

國立關西高級中學

115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



承辦人員：教師兼實習組長 蔡文華

承辦單位主管：教師兼實習主任 楊雪慈

主計主任：主計室組員 彭湘吟 主計室主任 劉素華
115-7.6

校長：國立關西高級中學校長 邱宇捷
115-7.6

中華民國 115 年 07 月 06 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				
	蔡文華					電話: 03-5872049#502				
	Email: wenhua.tsai0202@khvs.hcc.edu.tw									
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
餐飲服務	中餐烹調	1	日	2年丁餐班	20	3節	7次	21節	朱禹禎	林0勳
餐飲服務	中餐烹調	2	日	2年丁餐班	20	3節	7次	21節	朱禹禎	林0勳
餐飲服務	烘焙實務	1	日	2年丁餐班	20	3節	7次	21節	蔡慶煌	黃0政
餐飲服務	烘焙實務	2	日	2年丁餐班	20	3節	7次	21節	蔡慶煌	黃0政
餐飲服務	西餐烹調實習	1	日	3年丁餐班	19	3節	5次	15節	林亦琄	鄭禮偉
餐飲服務	西餐烹調實習	2	日	3年丁餐班	19	3節	5次	15節	林亦琄	鄭禮偉
家政科	烹飪	1	日	2年甲班	40	3節	7次	21節	朱禹禎, 陳以淵	林0勳
家政科	烘焙實務	1	日	2年甲班	40	3節	7次	21節	楊雪慈, 蔡慶煌	石0懿
家政科	輕食料理	2	日	2年甲班	40	3節	7次	21節	楊雪慈, 蔡慶煌	謝偉民
食品加工科	在地食材運用實作	1	日	2年甲班	40	2節	7次	14節	陳凱如	石0懿
食品加工科	國產特色產品實作	2	日	2年甲班	40	2節	7次	14節	陳凱如	謝偉民
畜產保健科	寵物照護實習	1	日	2年甲班	39	3節	7次	21節	黃子嘉	王柏雄
畜產保健科	寵物美容	2	日	2年甲班	39	3節	7次	21節	黃子嘉	王柏雄

申請課程學生人數	業師人數
158	6

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	37	1	38	1	38	3	113
專業群科-日間部畜產保健科	1	37	1	39	1	35	3	111
專業群科-日間部食品加工科	1	37	1	40	1	39	3	116
專業群科-日間部綜合職能科	1	15	1	13	1	5	3	33
專業群科-日間部家政科	1	37	1	40	1	37	3	114
綜合高中無	0	0	2	74	2	77	4	151
綜合高中餐飲服務	0	0	1	20	1	19	2	39
綜合高中資訊技術	0	0	1	33	1	24	2	57
綜合高中資訊應用	0	0	1	20	1	20	2	40
普通科無	3	111	0	0	0	0	3	111
專業群科-日間部電機科	1	37	0	0	0	0	1	37
專業群科-日間部餐飲管理科	1	37	0	0	0	0	1	37
專業群科-日間部商業經營科	1	37	0	0	0	0	1	37
總計	11	385	10	317	10	294	31	996

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)
園藝科	5	0	0	0	5	113	23:1
餐飲服務	4	0	1	0	5	39	8:1
家政科	3	0	1	0	4	114	29:1
食品加工科	5	0	0	0	5	116	23:1
畜產保健科	5	0	1	0	6	111	19:1

參、業界專家資料表

申請科別:餐飲服務

業界專家姓名	林O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	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	廚師	服務年資	34年
公司地址	新竹縣新豐鄉坑子口104號	職業專長	中餐
相關業界經歷(近8年)			
1. 榮興樓餐廳79年8月 2. 新竹高爾夫俱樂部股份有限公司111年5月 勞保年資34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
餐飲服務	中餐烹調	第1學期	2年丁餐班
	中餐烹調	第2學期	2年丁餐班

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	黃0政	出生日期	81-07-25
聯絡電話	0921-764-539	性別	男
通訊地址	新竹縣	Email	onetwentyfourth51@gmail.com
現職公司	二十四分之一有限公司		
工作職稱	烘焙麵包主廚		
工作內容	麵包西點蛋糕製作	服務年資	2年
公司地址	新竹縣竹北市文興路51號	職業專長	麵包, 西點, 蛋糕

相關業界經歷(近8年)

岩島成股份有限公司-101/07/02-102/08/19
 幸福新生活股份有限公司-104/11/20-112/09/30
 樂廚可廚坊-112/10/01-113/01/15
 二十四分之一有限公司113/02/15~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	烘焙實務	第1學期	2年丁餐班
	烘焙實務	第2學期	2年丁餐班

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	18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	鄭O偉	出生日期	79-08-07
聯絡電話	0928-040-038	性別	男
通訊地址	臺中市	Email	liwei_is_g@hotmail.com
現職公司	好食慢慢有限公司		
工作職稱	主廚		
工作內容	西餐製作	服務年資	110年
公司地址	臺中市北區梅川西路三段68巷1號	職業專長	烘焙, 西餐
相關業界經歷(近8年)			
國賓大飯店股份有限公司-99/07/01~100/08/22 哈燒庫美式休閒餐廳-103/12/17~105/02/17 好食慢慢有限公司-105/04/01~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年丁餐班
	西餐烹調實習	第2學期	3年丁餐班

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	18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	林O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	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	廚師	服務年資	34年
公司地址	新竹縣新豐鄉坑子口104號	職業專長	中餐
相關業界經歷(近8年)			
1. 榮興樓餐廳79年8月 2. 新竹高爾夫俱樂部股份有限公司111年5月 勞保年資34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	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	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:家政科

業界專家姓名	石O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	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	製作點心	服務年資	30年
公司地址	新竹市東區光復路一段227號	職業專長	點心蛋糕製作

相關業界經歷(近8年)

1. 金城糕餅有限公司-81年10月-84年3月
 2. 錦祥食品行-84年2月-84年12月
 3. 富貴庭園企業股份有限公司-87年6月-91年3月
 4. 揚昇育樂事業股份有限公司-91年3月-91年6月
 5. 老爺大酒店股份有限公司-91年迄今
- 以上年資合計30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	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:家政科

業界專家姓名	謝0民	出生日期	77-09-07
聯絡電話	0952-770-907	性別	男
通訊地址	苗栗縣	Email	flowflow779@gmail.com
現職公司	老爺大酒店股份有限公司新竹分公司		
工作職稱	西餐廚藝領班廚師		
工作內容	西餐廚藝製作	服務年資	15年
公司地址	新竹市東區光復路一段227號	職業專長	西餐廚藝

相關業界經歷(近8年)

1. 三商餐飲股份有限公司-95年9月-95年9月
 2. 紅豆村飲料站-96年01月-96年06月
 3. 老爺大酒店股份有限公司新竹分公司-99年4月
 4. 老蓋飯料理-106年5月-107年9月
 5. 煙波大飯店股份有限公司明湖分公司-107年10-111年8月
 6. 大華學校財團法人敏實科技大學-113年9月
- 以上年資合計15年9月

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	輕食料理	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	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	石0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	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	製作點心	服務年資	30年
公司地址	新竹市東區光復路一段227號	職業專長	點心蛋糕製作

相關業界經歷(近8年)

1. 金城糕餅有限公司-81年10月-84年3月
 2. 錦祥食品行-84年2月-84年12月
 3. 富貴庭園企業股份有限公司-87年6月-91年3月
 4. 揚昇育樂事業股份有限公司-91年3月-91年6月
 5. 老爺大酒店股份有限公司-91年迄今
- 以上年資合計30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
食品加工科	在地食材運用實作	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	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	謝0民	出生日期	77-09-07
聯絡電話	0952-770-907	性別	男
通訊地址	苗栗縣	Email	flowflow779@gmail.com
現職公司	老爺大酒店股份有限公司新竹分公司		
工作職稱	西餐廚藝領班廚師		
工作內容	西餐廚藝製作	服務年資	15年
公司地址	新竹市東區光復路一段227號	職業專長	西餐廚藝

相關業界經歷(近8年)

1. 三商餐飲股份有限公司-95年9月-95年9月
 2. 紅豆村飲料站-96年01月-96年06月
 3. 老爺大酒店股份有限公司新竹分公司-99年4月
 4. 老蓋蓋飯料理-106年5月-107年9月
 5. 煙波大飯店股份有限公司明湖分公司-107年10-111年8月
 6. 大華學校財團法人敏實科技大學-113年9月
- 以上年資合計15年9月

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	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	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:畜產保健科

業界專家姓名	王O雄	出生日期	76-05-12
聯絡電話	0983-666-676	性別	男
通訊地址	新竹縣	Email	monroehsu@gmail.com
現職公司	尼普頓馬術創藝園區		
工作職稱	總教練		
工作內容	選手訓練、馬匹調教訓練、課程教學	服務年資	5年
公司地址	新竹縣竹北市東興路一段769巷66之一號	職業專長	馬術
相關業界經歷(近8年)			
汗王馬場2012-2020-5 漢諾威馬場2020/6 - 2021/5 尼普頓馬術創藝園區2021/6-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
畜產保健科	寵物照護實習	第1學期	2年甲班
	寵物美容	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	
2. 曾獲頒國家級以上之專業競賽獎牌或榮譽證書(明)。	
檢附文件 (請皆檢附)	國家級以上之專業競賽獎牌。
	國家級以上之專業競賽榮譽證書。

肆、實習教學計畫表

115學年度第1學期實習教學計畫表

科別：餐飲服務

科目名稱：中餐烹調

授課班級：2年丁餐班

授課教師：朱禹禎

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2026-09-03 (四) 5-7節	開學準備週		
2	2026-09-10 (四) 5-7節	課程介紹、教室清潔	實習安全衛生教育宣導	
3	2026-09-17 (四) 5-7節	青椒炒肉絲、茄汁燴魚片、乾煸四季豆	乾煸技能	
4	2026-09-24 (四) 5-7節	鮮蝦枇杷豆腐、宮保鮭魚捲	海鮮類處理	林瑞勳
5	2026-10-01 (四) 5-7節	燴三色肉片、五柳溜魚條、馬鈴薯雞絲	刀工技能	
6	2026-10-08 (四) 5-7節	魚香烘蛋、蔥油淋雞	烘蛋技巧	林瑞勳
7	2026-10-15 (四) 5-7節	捲筒豬排、雞捲	油溫控制技巧	林瑞勳
8	2026-10-22 (四) 5-7節	第一次段考		
9	2026-10-29 (四) 5-7節	黑胡椒豬柳、香酥花枝絲、薑絲魚片湯	刀工技能	
10	2026-11-05 (四) 5-7節	三代同堂雞、豆角茄子	刀工技能 川味介紹	林瑞勳
11	2026-11-12 (四) 5-7節	金瓜炒米粉、川味酸辣湯	炒米粉、酸辣湯刀工技巧	林瑞勳
12	2026-11-19 (四) 5-7節	炸鮮魚條、燴三鮮	海鮮處理技巧	
13	2026-11-26 (四) 5-7節	第二次段考		
14	2026-12-03 (四) 5-7節	糖醋瓦片魚、燻燒辣味茄條、三色豆腐羹	油炸技能	
15	2026-12-10 (四) 5-7節	八寶香油飯、老皮嫩肉	油飯的製作技巧	林瑞勳
16	2026-12-17 (四) 5-7節	松鼠鱸魚、涼拌洋葱	刀工技能	林瑞勳
17	2026-12-24 (四) 5-7節	脆溜麻辣雞球、五香炸肉條、三色煎蛋、三色冬瓜捲	脆溜、煎蛋技能	
18	2026-12-31 (四) 5-7節	醬燒筍塊、燴咖哩雞片、三絲淋蛋餃	蛋餃製作技能	
19	2027-01-07 (四) 5-7節	大掃除	實習安全衛生教育	
20	2027-01-14 (四) 5-7節	期末考		
21	2027-01-21 (四) 5-7節	學期結束		
22	2027-01-21 (四) -節			

115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

授課班級：2年丁餐班

授課教師：朱禹禎

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2027-02-11 (四) 1-3節	上課方式介紹	實習安全衛生教育宣導	
2	2027-02-18 (四) 1-3節	三絲淋蒸蛋、麻辣豆腐丁、糖醋排骨	蒸煮技能	
3	2027-02-25 (四) 1-3節	火腿冬瓜夾、鹹蛋黃炒杏鮑菇、三色炒雞絲	鹹蛋應用技能	
4	2027-03-04 (四) 1-3節	川味椒麻雞、百花鑲豆腐	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	林瑞勳
5	2027-03-11 (四) 1-3節	鹹酥雞、家常煎豆腐、木耳炒三絲	醃製技能	
6	2027-03-18 (四) 1-3節	川味回鍋肉、蟠龍茄子	川菜烹調技巧、刀工技巧	林瑞勳
7	2027-03-25 (四) 1-3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鮑魚處理技巧、吻魚油炸技巧與採購原則、瓜子仁油炸與調味技巧	林瑞勳
8	2027-04-02 (五) 1-3節	第一次期中考		
9	2027-04-08 (四) 1-3節	薑味麻油肉片、醬燒煎鮮魚、豆薯炒豬肉鬆	刀工技能	
10	2027-04-15 (四) 1-3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
11	2027-04-22 (四) 1-3節	鹹蛋黃炒薯條、脆溜荔枝肉、燴素什錦	勾芡技能	
12	2027-04-29 (四) 1-3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
13	2027-05-06 (四) 1-3節	怪味雞、如意捲	川菜烹調技巧、手工菜技巧	林瑞勳
14	2027-05-13 (四) 1-3節	第二次期中考		
15	2027-05-20 (四) 1-3節	麻婆豆腐、川味酸辣湯	絲的刀工技法、勾芡技法	林瑞勳
16	2027-05-27 (四) 1-3節	術科模擬考	術科模擬考	
17	2027-06-03 (四) 1-3節	術科模擬考	術科模擬考	
18	2027-06-10 (四) 1-3節	馬鈴薯燒排骨、香菇蛋酥燜白菜、五彩杏菇丁	燜燒技能	
19	2027-06-17 (四) 1-3節	術科模擬考	術科模擬考	
20	2027-06-24 (四) 1-3節	期末考		
21	0000-00-00 -節			
22	0000-00-00 -節			

115學年度第1學期實習教學計畫表

科別：餐飲服務

科目名稱：烘焙實務

授課班級：2年丁餐班

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	2026-09-04 (五) 1-3節	上課方式介紹	實習安全衛生教育宣導	
2	2026-09-11 (五) 1-3節	奶油小西餅、美式餅乾	餅乾製作	
3	2026-09-18 (五) 1-3節	鳳梨酥、蛋黃酥	月餅製作	
4	2026-09-25 (五) 1-3節	販售鳳梨酥	月餅製作	
5	2026-10-02 (五) 1-3節	鮮奶吐司、創意風味吐司	菓子麵包的變化	黃佳政
6	2026-10-09 (五) 1-3節	起司火腿洋蔥吐司、雙色紅豆吐司	菓子麵包的變化	黃佳政
7	2026-10-16 (五) 1-3節	麵糊類蛋糕	蛋糕製作	
8	2026-10-23 (五) 1-3節	第一次期中考		
9	2026-10-30 (五) 1-3節	戚風類蛋糕	蛋糕製作	
10	2026-11-06 (五) 1-3節	咖啡橄欖型墨西哥、起司條	麵包店的熱銷商品	黃佳政
11	2026-11-13 (五) 1-3節	乳沫類蛋糕	蛋糕製作	
12	2026-11-20 (五) 1-3節	傳統造型麵包	麵包店的甜麵包	黃佳政
13	2026-11-27 (五) 1-3節	日式卡士達、芥末脆腸	麵包店的鹹麵包	黃佳政
14	2026-12-04 (五) 1-3節	第二次期中考		
15	2026-12-11 (五) 1-3節	鹽奶油卷、德式脆腸捲	麵包店的鹹麵包	黃佳政
16	2026-12-18 (五) 1-3節	日式紅豆系列、卡士達系列	麵包店的甜麵包	黃佳政
17	2026-12-23 (三) 1-3節	圓頂奶油吐司、奶酥甜麵包	麵包製作	
18	2026-01-02 (五) 1-3節	期末術科測驗	多元評量	
19	2027-01-08 (五) 1-3節	期末大掃除		
20	2027-01-15 (五) 1-3節	期末考		
21	2027-01-22 (五) 1-3節	放寒假		
22	0000-00-00 -節			

115學年度第2學期實習教學計畫表

科別：餐飲服務

科目名稱：烘焙實務

授課班級：2年丁餐班

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	2027-02-12 (五) 1-3節	上課方式介紹	實習安全衛生教育宣導	
2	2027-02-19 (五) 1-3節	葡萄乾吐司、橄欖型餐包	麵包製作	
3	2027-02-26 (五) 1-3節	麵包丙檢模擬練習	模擬練習	黃佳政
4	2027-03-05 (五) 1-3節	麵包丙檢模擬練習	模擬練習	黃佳政
5	2027-03-12 (五) 1-3節	麵包丙檢模擬練習	模擬練習	黃佳政
6	2027-03-19 (五) 1-3節	肉鬆麵包、藍莓夾心麵包	產業界流行性產品	黃佳政
7	2027-03-26 (五) 1-3節	第一次期中考		
8	2027-04-02 (五) 1-3節	麵包丙檢模擬練習	模擬練習	
9	2027-04-09 (五) 1-3節	麵包丙檢模擬練習	模擬練習	
10	2027-04-16 (五) 1-3節	核桃肉桂捲、生乳奶酥捲	產業界流行性產品－餡料製作	黃佳政
11	2027-04-23 (五) 1-3節	麵包丙檢模擬練習	模擬練習	
12	2027-04-30 (五) 1-3節	和風起司堡、快樂牛乳酪核桃餐包	產業界流行性產品－餡料製作	黃佳政
13	2027-05-07 (五) 1-3節	母親節蛋糕	節慶產品	
14	2027-05-14 (五) 1-3節	第二次期中考		
15	2027-05-21 (五) 1-3節	奶香手撕包、小眼睛(乳酪卡士達	產業界流行性產品－餡料製作	黃佳政
16	2027-05-28 (五) 1-3節	麵包丙檢模擬練習	模擬練習	
17	2027-06-04 (五) 1-3節	麵包丙檢模擬練習	模擬練習	
18	2027-06-11 (五) 1-3節	術科測驗	多元評量	
19	2027-06-18 (五) 1-3節	期末大掃除		
20	2027-06-25 (五) 1-3節	期末考		
21	0000-00-00 -節			
22	0000-00-00 -節			

115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年丁餐班

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	2026-09-01 (二) 1-4節	開學準備週		
2	2026-09-08 (二) 1-4節	法式月餅		
3	2026-09-15 (二) 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	2026-09-22 (二) 1-4節	南瓜濃湯、法式蘑菇鹹派	濃湯技法、派皮技法	
5	2026-09-29 (二) 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	2026-10-06 (二) 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	
7	2026-10-13 (二) 1-4節	期中考		
8	2026-10-20 (二) 1-4節	獵人燉雞佐盧烤馬鈴薯、白花椰菜湯	雞肉處理	鄭禮偉
9	2026-10-27 (二) 1-4節	西西里風清炒海鮮義大利麵、法式舒芙蕾	海鮮處理、蛋白打發技法	鄭禮偉
10	2026-11-03 (二) 1-4節	香煎鱸魚佐蘆筍燉飯、酥炸野菇可樂餅	魚的處理、油炸技巧	鄭禮偉
11	2026-11-10 (二) 1-4節	青醬義大利麵、法式玉米湯	主食製作	
12	2026-11-17 (二) 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	2026-11-24 (二) 1-4節	期中考		
14	2026-12-01 (二) 1-3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	
15	2026-12-08 (二) 1-4節	千層洋芋搭大蒜蛋黃醬、嫩煎章魚搭檸檬油醋醬	蛋黃醬製作、海鮮處理	鄭禮偉
16	2026-12-15 (二) 1-4節	爐烤南瓜鼠尾草燉飯、南方雜燴濃湯	香料之運用、主食製作	鄭禮偉
17	2026-12-22 (二) 1-4節	聖誕烤雞、佛卡夏	佐餐麵包、節慶料理	
18	2026-12-29 (二) 1-4節	元旦放假		
19	2027-01-05 (二) 1-4節	期末大掃除		
20	2027-01-12 (二) 1-4節	期末考		
21	2027-01-19 (二) 1-4節	放寒假		
22	0000-00-00 -節			

115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年丁餐班

授課教師：林亦瑤

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2027-02-16 (二) 1-3節	上課方式介紹	實習安全衛生教育宣導	
2	2027-02-23 (二) 1-3節	義式Pizza&創意Pizza	傳統義式料理、創新料理研發	
3	2027-03-02 (二) 1-3節	西班牙千層麵、羅宋湯	西式主食認識、海鮮切割技法	
4	2027-03-09 (二) 1-3節	墨魚汁燉飯、焗烤蕃茄盅	開胃菜、西式主食認識	
5	2027-03-16 (二) 1-3節	古巴三明治、絲蘭薯條	醃漬肉品製作	
6	2027-03-23 (二) 1-3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	2027-03-30 (二) 1-3節	期中考		
8	2027-04-06 (二) 1-3節	波隆那番茄肉醬大水管麵、肉桂吉拿棒搭巧克力醬	西班牙料理製作	鄭禮偉
9	2027-04-13 (二) 1-3節	西班牙臘腸炒蛤蜊、手工田園培根鹹派	派皮和塔皮認識	鄭禮偉
10	2027-04-20 (二) 1-3節	培根香蔥佛卡夏、鮮蝦費塔乳酪蕾絲餅、蘇格蘭蛋田園沙拉	海鮮處理	鄭禮偉
11	2027-04-27 (二) 1-3節	奶奶香檸檬蛋糕、松子青醬麵疙瘩	青醬製作	鄭禮偉
12	2027-05-04 (二) 1-3節	香草卡士達閃電泡芙、培根奶油蛋黃麵	流行性產品	鄭禮偉
13	2027-05-11 (二) 1-3節	第二次期中考&高三畢業考		
14	2027-05-18 (二) 1-3節	炭烤牛排佐食蔬、脆皮泡芙	炭烤技法、飯後甜點製作	
15	2027-05-25 (二) 1-3節	期末術科測驗&期末大掃除		
16	2027-06-01 (二) 1-3節	畢業典禮		
17	0000-00-00 -節			
18	0000-00-00 -節			
19	0000-00-00 -節			
20	0000-00-00 -節			
21	0000-00-00 -節			
22	0000-00-00 -節			

115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：朱禹禎, 陳以淵

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2026-09-03 (四) 5-7節	開學準備週		
2	2026-09-10 (四) 5-7節	課程介紹、教室清潔	實習安全衛生教育宣導	
3	2026-09-17 (四) 5-7節	珍珠丸子、麒麟蒸魚	魚類處理	
4	2026-09-24 (四) 5-7節	鮮蝦枇杷豆腐、宮保鮭魚捲	海鮮類處理	林瑞勳
5	2026-10-01 (四) 5-7節	翡翠鮮魚捲、香菇冬瓜球	鮮魚捲製作技巧	
6	2026-10-08 (四) 5-7節	魚香烘蛋、蔥油淋雞	油溫控制技巧	林瑞勳
7	2026-10-15 (四) 5-7節	捲筒豬排、雞捲	烘蛋製作技巧	林瑞勳
8	2026-10-22 (四) 5-7節	第一次段考		
9	2026-10-29 (四) 5-7節	掛霜腰果、拔絲地瓜、地瓜球	糖的溫度變化掌握	
10	2026-11-05 (四) 5-7節	三代同堂雞、烤素方	豆皮製作疊加技巧	林瑞勳
11	2026-11-12 (四) 5-7節	金瓜炒米粉、川味酸辣湯	炒米粉、酸辣湯刀工技巧	林瑞勳
12	2026-11-19 (四) 5-7節	京醬肉絲、鍋貼	肉類刀工、麵皮製作技法	林瑞勳
13	2026-11-26 (四) 5-7節	第二次段考		
14	2026-12-03 (四) 5-7節	脆皮蝦球、油爆蝦	油溫控制技巧	
15	2026-12-10 (四) 5-7節	八寶香油飯、老皮嫩肉	油飯的製作技巧	林瑞勳
16	2026-12-17 (四) 5-7節	松鼠鱸魚、涼拌洋蔥	小籠包的製作技法	
17	2026-12-24 (四) 5-7節	夜市小吃試做	綜合技巧	
18	2026-12-31 (四) 5-7節	夜市小吃販售	綜合技巧	
19	2027-01-07 (四) 5-7節	大掃除	實習安全衛生教育	
20	2027-01-14 (四) 5-7節	期末考		
21	2027-01-21 (四) 5-7節	學期結束		
22	2027-01-21 (四) -節			

115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, 蔡慶煌

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2026-09-03 (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	2026-09-10 (四) 2-4節	理論：烘焙食品的分類	實習：鳳梨酥、蛋黃酥	
3	2026-09-17 (四) 2-4節	理論：烘焙設備介紹	實習：繽紛千層酥	
4	2026-09-24 (四) 2-4節	理論：烘焙器具介紹	實習：檸檬炸彈、丹麥小西餅	
5	2026-10-01 (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	
6	2026-10-08 (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	2026-10-15 (四) 2-4節	理論：度量衡與烘焙計算	實習：黑糖脆皮泡芙、奶油布丁餡	石英懿
8	2026-10-22 (四) 2-4節	第一次期中考	實習暫停	石英懿
9	2026-10-29 (四) 2-4節	理論：西點蛋糕材料介紹、分類	實習：天使蛋糕、蛋黃小西餅	
10	2026-11-05 (四) 2-4節	理論：西點製作(一)	實習：海綿蛋糕、戚風蛋糕	石英懿
11	2026-11-12 (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	2026-11-19 (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	2026-11-26 (四) 2-4節	理論：蛋糕製作(二)	實習考	石英懿
14	2026-12-03 (四) 2-4節	第二次期中考	實習暫停	
15	2026-12-10 (四) 2-4節	理論：麵包材料介紹、分類	實習：橄欖餐包、紅豆甜麵包	
16	2026-12-17 (四) 2-4節	節慶烘焙產品(一)	實習：奶酥甜麵包、圓頂奶油土司	
17	2026-12-24 (四) 2-4節	理論：麵包製作(一)	實習：起士條麵包、圓頂葡萄乾土司	
18	2027-12-31 (五) 2-4節	理論：麵包製作(二)	實習：布丁餡甜麵包、山形白土司	
19	2027-01-07 (四) 2-4節	理論：麵包製作(三)	實習：乳酪核桃吐司、披薩	
20	2027-01-14 (四) 2-4節	課程複習	期末大掃除	
21	2027-01-21 (四) 2-4節	寒假開始	課程結束	
22	2027-01-21 (四) -節			

115學年度第2學期實習教學計畫表

科別：家政科

科目名稱：輕食料理

授課班級：2年甲班

授課教師：楊雪慈, 蔡慶煌

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2027-02-18 (四) 2-4節	開學準備週		
2	2027-02-25 (四) 2-4節	大掃除、課程介紹	實習衛生安全教育	
3	2027-03-04 (四) 2-4節	理論：輕食的特色與優點	實習：關東煮、茶葉蛋	
4	2027-03-11 (四) 2-4節	理論：輕食料理的烹調方法	實習：仙草雞湯、海苔手卷	
5	2027-03-18 (四) 2-4節	理論：涼拌輕食	實習：優格水果沙拉、滷心蛋	
6	2027-03-25 (四) 2-4節	理論：低溫煮與舒肥技能	實習：海鮮蔬菜煎餅、麻油韓式辣醬	謝偉民
7	2027-04-01 (四) 2-4節	理論：輕食沙拉介紹	實習：牛蒡雞腿湯咖哩、義式檸檬魚	謝偉民
8	2027-04-08 (四) 2-4節	第一次期中考	實習暫停	
9	2027-04-15 (四) 2-4節	理論：創意輕食與手工義大利麵製作技能	實習：港式鹹蛋黃焗飯、法式洋葱湯	謝偉民
10	2027-04-22 (四) 2-4節	理論：烤的熱傳導概念與濃湯技能介紹	實習：蕃茄鯷魚義大利麵、蒜苗洋芋湯	謝偉民
11	2027-04-29 (四) 2-4節	理論：西式焗飯烹調法與餐桌擺設美感布置	實習：皇家燴雞、蘑菇燕麥濃湯	謝偉民
12	2027-05-06 (四) 2-4節	理論：PIZZA類別介紹與五大醬汁、清湯技能理論	實習：開放式鮮蝦手卷、酸辣蝦湯	謝偉民
13	2027-05-13 (四) 2-4節	理論：餅類製作技能解說與各式沙拉醬介紹	實習：蕃茄牛肉湯、總匯三明治	謝偉民
14	2027-05-06 (四) 2-4節	理論：用餐環境選擇	實習：佛羅倫斯雞胸、青豆飯	
15	2027-05-20 (四) 2-4節	第二次期中考	實習暫停	
16	2027-05-27 (四) 2-4節	理論：用餐環境布置	實習：海帶芽豆腐湯、田園蔬果燉肉	
17	2027-06-03 (四) 2-4節	理論：輕食料理之推廣	實習：壽司飯糰、味噌湯	
18	2027-06-10 (四) 2-4節	理論：輕食營養知識與菜單設計	實習：茶碗蒸、豚骨拉麵	
19	2027-06-17 (四) 2-4節	理論：飲食熱量計算	實習：蔬食火鍋、仙草凍	
20	2027-06-24 (四) 2-4節	理論：碳足跡之計算	期末大掃除	
21	2027-07-01 (四) 2-4節	課程結束	課程結束	
22	2027-07-01 (四) -節			

115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：陳凱如

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2026-09-03 (四) 5-6節	安全衛生講習/課程介紹與評分說明	實習：大掃除	
2	2026-09-10 (四) 5-6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	2026-09-17 (四) 5-6節	理論：在地食材介紹(關西)	實習：仙草奶茶/布丁	
4	2026-09-24 (四) 5-6節	理論：在地食材介紹(新埔)	實習：柿香雪Q餅	
5	2026-10-01 (四) 5-6節	理論：在地食材介紹(北埔)	實習：北埔擂茶生乳捲	石英懿
6	2026-10-08 (四) 5-6節	理論：在地食材介紹(寶山)	實習：寶山黑糖磅蛋糕	石英懿
7	2026-10-15 (四) 5-6節	理論：在地食材介紹(芎林)	實習：威風仙草奶凍捲	石英懿
8	2026-10-22 (四) 5-6節	第一次期中考	實習暫停	
9	2026-10-29 (四) 5-6節	理論：在地食材介紹(峨眉)	實習：美人茶香鮮果凍	石英懿
10	2026-11-05 (四) 5-6節	理論：在地食材介紹(新竹市)	實習：新竹百年蜂蜜蛋糕	石英懿
11	2026-11-12 (四) 5-6節	理論：在地食材介紹(新竹市)	實習：福源芝麻提拉米蘇	石英懿
12	2026-11-19 (四) 5-6節	理論：在地食材介紹(新竹市)	實習：福源花生醬慕斯	石英懿
13	2026-11-26 (四) 5-6節	理論：新產品研發實務-流程與討論	實習：仙草卡士達泡芙	
14	2026-12-03 (四) 5-6節	第二次期中考	實習暫停	
15	2026-12-10 (四) 5-6節	理論：產品命名、定價、包裝、行銷與優劣分析	實習：在地產品實作與打樣	
16	2026-12-17 (四) 5-6節	理論：新產品研發流程(二)	實習：在地產品修正實作	
17	2026-12-24 (四) 5-6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：在地產品實作與品評	
18	2026-12-31 (四) 5-6節	理論：新產品研發實務-創意發想	實習：成果檢討與回饋	
19	2026-01-07 (三) 5-6節	理論：結案報告教學	實習：期末報告及成果展示	
20	2026-01-14 (三) 5-6節	課程複習	期末大掃除	
21	2026-01-21 (三) 5-6節	寒假開始	課程結束	
22	0000-00-00 -節			

115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：陳凱如

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2027-02-11 (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	2027-02-18 (四) 5-6節	理論：各地區伴手禮介紹	實習:伴手禮設定)	
3	2027-02-25 (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	2027-03-04 (四) 5-6節	理論：屏東特色食材介紹	實習:生巧克力	
5	2027-03-11 (四) 5-6節	理論：台中特色食材介紹	廣島燒	謝偉民
6	2027-03-18 (四) 5-6節	理論：宜蘭特色食材介紹	熱帶香蕉魚	謝偉民
7	2027-03-25 (四) 5-6節	第一次期中考	第一次期中考	
8	2027-04-01 (四) 5-6節	理論：嘉義特色食材介紹	天婦羅	謝偉民
9	2027-04-08 (四) 5-6節	理論：高雄特色食材介紹	牛蒡雞腿湯咖哩	謝偉民
10	2027-04-15 (四) 5-6節	理論：彰化特色食材介紹	港式鹹蛋黃燉飯	謝偉民
11	2027-04-22 (四) 5-6節	理論：南投特色食材介紹	焗烤白醬千層麵	謝偉民
12	2027-04-29 (四) 5-6節	理論：台南特色食材介紹	椰香紅咖哩海鮮	謝偉民
13	2027-05-06 (四) 5-6節	理論:產品研發歷程記錄	產品研發歷程記錄	
14	2027-05-13 (四) 5-6節	第二次期中考	第二次期中考	
15	2027-05-20 (四) 5-6節	理論:產品試做方式擬定	實習:產品試做	
16	2027-05-27 (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	2027-06-03 (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	2027-06-10 (四) 5-6節	理論:期末上台報告	實習:期末上台報告	
19	2027-06-17 (四) 5-6節	理論:期末上台報告	實習:期末上台報告	
20	2027-06-24 (四) 5-6節	課程複習	期末大掃除	
21	0000-00-00 -節			
22	0000-00-00 -節			

115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：寵物照護實習

授課班級：2年甲班

授課教師：黃子嘉

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2026-09-07 (一) 5-7節	實習安全衛生教育	教室實習安全守則	
2	2026-09-14 (一) 5-7節	環境整理		
3	2026-09-21 (一) 5-7節	馬匹訓練I	馬匹減敏訓練	王柏雄
4	2026-09-28 (一) 5-7節	教師節		
5	2026-10-05 (一) 5-7節	馬匹訓練II	馬匹減敏訓練II	王柏雄
6	2026-10-12 (一) 5-7節	多元評量週		
7	2026-10-19 (一) 5-7節	第一次期中考		
8	2026-10-26 (一) 5-7節	光復節		
9	2026-11-02 (一) 5-7節	馬匹騎乘I	上馬與坐姿調整	王柏雄
10	2026-11-09 (一) 5-7節	馬匹騎乘II	馬匹步行與騎乘律動	王柏雄
11	2026-11-16 (一) 5-7節	馬匹騎乘III	安全牽引及引導騎乘	王柏雄
12	2026-11-23 (一) 5-7節	多元評量週		
13	2026-11-30 (一) 5-7節	第二次期中考		
14	2026-12-07 (一) 5-7節	馬術I	馬術技術	王柏雄
15	2026-12-14 (一) 5-7節	馬術II	馬術項目技巧	王柏雄
16	2026-12-21 (一) 5-7節	伴侶動物美容器械介紹		
17	2026-12-28 (一) 5-7節	伴侶動物美容		
18	2027-01-04 (一) 5-7節	伴侶動物營養需求		
19	2027-01-11 (一) 5-7節	多元評量週		
20	2027-01-18 (一) 5-7節	第三次段考		
21	0000-00-00 -節			
22	0000-00-00 -節			

115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：寵物美容

授課班級：2年甲班

授課教師：黃子嘉

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2027-02-15 (一) 5-7節	實習安全衛生教育	實習安全守則	
2	2027-02-22 (一) 5-7節	牧場環境教育	牧場環境教育	
3	2027-03-01 (一) 5-7節	228補假		
4	2027-03-08 (一) 5-7節	馬匹照護I	馬匹習性、肢體語言、接近與牽行原則、馬房安全規範	王柏雄
5	2027-03-15 (一) 5-7節	馬匹照護II	運動馬營養需求與配製飼糧	王柏雄
6	2027-03-22 (一) 5-7節	多元評量週		
7	2027-03-29 (一) 5-7節	第一次期中考		
8	2027-04-05 (一) 5-7節	清明節		
9	2027-04-12 (一) 5-7節	馬匹照護III	馬蹄構造、清蹄流程、肢體異常辨識：清蹄、腿部觸診	王柏雄
10	2027-04-19 (一) 5-7節	馬匹照護VI	馬蹄修蹄技術	王柏雄
11	2027-04-26 (一) 5-7節	馬匹照護V	馬蹄釘蹄技術	王柏雄
12	2027-05-03 (一) 5-7節	多元評量週		
13	2027-05-10 (一) 5-7節	第二次期中考		
14	2027-05-17 (一) 5-7節	馬匹訓練準備I	馬鞍、牽繩的馬具準備與維護	王柏雄
15	2027-05-24 (一) 5-7節	馬匹訓練準備II	日常訓馬與馬匹運動	王柏雄
16	2027-05-31 (一) 5-7節	犬隻美容器械介紹		
17	2027-06-07 (一) 5-7節	犬隻基礎美容		
18	2027-06-14 (一) 5-7節	犬隻造型設計		
19	2027-06-21 (一) 5-7節	多元評量週		
20	2027-06-28 (一) 5-7節	第三次段考		
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	
餐飲服務	中餐烹調	2年丁餐班	1	21	16,800	100	7	700	業師住家到學校單次16.6公里，往返為33.2公里，每公里乘以3元等於99.6元，每次給付100元。七次共計700元。	17,500
	中餐烹調	2年丁餐班	2	21	16,800	100	7	700	業師住家到學校單次16.6公里，往返為33.2公里，每公里乘以3元等於99.6元，每次給付100元。七次共計700元。	17,500
	烘焙實務	2年丁餐班	1	21	16,800	150	7	1,050	關西高中-二十四分之一早午餐店之距離為25公里，25X3元=75元/單趟，75元X2(來回)=150元	17,850
	烘焙實務	2年丁餐班	2	21	16,800	150	7	1,050	關西高中-二十四分之一早午餐店之距離為25公里，25X3元=75元/單趟，75元X2(來回)=150元	17,850
	西餐烹調實習	3年丁餐班	1	15	12,000	972	5	4,860	台中-新竹高鐵410元+新竹高鐵站-關西高中76元(5620號公車)=486元，486X2=972(來回)	16,860
	西餐烹調實習	3年丁餐班	2	15	12,000	972	5	4,860	台中-新竹高鐵410元+新竹高鐵站-關西高中76元(5620號公車)=486元，486X2=972(來回)	16,860
家政科	烹飪	2年甲班	1	21	16,800	100	7	700	業師住家到學校單次16.6公里，往返為33.2公里，每公里乘以3元等於99.6元，每次給付100元。七次共計700元。	17,500
	烘焙實務	2年甲班	1	21	16,800	156	7	1,092	業師公司至學校單次單趟為26公里，往返為52公里，每公里乘以3元為156元。七次共計1092元。	17,892
	輕食料理	2年甲班	2	21	16,800	156	7	1,092	業師公司到校單趟26公里，往返52公里，每公里乘以3元為156元。七次共1092元。	17,892
食品加工科	在地食材運用實作	2年甲班	1	14	11,200	182	7	1,274	新竹老爺 <> 關西高中，來回共60.8KM，1公里3元，60.8*3=182	12,474
	國產特色產品實作	2年甲班	2	14	11,200	182	7	1,274	新竹老爺飯店<>關西高中 來回共60.8KM，3元/KM，60.8*3=182	12,474
畜產保健科	寵物照護實習	2年甲班	1	21	16,800	120	7	840	里程20公里，乘以汽車每公里3元，單趟60元，往返為120元。	17,640
	寵物美容	2年甲班	2	21	16,800	120	7	840	里程20公里，乘以汽車每公里3元，單趟60元，往返為120元。	17,640

(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	
餐飲服務	1	57節	28,500	20,000	48,500
	2	57節	28,500	20,000	48,500
家政科	1	42節	21,000	20,000	41,000
	2	21節	10,500	10,500	21,000
食品加工科	1	14節	7,000	7,000	14,000
	2	14節	7,000	7,000	14,000
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
餐飲服務	1	45,600	6,610	28,500	20,000
家政科	1	33,600	1,792	21,000	20,000
食品加工科	1	11,200	1,274	7,000	7,000
畜產保健科	1	16,800	840	10,500	10,500
餐飲服務	2	45,600	6,610	28,500	20,000
家政科	2	16,800	1,092	10,500	10,500
食品加工科	2	11,200	1,274	7,000	7,000
畜產保健科	2	16,800	840	10,500	10,500
小計		197,600	20,332	123,500	105,500

會計年度	115年度	116年度
鐘點費	107,200	90,400
二代健保機關補充保費	2,262	1,907
交通費	10,516	9,816
教學材料費	67,000	56,500
業務費	57,500	48,000
合計	244,478	206,623