

# 國立關西高級中學

## 114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：  
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：  
主計室主任 **彭湘吟** 2/8  
主計室主任 **劉素華** 114.7.8

校長：  
國立關西高級中學校長 **邱宇捷**

中華民國 114 年 07 月 08 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									
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	烘焙實務	1	日	2年甲班	37	3節	7次	21節	楊雪慈	石英懿
家政科	輕食料理	2	日	2年甲班	37	3節	7次	21節	楊雪慈	李尚耕
園藝科	花卉利用實習	2	日	3年甲班	32	2節	6次	12節	王嫻婷	吳昌達
食品加工科	在地食材運用實作	1	日	2年甲班	39	2節	7次	14節	陳凱如	石英懿
食品加工科	國產特色產品實作	2	日	2年甲班	39	2節	7次	14節	陳凱如	李尚耕
畜產保健科	寵物照護實習	1	日	2年甲班	35	3節	7次	21節	王衛智	梁語喬
畜產保健科	寵物美容	2	日	2年甲班	35	3節	7次	21節	王衛智	梁語喬
畜產保健科	畜產品利用	1	日	2年甲班	35	3節	7次	21節	黃子嘉	林瑞勳
畜產保健科	畜產品開發	2	日	2年甲班	35	3節	7次	21節	黃子嘉	林瑞勳
餐飲服務	飲料實務	1	日	2年丁餐班	20	3節	4次	12節	蔡慶煌	瞿維新
餐飲服務	飲料實務	2	日	2年丁餐班	20	3節	4次	12節	蔡慶煌	瞿維新
餐飲服務	烘焙實務	1	日	2年丁餐班	20	3節	4次	12節	蔡慶煌	黃佳政
申請課程學生人數					業師人數					
163					7					

## 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	38	1	32	3	108
專業群科-日間部畜產保健科	1	39	1	35	1	36	3	110
專業群科-日間部食品加工科	1	40	1	39	1	32	3	111
專業群科-日間部綜合職能科	1	13	1	5	1	13	3	31
專業群科-日間部家政科	1	40	1	37	1	38	3	115
綜合高中無	4	144	4	142	3	90	11	376
綜合高中餐飲服務	0	0	1	20	1	17	2	37
綜合高中資訊技術	0	0	0	0	1	16	1	16
綜合高中資訊應用	0	0	0	0	1	18	1	18
總計	9	314	10	316	11	292	30	922

### 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	7	0	1	0	8	115	14:1
園藝科	5	0	0	0	5	108	22:1
食品加工科	5	0	1	0	6	111	19:1
畜產保健科	5	0	1	0	6	110	18:1
餐飲服務	3	0	1	0	4	37	9:1

## 參、業界專家資料表

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	管理與製作	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	烘焙製作				
相關業界經歷(近8年)							
民國91年6月26至老爺酒店至今							
該位業界專家協同教學資料							
科別	科目名稱	開課學期	班級				
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	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	25分
	2. 公司產業別之符合度	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	3. 預期協助產學合作之前景	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	4. 預期協助校外實習之前景	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	5. 預期協助校外競賽之前景	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 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

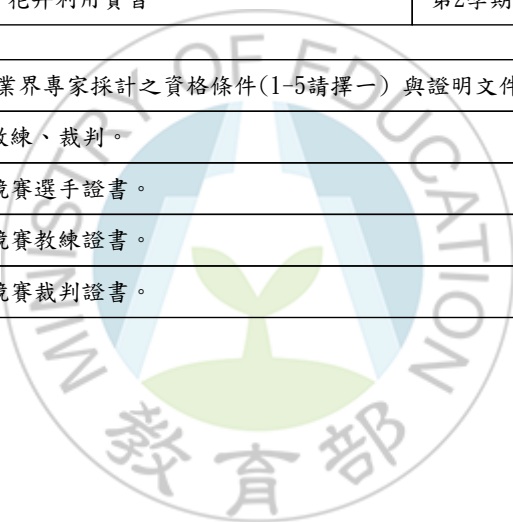
業界專家姓名	李0耕	出生日期	74-04-01
聯絡電話	0912-435-637	性別	男
通訊地址	新竹縣	Email	sam740401@hotmail.com
現職公司	老爺大酒店(新竹分公司)		
工作職稱	副主廚		
工作內容	輕食料理與西廚管理與製作	服務年資	16年
公司地址	新竹市東區光復路一段227號	職業專長	輕食料理
相關業界經歷(近8年)			
2006年9月到職老爺飯店至今			
該位業界專家協同教學資料			
科別	科目名稱	開課學期	班級
家政科	輕食料理	第2學期	2年甲班

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	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	25分
	2. 公司產業別之符合度	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	3. 預期協助產學合作之前景	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	4. 預期協助校外實習之前景	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	5. 預期協助校外競賽之前景	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 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0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	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	22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2025年至今。 共22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:食品加工科

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	生產, 包裝, 銷售, 反饋與修正	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	烘焙製作

相關業界經歷(近8年)

2002年6月26日至老爺飯店工作迄今

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	食品包裝與行銷	第1學期	3年甲班
	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	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	25分
	2. 公司產業別之符合度	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	3. 預期協助產學合作之前景	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	4. 預期協助校外實習之前景	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	5. 預期協助校外競賽之前景	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 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O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	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	台灣食材創意料理, 季節限定產品製作	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	料理製作

相關業界經歷(近8年)

2006年至老爺飯店迄今

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	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	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	25分
	2. 公司產業別之符合度	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	3. 預期協助產學合作之前景	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	4. 預期協助校外實習之前景	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	5. 預期協助校外競賽之前景	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 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	梁O喬	出生日期	66-03-05
聯絡電話	0938-215-000	性別	女
通訊地址	新北市	Email	yunaliang0305@gmail.com
現職公司	梁憶萍國際寵物美容研究中心		
工作職稱	負責人		
工作內容	寵物美容	服務年資	25年
公司地址	新北市板橋區長安街331巷36號	職業專長	寵物美容

相關業界經歷(近8年)

梁憶萍國際寵物美容研究中心-88年9月1日至今  
合計25年以上

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

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	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	25分
	2. 公司產業別之符合度	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	3. 預期協助產學合作之前景	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	4. 預期協助校外實習之前景	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	5. 預期協助校外競賽之前景	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 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	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	餐廳主廚	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	廚師

相關業界經歷(近8年)

國賓大飯店-10年  
新竹高爾夫俱樂部(新豐球場中餐廳)-3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	畜產品利用	第1學期	2年甲班
	畜產品開發	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	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	25分
	2. 公司產業別之符合度	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	3. 預期協助產學合作之前景	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	4. 預期協助校外實習之前景	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	5. 預期協助校外競賽之前景	<input checked="" type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 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0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	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	服務年資	17年
公司地址	桃園市中壢區普強里民有街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年丁餐班
	飲料實務	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	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	0分
	2. 公司產業別之符合度	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	3. 預期協助產學合作之前景	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	4. 預期協助校外實習之前景	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	5. 預期協助校外競賽之前景	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 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	烘焙麵包師		
工作內容	麵包製作	服務年資	1年
公司地址	新竹縣竹北市文興路51號	職業專長	麵包製作、餡料製作、產品開發

相關業界經歷(近8年)

岩島成股份有限公司  
 高雄莎士比亞烘焙坊-主廚  
 2018Unibread統一烘焙王麵包大賽暨世界麵包大賽選拔-亞軍  
 樂焙可廚坊  
 二十四分之一有限公司

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	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	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	0分
	2. 公司產業別之符合度	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	3. 預期協助產學合作之前景	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	4. 預期協助校外實習之前景	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	5. 預期協助校外競賽之前景	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 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)							

# 肆、實習教學計畫表

## 114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	2025-09-04 (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	2025-09-11 (四) 2-4節	理論：烘焙食品的分類	實習：鳳梨酥、蛋黃酥	
3	2025-09-18 (四) 2-4節	理論：烘焙設備介紹	實習：繽紛千層酥	
4	2025-09-25 (四) 2-4節	理論：烘焙器具介紹	實習：檸檬炸彈、丹麥小西餅	
5	2025-10-02 (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	2025-10-09 (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	2025-10-16 (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	2025-10-23 (四) 2-4節	第一次期中考	實習暫停	
9	2025-10-30 (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	石英懿
10	2025-11-06 (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	2025-11-13 (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	2025-11-20 (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	2025-11-27 (四) 2-4節	理論：蛋糕製作(二)	實習考	
14	2025-12-04 (四) 2-4節	第二次期中考	實習暫停	
15	2025-12-11 (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	2025-12-18 (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	2025-12-25 (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	2026-01-08 (四) 2-4節	理論：麵包製作(二)	實習：布丁餡甜麵包、山形白土司	
19	2026-01-15 (四) 2-4節	理論：麵包製作(三)	實習：乳酪核桃吐司、披薩	
20	2026-01-22 (四) 2-4節	課程複習	期末大掃除	
21	2026-01-29 (四) 2-4節	寒假開始	課程結束	
22	2026-01-29 (四) -節			

## 114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

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2026-02-12 (四) 2-4節	大掃除、課程介紹、衛生安全教育	實習暫停	
2	2026-02-26 (四) 2-4節	理論：輕食的特色與優點	實習：關東煮、茶葉蛋	
3	2026-03-05 (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	
4	2026-03-12 (四) 2-4節	理論：涼拌輕食	實習：優格水果沙拉、溏心蛋	
5	2026-03-19 (四) 2-4節	理論：低溫煮與舒肥技能	實習：低溫水煮雞胸肉、凱薩沙拉	李尚耕
6	2026-03-26 (四) 2-4節	理論：輕食沙拉介紹	實習：華爾道夫沙拉、義式蔬菜湯	李尚耕
7	2026-04-02 (四) 2-4節	第一次期中考	實習暫停	
8	2026-04-09 (四) 2-4節	理論：創意輕食與手工義大利麵製作技能	實習：水波蛋、雞肉手工義大利麵	李尚耕
9	2026-04-16 (四) 2-4節	理論：烤的熱傳導概念與濃湯技能介紹	實習：迷迭香烤雞、蘑菇濃湯	李尚耕
10	2026-04-23 (四) 2-4節	理論：西式燉飯烹調法與餐桌擺設美感布置	實習：野菇燉飯、南瓜濃湯	李尚耕
11	2026-04-30 (四) 2-4節	理論：PIZZA類別介紹與五大醬汁、清湯技能理論	實習：輕食手工披薩、法式洋蔥湯	李尚耕
12	2026-05-07 (四) 2-4節	理論：餅類製作技能解說與各式沙拉醬介紹	實習：水煮牛肉附玉米餅、番茄沙沙	李尚耕
13	2026-05-14 (四) 2-4節	理論：用餐環境選擇	實習：佛羅倫斯雞胸、青豆飯	
14	2026-05-21 (四) 2-4節	第二次期中考	實習暫停	
15	2026-05-28 (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	
16	2026-06-04 (四) 2-4節	理論：輕食料理之推廣	實習：壽司飯糰、味增湯	
17	2026-06-11 (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	
18	2026-06-18 (四) 2-4節	理論：飲食熱量計算	實習：蔬食火鍋、仙草凍	
19	2026-06-25 (四) 2-4節	理論：碳足跡之計算	期末大掃除	
20	2026-07-02 (四) 2-4節	課程結束	期末考	
21	2026-01-29 (四) 2-4節	暑假開始	課程結束	
22	2026-01-29 (四) -節			

114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	2026-02-23 (一) 3-4節	預備周/花藝簡史、花藝工具介紹	實習安全宣導	
2	2026-03-02 (一) 3-4節	國定假日	網狀編織花束	吳昌達
3	2026-03-09 (一) 3-4節	花藝設計-飾物製作	紙花製作技術	吳昌達
4	2026-03-16 (一) 3-4節	花藝設計-餽贈花束	花束包裝技能	吳昌達
5	2026-03-23 (一) 3-4節	花藝設計-造形構成技巧	蜘蛛網捧花設計	吳昌達
6	2026-03-30 (一) 3-4節	期中考	期中考	
7	2026-04-06 (一) 3-4節	清明連假		
8	2026-04-13 (一) 3-4節	花卉日常生活利用	異材質吊飾設計	吳昌達
9	2026-04-20 (一) 3-4節	花藝設計-多肉植物應用	多肉上板運用	吳昌達
10	2026-04-27 (一) 3-4節	花藝設計實務-桌花設計	餐桌桌花實作技能	
11	2026-05-04 (一) 3-4節	乾燥花利用	乾燥花束設計實作	
12	2026-05-11 (一) 3-4節	畢業考	畢業考	
13	2026-05-18 (一) 3-4節	盆花利用	組合盆栽實作技能	
14	2026-05-25 (一) 3-4節	盆花利用/成果展	宴會會場花藝佈置實作	
15	2026-06-01 (一) 3-4節	畢業典禮	課程結束	
16	2026-06-08 (一) -節			
17	2026-06-15 (一) -節			
18	2026-06-22 (一) -節			
19	2026-06-29 (一) -節			
20	2026-07-06 (一) -節			
21	2026-07-13 (一) -節			
22	0000-00-00 -節			

114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	2025-09-04 (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	2025-09-11 (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	2025-09-18 (四) 3-4節	理論：在地食材介紹(關西)	實習：仙草奶茶/布丁	
4	2025-09-25 (四) 3-4節	理論：在地食材介紹(新埔)	實習：柿香雪Q餅	
5	2025-10-02 (四) 3-4節	理論：在地食材介紹(北埔)	實習：北埔擂茶生乳捲	石英懿
6	2025-10-09 (四) 3-4節	理論：在地食材介紹(寶山)	實習：寶山黑糖磅蛋糕	石英懿
7	2025-10-16 (四) 3-4節	理論：在地食材介紹(芎林)	實習：戚風仙草奶凍捲	石英懿
8	2025-10-23 (四) 3-4節	第一次期中考	實習暫停	
9	2025-10-30 (四) 3-4節	理論：在地食材介紹(尖石)	實習：美人茶香鮮果凍	石英懿
10	2025-11-06 (四) 3-4節	理論：在地食材介紹(五峰)	實習：新竹百年蜂蜜蛋糕	石英懿
11	2025-11-13 (四) 3-4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	2025-11-20 (四) 3-4節	理論：新產品研發流程(一)	實習：福源花生醬慕斯	石英懿
13	2025-11-27 (四) 3-4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	2025-12-04 (四) 3-4節	第二次期中考	實習暫停	
15	2025-12-11 (四) 3-4節	理論：產品命名、定價、包裝、行銷與優劣分析	實習：在地產品實作與打樣	
16	2025-12-18 (四) 3-4節	理論：新產品研發流程(三)	實習：在地產品修正實作	
17	2025-12-25 (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：在地產品實作與品評	
18	2026-01-08 (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	
19	2026-01-15 (四) 3-4節	理論：結案報告教學	實習：期末報告及成果展示	
20	2026-01-22 (四) 3-4節	課程複習	期末大掃除	
21	2026-01-29 (四) 3-4節	寒假開始	課程結束	
22	2026-01-29 (四) -節			



114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	2026-02-12 (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	2026-02-19 (四) 5-6節	春節假期		
3	2026-02-26 (四) 5-6節	理論: 各地區伴手禮介紹	實習: 伴手禮設定	
4	2026-03-05 (四) 5-6節	理論: 台灣國產食材特色介紹	實習: 各種包裝設計	
5	2026-03-12 (四) 5-6節	理論: 屏東特色食材介紹	實習: 生巧克力	
6	2026-03-19 (四) 5-6節	理論: 台中特色食材介紹	實習: 日式佃煮香魚(新竹香魚)	李尚耕
7	2026-03-26 (四) 5-6節	理論: 宜蘭特色食材介紹	實習: 馬告鹽焗山豬肉(原住民風味)	李尚耕
8	2026-04-02 (四) 5-6節	第一次期中考	實習暫停	
9	2026-04-09 (四) 5-6節	理論: 新竹特色食材介紹	實習: 柿餅沙拉佐芥末油醋醬(新埔柿餅)	李尚耕
10	2026-04-16 (四) 5-6節	理論: 高雄特色食材介紹	實習: 韓式椒麻堅果拌醬	李尚耕
11	2026-04-23 (四) 5-6節	理論: 彰化特色食材介紹	實習: 百香果蜜餞與桂花糖漬粒子南瓜(南投百香果)	李尚耕
12	2026-04-30 (四) 5-6節	理論: 南投特色食材介紹	實習: 手工義大利豬肉腸(尖石高麗菜)	李尚耕
13	2026-05-07 (四) 5-6節	理論: 台南特色食材介紹	實習: SUPPLI 義大利飯球(國產米)	李尚耕
14	2026-05-14 (四) 5-6節	理論: 產品研發歷程記錄	產品研發歷程記錄	
15	2026-05-21 (四) 5-6節	第二次期中考	實習暫停	
16	2026-05-28 (四) 5-6節	理論: 產品試做方式擬定	實習: 產品試做	
17	2026-06-04 (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	
18	2026-06-11 (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	
19	2026-06-18 (四) 5-6節	理論: 期末上台報告	實習: 期末上台報告	
20	2026-06-25 (四) 5-6節	理論: 期末上台報告	實習: 期末上台報告	
21	2026-07-02 (四) 5-6節	課程複習	期末大掃除	
22	0000-00-00 -節			

114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：王衛智

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2025-09-04 (四) 2-4節	實習衛生安全教育	寵物美容教室器材介紹	
2	2025-09-11 (四) 2-4節	寵物定義介紹	認識犬隻品種、構造、行為	
3	2025-09-18 (四) 2-4節	寵物行為心理分析	保定技巧、寵物行為概念	梁語喬
4	2025-09-25 (四) 2-4節	寵物美容基礎I	美容桌架設、犬隻保定、皮膚檢查、美容工具選用	梁語喬
5	2025-10-02 (四) 2-4節	寵物美容基礎II	清耳、剃腳毛、修剪趾甲、梳毛、沐浴流程說明等	梁語喬
6	2025-10-09 (四) 2-4節	寵物美容實務	皮毛梳理、洗澡示範、吹整技巧	
7	2025-10-16 (四) 2-4節	寵物造型基礎技術	不同品種犬隻體型/造型繪圖練習、及髮髻造型操作	梁語喬
8	2025-10-23 (四) 2-4節	第一次段考		
9	2025-10-30 (四) 2-4節	寵物皮毛護理	洗毛精選擇、毛流走向和毛質分析	梁語喬
10	2025-11-06 (四) 2-4節	指導(牽)犬訓練	犬隻牽引訓練	梁語喬
11	2025-11-13 (四) 2-4節	校慶活動停課		
12	2025-11-20 (四) 2-4節	犬隻飼養管理		
13	2025-11-27 (四) 2-4節	犬隻基礎剪毛(綿羊型)	示範及操作基礎剪毛	
14	2025-12-04 (四) 2-4節	第二次段考		
15	2025-12-11 (四) 2-4節	寵物保健照護	基本解剖學、寵物預防注射、居家保健技巧	梁語喬
16	2025-12-18 (四) 2-4節	寵物疾病及預防		
17	2025-12-25 (四) 2-4節	寵物基礎造型剪毛		
18	2026-01-01 (四) 2-4節	寵物進階造型剪毛	寵物美容簡易造型	
19	2026-01-08 (四) 2-4節	寵美丙級技術士模擬測試I	術科專業考照練習第一和第二站	
20	2026-01-15 (四) 2-4節	寵美丙級技術士模擬測試II	術科專業考照練習 第三站	
21	2026-01-22 (四) 2-4節	第三次段考		
22	0000-00-00 -節			

114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：王衛智

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2026-03-05 (四) 2-4節	實習安全衛生教育	寵物美容教室實習安全守則	
2	2026-03-12 (四) 2-4節	檢視寵物基本狀態	確認寵物行為、外觀是否正常及保定	
3	2026-03-19 (四) 2-4節	頭型剪毛-基礎持剪	持剪刀練習、瓶毛修剪練習	梁語喬
4	2026-03-26 (四) 2-4節	頭型剪毛-示範	狗頭造型示範、練習狗頭組裝	梁語喬
5	2026-04-02 (四) 2-4節	頭型剪毛-泰迪剪型	貴賓犬泰迪剪型	
6	2026-04-09 (四) 2-4節	多元評量週		
7	2026-04-16 (四) 2-4節	第一次期中考		
8	2026-04-23 (四) 2-4節	頭型剪毛-綿羊剪型	貴賓犬綿羊剪型	
9	2026-04-30 (四) 2-4節	頭型剪毛-寵物剪型	比熊犬剪型	
10	2026-05-07 (四) 2-4節	剪毛-足型	貓足型、綿羊剪型、圓足型	梁語喬
11	2026-05-14 (四) 2-4節	多元評量週		
12	2026-05-21 (四) 2-4節	第二次期中考		
13	2026-05-28 (四) 2-4節	模型犬造型-示範	假狗模型全身剪毛	梁語喬
14	2026-06-04 (四) 2-4節	模型犬基本造型I	假狗模型基本造型修剪	梁語喬
15	2026-06-11 (四) 2-4節	模型犬基本造型II	假狗模型基本造型修剪	梁語喬
16	2026-06-18 (四) 2-4節	髮髻造型I	頂毛單結半包式、頂毛雙結半包式	
17	2026-06-25 (四) 2-4節	髮髻造型II	垂耳型耳結、豎耳型耳結	
18	2026-07-02 (四) 2-4節	寵物美容業現況與展望	寵物美容業之職業道德	梁語喬
19	2026-07-09 (四) 2-4節	第三次段考		
20	0000-00-00 -節			
21	0000-00-00 -節			
22	0000-00-00 -節			

## 114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：黃子嘉

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	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	2024-09-12 (四) 2-4節	廣式油雞	剗刀刀工、滷煮技能	
3	2024-09-19 (四) 2-4節	煙燻鳳爪	剪爪、去骨和煙燻	林瑞勳
4	2024-09-26 (四) 2-4節	荷葉糯米雞	去骨技巧	林瑞勳
5	2024-10-03 (四) 2-4節	燒賣	攪打技能和蒸煮技巧	林瑞勳
6	2024-10-10 (四) 2-4節	豬肉餡餅	燙麵	
7	2024-10-17 (四) 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	2024-10-24 (四) 2-4節	第一次段考		
9	2024-10-31 (四) 2-4節	蜂蜜叉燒酥	酥油皮包製原理和介紹	林瑞勳
10	2024-11-07 (四) 2-4節	胡椒餅	包餡技巧	
11	2024-11-14 (四) 2-4節	校慶活動停課		
12	2024-11-21 (四) 2-4節	臘腸煲仔飯	米飯烹煮技能和米食處理	
13	2024-11-28 (四) 2-4節	臘味蘿蔔糕	米漿型加工產品原理	林瑞勳
14	2024-12-05 (四) 2-4節	第二次段考		
15	2024-12-12 (四) 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	2024-12-19 (四) 2-4節	脆皮燒肉	家畜肉部位介紹和油炸技巧	
17	2024-12-26 (四) 2-4節	畜產品利用試做(1)		
18	2024-01-02 (二) 2-4節	畜產品利用試做(2)		
19	2025-01-09 (四) 2-4節	期末成果發表	口頭發表和成品擺飾技巧	
20	2025-01-16 (四) 2-4節	第三次段考		
21	0000-00-00 -節			
22	0000-00-00 -節			

114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：黃子嘉

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2026-02-26 (四) 2-4節	實習安全衛生教育	寵物美容教室實習安全守則	
2	2026-03-05 (四) 2-4節	低溫水煮雞胸肉、凱薩沙拉	低溫煮與舒肥技能	
3	2026-03-12 (四) 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	2026-03-19 (四) 2-4節	優格水果沙拉、水波蛋	蛋品輕食推廣	林瑞勳
5	2026-03-26 (四) 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	2026-04-02 (四) 2-4節	多元評量週		
7	2026-04-09 (四) 2-4節	第一次期中考		林瑞勳
8	2026-04-16 (四) 2-4節	義式手工披薩	PIZZA類別介紹與五大醬汁	
9	2026-04-23 (四) 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	2026-04-30 (四) 2-4節	義大利肉醬千層麵	西式配料應用	
11	2026-05-07 (四) 2-4節	多元評量週		
12	2026-05-14 (四) 2-4節	第二次期中考		
13	2026-05-21 (四) 2-4節	壽司、茶碗蒸	輕食營養知識與菜單設計	林瑞勳
14	2026-05-28 (四) 2-4節	椒麻雞絲沙拉堡		
15	2026-06-04 (四) 2-4節	紅酒燉牛肉和焗烤馬鈴薯	燉煮原理	林瑞勳
16	2026-06-11 (四) 2-4節	乳蛋類發表試做(1)		
17	2026-06-18 (四) 2-4節	乳蛋類發表試做(2)		
18	2026-06-25 (四) 2-4節	期末成果發表		
19	2026-07-02 (四) 2-4節	第三次段考		
20	0000-00-00 -節			
21	0000-00-00 -節			
22	0000-00-00 -節			

## 114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	2025-09-01 (一) 5-7節	上課方式介紹	實習安全衛生教育宣導	
2	2025-09-08 (一) 5-7節	杯飾製作、水果盤製作	刀工技能、擺盤技巧	
3	2025-09-15 (一) 5-7節	水果盤、冰綠茶多多	雪克杯搖盪技巧	
4	2025-09-22 (一) 5-7節	桂花三日香、黑糖粉粿奶茶、月下桂花奶凍	產業界流行性產品－創意飲品	瞿維新
5	2025-09-29 (一) 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	2025-10-06 (一) 5-7節	中秋節	中秋節	
7	2025-10-13 (一) 5-7節	第一次期中考		
8	2025-10-20 (一) 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	2025-10-27 (一) 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	2025-11-03 (一) 5-7節	冬瓜雷夢、冬瓜米露酷、濃情巧克力	產業界流行性產品－創意飲品	瞿維新
11	2025-11-10 (一) 5-7節	飲調術科期中測驗		
12	2025-11-17 (一) 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	2025-11-24 (一) 5-7節	香蕉西瓜盤、柳橙西瓜船、熱桂圓紅棗茶	茶的認識與調製、水果切割實作	
14	2025-12-01 (一) 5-7節	第二次期中考		
15	2025-12-08 (一) 5-7節	繽紛綠豆沙、蜜桃雲朵奶霜、洛神美顏奶昔	產業界流行性產品－創意飲品	瞿維新
16	2025-12-15 (一) 5-7節	濾杯式熱咖啡、熱焦糖瑪奇多、熱抹茶拿鐵	注入法實作	
17	2025-12-22 (一) 5-7節	多多乳酸綠、抹茶珍珠幸福凍、抹茶林檎氣泡	產業界流行性產品－創意飲品	瞿維新
18	2026-12-29 (二) 5-7節	冰檸檬紅茶、冰蜂蜜菊花茶、冰葡萄柚綠茶	搖盪法實作	
19	2026-01-05 (一) 5-7節	期末大掃除		
20	2026-01-12 (一) 5-7節	期末考		
21	2026-01-19 (一) 5-7節	放寒假		
22	2026-01-19 (一) -節			

114學年度第2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	2026-02-16 (一) 5-7節	上課方式介紹	實習安全衛生教育宣導	
2	2026-02-23 (一) 5-7節	飲調檢定模擬練習	模擬練習	
3	2026-03-02 (一) 5-7節	飲調檢定模擬練習	模擬練習	
4	2026-03-09 (一) 5-7節	飲調檢定模擬練習	模擬練習	
5	2026-03-16 (一) 5-7節	飲調檢定模擬練習	模擬練習	
6	2026-03-23 (一) 5-7節	整顆芭樂綠茶、洛神梅仔茶、乾冰泰奶冰淇淋	產業界流行性產品—創意飲品	瞿維新
7	2026-03-30 (一) 5-7節	第一次期中考		
8	2026-04-06 (一) 5-7節	飲調檢定模擬練習	模擬練習	
9	2026-04-13 (一) 5-7節	飲調檢定模擬練習	模擬練習	
10	2026-04-20 (一) 5-7節	草仔Q裸蕎麥茶、蜜桃柚子雪菊、奶酥麵包奶蓋茶	產業界流行性產品—創意飲品	瞿維新
11	2026-04-27 (一) 5-7節	飲調檢定模擬練習	模擬練習	
12	2026-05-04 (一) 5-7節	飲調術科期中測驗		
13	2026-05-11 (一) 5-7節	伯爵草莓茶、風霧之秋、芭芭雅泰奶	產業界流行性產品—創意飲品	瞿維新
14	2026-05-18 (一) 5-7節	第二次期中考		
15	2026-05-25 (一) 5-7節	葡萄柚蜜茶凍、超級楊枝甘露、銀橋雪霜	產業界流行性產品—創意飲品	瞿維新
16	2026-06-01 (一) 5-7節	飲調檢定模擬練習	模擬練習	
17	2026-06-08 (一) 5-7節	飲調檢定模擬練習	模擬練習	
18	2026-06-16 (二) 5-7節	飲調術科期末測驗		
19	2026-06-22 (一) 5-7節	期末大掃除		
20	2026-06-29 (一) 5-7節	期末考		
21	2026-06-29 (一) -節			
22	2026-06-29 (一) -節			

114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	2025-09-02 (二) 5-7節	上課方式介紹	實習安全衛生教育宣導	
2	2025-09-09 (二) 5-7節	奶油小西餅、美式餅乾	餅乾製作	
3	2025-09-16 (二) 5-7節	鳳梨酥、蛋黃酥	月餅製作	
4	2025-09-23 (二) 5-7節	販售鳳梨酥	月餅製作	
5	2025-09-30 (二) 5-7節	杏仁瓦片、貓舌餅乾	餅乾製作	
6	2025-10-07 (二) 5-7節	橄欖形-肉鬆麵包、棒形麵包-草莓夾心	菓子麵包的變化(橄欖形、棒形)	黃佳政
7	2025-10-14 (二) 5-7節	麵糊類蛋糕	蛋糕製作	
8	2025-10-21 (二) 5-7節	第一次期中考		
9	2025-10-28 (二) 5-7節	戚風類蛋糕	蛋糕製作	
10	2025-11-04 (二) 5-7節	蔥麵包、紅豆甜麵包	麵包店的熱銷商品	黃佳政
11	2025-11-11 (二) 5-7節	乳沫類蛋糕	蛋糕製作	
12	2025-11-18 (二) 5-7節	提拉米蘇	蛋糕製作	
13	2025-11-25 (二) 5-7節	條狀麵包-熱狗麵包、香蒜乳酪條	麵包店的鹹麵包	黃佳政
14	2025-12-02 (二) 5-7節	第二次期中考		
15	2025-12-09 (二) 5-7節	條狀麵包-熱狗麵包、香蒜乳酪條	麵包店的鹹麵包	黃佳政
16	2025-12-16 (二) 5-7節	山形白吐司、布丁甜麵包	麵包製作	
17	2025-12-23 (二) 5-7節	圓頂奶油吐司、奶酥甜麵包	麵包製作	
18	2026-12-30 (三) 5-7節	期末術科測驗	多元評量	
19	2026-01-06 (二) 5-7節	期末大掃除		
20	2026-01-13 (二) 5-7節	期末考		
21	2026-01-20 (二) 5-7節	放寒假		
22	2026-01-20 (二) -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	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(亦捷科際56元) 單程71元, 往返142元	17,794
	輕食料理	2年甲班	2	21	16,800	170	7	1,190	亦捷科際(新豐-竹北25元+竹北-關西60元, 往返170元)	17,990
園藝科	花卉利用實習	3年甲班	2	12	9,600	180	6	1,080	湖口-->竹北-->關西。單趟湖口至竹北亦捷科技30元, 單趟亦捷科際竹北至關西60元, 往返180元。	10,680
食品加工科	在地食材運用作	2年甲班	1	14	11,200	142	7	994	竹北->蓮華寺(科技之星15元) 蓮華寺->關西(亦捷科際56元) 單程71元, 往返142元	12,194
	國產特產實作	2年甲班	2	14	11,200	170	7	1,190	亦捷科際(新豐-竹北25元+竹北-關西60元, 往返170元)	12,390
畜產保健科	寵物照護實習	2年甲班	1	21	16,800	278	7	1,946	梁憶萍國際寵物美容研究中心(板橋)->關西高中, 自行開車一次往返92.6公里×3元=278元	18,746
	寵物美容	2年甲班	2	21	16,800	278	7	1,946	梁憶萍國際寵物美容研究中心(板橋)->關西高中, 自行開車一次往返92.6公里×3元=278元	18,746
	畜產品利用	2年甲班	1	21	16,800	151	7	1,057	新豐球場中餐廳->關西高中 25.1公里×2來回×3元=150.6元	17,857
	畜產品開發	2年甲班	2	21	16,800	151	7	1,057	新豐球場中餐廳->關西高中 25.1公里×2來回×3元=150.6元	17,857
餐飲服務	飲料實務	2年丁餐班	1	12	9,600	132	4	528	一次往返132元×4次=528 自行開車(中壢-關西共22公里), 往返一趟合計44公里, 每公里3元=132元	10,128
	飲料實務	2年丁餐班	2	12	9,600	132	4	528	一次往返132元×4次=528 自行開車(中壢-關西共22公里), 往返一趟合計44公里, 每公里3元=132元	10,128
	烘焙實務	2年丁餐班	1	12	9,600	120	4	480	一次往返120元×4次=480 自行開車(1/24早午餐-關西共20公里), 往返一趟合計40公里, 每公里3元=120元	10,080

(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	21節	10,500	10,500	21,000
	2	21節	10,500	10,500	21,000
園藝科	2	12節	6,000	6,000	12,000
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	42節	21,000	20,000	41,000
	2	42節	21,000	20,000	41,000
餐飲服務	1	24節	12,000	20,000	32,000
	2	12節	6,000	6,000	12,000



(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	16,800	994	10,500	10,500
食品加工科	1	11,200	994	7,000	7,000
畜產保健科	1	33,600	3,003	21,000	20,000
餐飲服務	1	19,200	1,008	12,000	20,000
家政科	2	16,800	1,190	10,500	10,500
園藝科	2	9,600	1,080	6,000	6,000
食品加工科	2	11,200	1,190	7,000	7,000
畜產保健科	2	33,600	3,003	21,000	20,000
餐飲服務	2	9,600	528	6,000	6,000
小計		161,600	12,990	101,000	107,000

會計年度	114年度	115年度
鐘點費	80,800	80,800
二代健保機關補充保費	1,705	1,705
交通費	5,999	6,991
教學材料費	50,500	50,500
業務費	57,500	49,500
合計	196,504	189,496