,500	43,500
合計	220,978	174,992