

國立關西高級中學

108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界專家協同教學

成效報告

承辦組長：

教師兼實習組長 吳建勳

承辦單位主任：

教師兼實習主任 王素貞

校長：

國立關西高級中學校長 涂仲篔

中華民國 109 年 9 月 4 日

壹、基本資料

一、申辦簡表

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				
	姓名：吳建勳				電話：03-5872049分機502				
	e-mail：sam@khvs.hcc.edu.tw								
科別	科目名稱	開課學期	上課時間	班級	每次節數	次數	總節數	學校原任課教師	業界專家姓名
家政科	服飾工藝Ⅳ	108(2)	日間	三年甲班	4節	7次	28節	陳麗蓮	林淑禎
家政科	服飾工藝Ⅲ	108(1)	日間	三年甲班	4節	7次	28節	陳麗蓮	姜茂順
家政科	烹飪Ⅲ	108(1)	日間	二年甲班	3節	6次	18節	朱禹禎	林瑞勳
家政科	烹飪Ⅳ	108(2)	日間	二年甲班	3節	6次	18節	朱禹禎	林瑞勳
畜產保健科	寵物美容Ⅰ	108(1)	日間	三年甲班	3節	7次	21節	陳茵茵	吳宜瑾
畜產保健科	寵物美容Ⅱ	108(2)	日間	三年甲班	3節	7次	21節	陳憶平	吳宜瑾
餐飲服務	中餐烹調Ⅰ	108(1)	日間	二年丁餐班	3節	6次	18節	朱禹禎	林瑞勳
餐飲服務	中餐烹調Ⅱ	108(2)	日間	二年丁餐班	3節	6次	18節	朱禹禎	林瑞勳
餐飲服務	西餐Ⅰ	108(1)	日間	三年丁餐班	4節	7次	28節	羅郁文	李尚耕
餐飲服務	西餐Ⅱ	108(2)	日間	三年丁餐班	4節	7次	28節	羅郁文	李尚耕

二、協同教學實習教學計畫表 (1科目1表)

108學年度第1學期實習教學計畫表 (實際執行情形詳列出)

科目名稱：服飾工藝III

授課班級：三年甲班

授課教師：陳麗蓮

週次	月日節	單元名稱	技能項目	業師
1	09月 05日 1-4節	剪接裙製作	1.腰部YOKE剪接 2.隱形拉鍊車縫練習	姜茂順
2	09月 12日 1-4節	曲線剪接變化裙練習	1.各種曲線剪接線接合練習 2.碎褶接合處理。	陳麗蓮
3	09月 19日 1-4節	金屬線寶石編織工藝- 項鍊飾品製作	1.學習金屬線工藝工具的使用 2.學習材料與配件的組合	陳麗蓮
4	09月 26日 1-4節	金屬線寶石編織工藝- 項鍊飾品製作	1.學習金屬線工藝工具的使用 2.學習材料與配件的組合	陳麗蓮
5	10月 03日 1-4節	小圓領襯衫製作	1.平領-小圓領製作 2.袖子製作與接合	姜茂順
6	10月 10日 1-4節	國慶日放假一天		陳麗蓮
7	10月 17日 1-4節	第一次期中考		陳麗蓮
8	10月 24日 1-4節	領台式襯衫領襯衫	1.領台式襯衫領製作 2.前門襟製作 3.半門襟製作	姜茂順
9	10月 31日 1-4節	領台式襯衫領襯衫	1.連肩布料裁剪練習 2.箭形袖開口製作	姜茂順
10	11月 07日 1-4節	滾邊背心裙製作	1.外凸內凹滾邊練習 2.普通拉鍊車縫練習 3.交叉縫手縫法練習	姜茂順
11	11月 14日 1-4節	金屬線寶石編織工藝- 手鍊、戒指、耳環製作	1.學習金屬線工藝工具的使用 2.學習材料與配件的組合	陳麗蓮
12	11月 21日 1-4節	旗袍領背心製作	1.旗袍領製作 2.袖口貼編製作	姜茂順
13	11月 28日 1-4節	第二次期中考		陳麗蓮
14	12月 05日 1-4節	腰帶剪接七分褲製作	1.腰帶剪接練習 2.褲子拉鍊製作練習	姜茂順
15	12月 12日 1-4節	造花藝術-胸花製作	1.學習風信子的製作 2.學習風信子胸花的組合 3.學習裝飾緞帶的組合方法	陳麗蓮
16	12月 19日 1-4節	造花藝術-新娘捧花製作	學習玫瑰花的製作	陳麗蓮
17	12月 26日 1-4節	造花藝術-新娘捧花製作	學習捧花的組合方式	陳麗蓮
18	01月 02日 1-4節	造花藝術-創意頭飾製作		陳麗蓮
19	01月 09日 1-4節	各式造型帽子介紹與重點製作	學習漁夫帽製作	陳麗蓮
20	01月 16日 1-4節	結業式		陳麗蓮

108學年度第1學期實習教學計畫表 (實際執行情形詳列出)

科目名稱：烹飪III

授課班級：二年甲班

授課教師：朱禹禎

週次	月日節	單元名稱	技能項目	業師
1	09月 05日 5-7節	課程介紹	實習安全衛生教育宣導	朱禹禎
2	09月 12日 5-7節	蔬菜雕、盤飾	果雕技能	朱禹禎
3	09月 19日 5-7節	麻辣黃瓜、雞絲拉皮	涼拌菜技能	朱禹禎
4	09月 26日 5-7節	粉蒸排骨、珍珠丸子	蒸食應用技能	朱禹禎
5	10月 03日 5-7節	松鼠鱸魚、富貴蝦球	油炸技能	林瑞勳
6	10月 10日 5-7節	國慶日連假		朱禹禎
7	10月 17日 5-7節	第一次期中考		朱禹禎
8	10月 24日 5-7節	生菜蝦鬆、黃金皮蛋	爆炒技能	林瑞勳
9	10月 31日 5-7節	梅干扣肉、扣三絲	扣食應用技能	朱禹禎
10	11月 07日 5-7節	酥炸腰果、酥炸魚條	酥炸技能	朱禹禎
11	11月 14日 5-7節	麻油松板、黃袍豆腐	刀工技能	林瑞勳
12	11月 21日 5-7節	三代同堂雞、乾扁苦瓜	燉煮技能	林瑞勳
13	11月 28日 5-7節	第二次期中考		朱禹禎
14	12月 05日 5-7節	豆沙芋棗、燴蝦球	整形技能	朱禹禎
15	12月 12日 5-7節	金瓜炒米粉、川味酸辣湯	刀工技能	林瑞勳
16	12月 19日 5-7節	八寶香油飯、老皮嫩肉	油飯烹煮技能	林瑞勳
17	12月 26日 5-7節	咕咾肉、醋溜丸子	滑溜技能	朱禹禎
18	01月 02日 5-7節	鍋貼、鍋貼豆腐	鍋貼技能	朱禹禎
19	01月 09日 5-7節	螞蟻上樹、燻蛋	煙燻技能	朱禹禎
20	01月 16日 5-7節	結業式		朱禹禎

108學年度第2學期實習教學計畫表 (實際執行情形詳列出)

科目名稱：服飾工藝 IV

授課班級：三年甲班

授課教師：陳麗蓮

週次	月 日 節	單元名稱	技能項目	業師
1	02月 27日 1-4節	中國風服飾設計與打版	中國風服飾設計與打版	陳麗蓮
2	03月 05日 1-4節	中國風服飾設計與打版	中國風服飾設計與打版	陳麗蓮
3	03月 12日 1-4節	中國風服飾設計與打版	中國風服飾設計與打版	林淑禎
4	03月 19日 1-4節	中國風服飾製作	中國風盤釦斜襟製作	林淑禎
5	03月 26日 1-4節	中國風服飾製作	中國風盤釦斜襟製作	陳麗蓮
6	04月 02日 1-4節	清明連假		陳麗蓮
7	04月 09日 1-4節	中國風服飾製作	中國風出芽旗袍領與開岔製作	林淑禎
8	04月 16日 1-4節	刺繡洋裝製作	刺繡設計與製作	陳麗蓮
9	04月 23日 1-4節	刺繡洋裝製作	刺繡設計與製作	陳麗蓮
10	04月 30日 1-4節	手繪服飾-背心製作	彩繪圖案	陳麗蓮
11	05月 07日 1-4節	古布拼布包製作	拼布製作	林淑禎
12	05月 14日 1-4節	古布拼布包製作	拼布包製作	林淑禎
13	05月 21日 1-4節	成果展服裝設計及配件製作	服裝及配件製作	陳麗蓮
14	05月 28日 1-4節	成果展服裝設計及配件製作	台步走位練習	林淑禎
15	06月 04日 1-4節	畢業成果展		林淑禎
16	06月 11日 1-4節	期末環境整理		陳麗蓮
17	月 日 節			
18	月 日 節			
19	月 日 節			

108學年度第2學期實習教學計畫表 (實際執行情形詳列出)

科目名稱：烹飪Ⅳ

授課班級：二年甲班

授課教師：朱禹禎

週次	月日節	單元名稱	技能項目	業師
1	02月 27日 2-4節	課程介紹	實習安全衛生教育宣導	朱禹禎
2	03月 05日 2-4節	燒賣、肉包	包摺技能	朱禹禎
3	03月 12日 2-4節	三杯中捲、金沙山藥	爆炒技能	林瑞勳
4	03月 19日 2-4節	蒜蒸草蝦、京醬肉絲	醬汁應用技能	林瑞勳
5	03月 26日 2-4節	台式肉粽	包粽技能	朱禹禎
6	04月 02日 2-4節	蔥油餅、豬肉餡餅	油煎技能	朱禹禎
7	04月 09日 2-4節	第一次期中考		朱禹禎
8	04月 16日 2-4節	豆酥鱈魚、客家小炒	油炸技能	林瑞勳
9	04月 23日 2-4節	彩椒牛柳、麻婆豆腐	牛肉烹調項目	林瑞勳
10	04月 30日 2-4節	千層白菜、鑲豆腐	肉餡處理技能	朱禹禎
11	05月 07日 2-4節	泰式軟殼蟹、宮保雞丁	油炸技能	林瑞勳
12	05月 14日 2-4節	宮保魷魚捲、金鈎魷魚絲	刀工技能	朱禹禎
13	05月 21日 2-4節	第二次期中考		朱禹禎
14	05月 28日 2-4節	蛋皮捲、西米芋泥露	蛋皮製作技能	朱禹禎
15	06月 04日 2-4節	紹興醉雞、灼墨魚片	醃製技能	朱禹禎
16	06月 11日 2-4節	翡翠鮮魚捲、美極雙菇	宴會擺盤技能	林瑞勳
17	06月 18日 2-4節	炸牡蠣春捲、雙色鮮魷捲	包捲技能	朱禹禎
18	06月 25日 2-4節	脆皮蝦球、琵琶蝦	蝦泥處理技能	朱禹禎
19	07月 02日 2-4節	期末大掃除		朱禹禎
20	07月 09日 2-4節	期末考		朱禹禎

108學年度第1學期實習教學計畫表 (實際執行情形詳列出)

科目名稱：寵物美容I

授課班級：三年甲班

授課教師：陳茵茵

週次	月日節	單元名稱	技能項目	業師
1	01月 08日 5-7節	實習衛生安全教育		
2	01月 09日 5-7節	寵物定義介紹		
3	09月 13日 5-7節	中秋節放假		
4	09月 20日 5-7節	寵物心理學	服從行為、矯正行為	吳宜瑾
5	09月 27日 5-7節	寵物美容基礎I	美容桌架設、美容工具選用	吳宜瑾
6	10月 04日 5-7節	寵物美容基礎II	保定、清耳、剃腳底毛、修剪趾甲、梳毛	吳宜瑾
7	10月 11日 5-7節	調整放假		
8	10月 18日 5-7節	寵物美容實務		
9	10月 25日 5-7節	寵物造型基礎技術	不同犬種造型繪圖、髮髻編結練習	吳宜瑾
10	11月 01日 5-7節	寵物毛皮護理	洗毛精選擇、毛流走向與毛質分析	吳宜瑾
11	11月 08日 5-7節	校慶運動會		
12	11月 15日 5-7節	指導犬基礎訓練	犬支牽引訓練	吳宜瑾
13	11月 22日 5-7節	犬隻飼養管理		
14	11月 29日 5-7節	第二次期中考		
15	12月 06日 5-7節	犬隻基礎剪毛		
16	12月 13日 5-7節	寵物疾病級預防		
17	12月 20日 5-7節	統測模擬考		
18	12月 27日 5-7節	寵物保健照護		
19	01月 31日 5-7節	期末實作評量測驗		
20	01月 03日 5-7節	期末實作評量測驗		
21	01月 10日 5-7節	辯論活動-獸醫師藥劑權相關討論		

108學年度第2學期實習教學計畫表 (實際執行情形詳列出)

科目名稱：寵物美容II

授課班級：三年甲班

授課教師：陳憶平

週次	月日節	單元名稱	技能項目	業師
1	02月 28日 5-7節	實習衛生安全教育		
2	03月 06日 5-7節	寵物用品介紹		
3	03月 13日 5-7節	寵物美容剪刀握法練習		
4	03月 20日 5-7節	犬隻基礎剪毛 (泰迪熊型)	認識泰迪熊型剪毛概念	吳宜瑾
5	03月 27日 5-7節	犬隻基礎剪毛 (比賽剪型)	對比賽剪型有基本概念	吳宜瑾
6	04月 03日 5-7節	兒童節提前一日放假		
7	04月 10日 5-7節	寵物店規劃與經營	了解寵物店收費現況	吳宜瑾
8	04月 17日 5-7節	寵物美容進階造型		
9	04月 24日 5-7節	寵物基礎染毛	實際操作染毛方法	吳宜瑾
10	05月 01日 5-7節	寵物市場產業分析		
11	05月 08日 5-7節	寵物「貓」飼養管理	寵物貓洗澡原則認識	吳宜瑾
12	05月 15日 5-7節	國中會考		
13	05月 22日 5-7節	指導(牽)犬訓練進階實作	正向訓練之概念	吳宜瑾
14	05月 29日 5-7節	寵物羊毛氈成果製作	寵物羊毛氈製作	吳宜瑾
15	06月 05日 5-7節	寵物美容實作測驗		
16	06月 12日 5-7節	寵物用品清潔與管理		
17	06月 19日 5-7節	畢業		
18	06月 26日 5-7節	畢業		
19	07月 03日 5-7節	畢業		
20	07月 10日 5-7節	畢業		
21	07月 17日 5-7節	畢業		

108學年度第1學期實習教學計畫表 (實際執行情形詳列出)

科目名稱：中餐烹調

授課班級：二年丁餐班

授課教師：朱禹禎

週次	月日節	單元名稱	技能項目	業師
1	09月 04日 2~4節	上課方式介紹	實習安全衛生教育宣導	
2	09月 11日 2~4節	青椒炒肉絲、茄汁燴魚片、乾煸四季豆	乾煸技能	
3	09月 18日 2~4節	燴三色肉片、五柳溜魚條、馬鈴薯雞絲	刀工技能	
4	09月 25日 2~4節	松鼠鱸魚、涼拌洋蔥	油炸技能	林瑞勳
5	10月 02日 2~4節	蛋白雞茸羹、菊花溜魚球、竹筍炒肉絲	勾芡技能	
6	10月 09日 2~4節	魚香烘蛋、椒鹽杏包菇	爆炒技能	林瑞勳
7	10月 16日 2~4節	第一次期中考		
8	10月 23日 2~4節	麻油松板、黃金皮蛋	刀工技能	林瑞勳
9	10月 30日 2~4節	黑胡椒豬柳、香酥花枝絲、薑絲魚片湯	刀工技能	
10	11月 06日 2~4節	三代同堂雞、豆角茄子	燉煮技能	林瑞勳
11	11月 13日 2~4節	中餐術科期中測驗		
12	11月 20日 2~4節	金瓜炒米粉、川味酸辣湯	刀工技能	林瑞勳
13	11月 27日 2~4節	炸鮮魚條、燴三鮮	海鮮處理技巧	
14	12月 04日 2~4節	第二次期中考		
15	12月 11日 2~4節	八寶香油飯、老皮嫩肉	油飯烹煮技能	林瑞勳
16	12月 18日 2~4節	糖醋瓦片魚、燜燒辣味茄條、三色豆腐羹	油炸技能	
17	12月 25日 2~4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	01月 01日 2~4節	醬燒筍塊、燴咖哩雞片、三絲淋蛋餃	蛋餃製作技能	
19	01月 08日 2~4節	雞肉麻油飯、紅燒茄段	紅燒技能	
20	01月 15日 2~4節	期末考		
21	11月 30日 節			

108學年度第1學期實習教學計畫表 (實際執行情形詳列出)

科目名稱：西餐I

授課班級：三年丁餐班

授課教師：羅郁文

週次	月日節	單元名稱	技能項目	業師
	11月30日 節			
1	09月01日 1-4節	準備週、課程介紹	大掃除、蛋黃醬、BLT三明治	
2	09月08日 1-4節	1.西餐定義、起源2.沙拉的種類	西班牙恩立蛋、蒜香蛤蠣義大利麵	
3	09月15日 1-4節	1.西餐烹調史介紹2.沙拉醬汁認識	鮮蝦盅義大利肉醬麵	李尚耕
4	09月22日 1-4節	1.西餐廚房機具設備2.西式早餐的認識	凱薩沙拉附低溫烹煮雞胸、拿坡里焗烤通心麵	李尚耕
5	09月29日 1-4節	1.西餐廚師專用刀具2.西式早餐的認識	英式炸魚柳佐洋蔥圈、燉牛胸肉墨西哥餅	李尚耕
6	10月06日 1-4節	1.度量衡與溫度認識2.三明治的認識	香煎沙朗牛排、奶油蘑菇濃湯	李尚耕
7	10月13日 1-4節	第一次期中考	第一次期中考	
8	10月20日 1-4節	1.基本刀法應用2.高湯認識	烤火雞附紅莓醬汁、鮮蔬雞肉佐蘑菇醬汁	李尚耕
9	10月27日 1-4節	1.家畜類切割技巧2.高湯的製備與應用	香草豬肉丸附燉白腰豆、BBQ烤牛肉薄餅	李尚耕
10	11月03日 1-4節	1.家禽類切割技巧2.調味料與香料認識	自製義大利、豬肉腸佐酸菜奶野菇敦飯	李尚耕
11	11月10日 1-4節	1.蔬果類切割技巧2.生鮮材料認識	華爾道夫沙拉、洋菇煎豬排	
12	11月17日 1-4節	1.海鮮類切割技巧2.乾貨材料認識	第二次期中考	
13	11月24日 1-4節	1.乳製品材料認識2.沙司製備與應用	藍帶豬排附圓柱型馬鈴薯、義大利蔬菜湯	
14	12月01日 1-4節	第二次中考	牛肉澄清湯、匈牙利牛肉附奶油飯	
15	12月08日 1-4節	1.烹調與酒的應用2.開胃菜認識	佛羅倫斯雞胸肉附青豆飯、優格水果沙拉	
16	12月15日 1-4節	1.西餐烹調法2.主菜認識	主廚沙拉、白酒燴雞附麵疙瘩	
17	12月22日 1-4節	1.西餐菜單內容	紅酒燴雞肉附奶油雞蛋麵	
18	12月29日 1-4節	1.菜單設計	分組料理	
19	01月05日 1-4節	期末大掃除	期末大掃除	
20	01月12日 1-4節	期末考		

108學年度第2學期實習教學計畫表 (實際執行情形詳列出)

科目名稱：中餐烹調II

授課班級：二年丁餐班

授課教師：朱禹禎

週次	月日節	單元名稱	技能項目	業師
1	02月 13日 2~4節	三絲淋蒸蛋、麻辣豆腐丁、糖醋排骨	蒸煮技能	
2	02月 20日 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	02月 27日 2~4節	鹽蛋中卷、川味回鍋肉	爆炒技能	林瑞勳
4	03月 06日 2~4節	鹹酥雞、家常煎豆腐、木耳炒三絲	醃製技能	
5	03月 13日 2~4節	三色雞絲羹、三絲魚捲、焦溜豆腐塊、竹筍炒三絲	三絲應用技能	
6	03月 20日 2~4節	瓜仁吻魚、客家小炒	醬汁應用技能	林瑞勳
7	03月 27日 2~4節	第一次期中考		
8	04月 03日 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	04月 10日 2~4節	翡翠鱸魚捲、京醬肉絲	油炸技能	林瑞勳
10	04月 17日 2~4節	鹹蛋黃炒薯條、脆溜荔枝肉、燴素什錦	勾芡技能	
11	04月 24日 2~4節	椒麻雞、乾煸四季豆	牛肉烹調技能	林瑞勳
12	05月 01日 2~4節	滑炒三椒雞柳、酒釀魚片、麻辣金銀蛋	酒釀應用技能	
13	05月 08日 2~4節	第二次期中考		
14	05月 15日 2~4節	金沙山藥、宮保雞丁	油炸技能	林瑞勳
15	05月 22日 2~4節	黑胡椒溜雞片、蔥燒豆腐、三椒炒肉絲	滑溜技能	
16	05月 29日 2~4節	吻魚煎蛋、麻婆豆腐	宴會菜擺盤技能	林瑞勳
17	06月 05日 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	06月 12日 2~4節	術科模擬考		
19	06月 19日 2~4節	術科模擬考		
20	06月 26日 2~4節	期末考		

108學年度第2學期實習教學計畫表 (實際執行情形詳列出)

科目名稱：西餐II

授課班級：三年丁餐班

授課教師：羅郁文

週次	月日節	單元名稱	技能項目	業師
1	02月 10日 1-4節	準備週、課程介紹	衛生安全教育、大掃除、海鮮焗通心粉	
2	02月 18日 1-4節	西餐及異國料理實作	羅宋湯、基輔炸雞	
3	02月 24日 1-4節	西餐及異國料理實作	法是玉米濃湯、時蘿蟹肉餅佐番茄沙沙	李尚耕
4	03月 02日 1-4節	西餐及異國料理實作	卡琳雞肉蘑菇巧達湯、手工自製PIZZA	李尚耕
5	03月 09日 1-4節	西餐及異國料理實作	摩洛哥甘藷葡萄燉雞、法式蘑菇鹹派	李尚耕
6	03月 16日 1-4節	西餐及異國料理實作	義式青醬蛤蠣頓飯、綜合水果沙巴雍	李尚耕
7	03月 23日 1-4節	第一次期中考	第一次期中考	
8	03月 30日 1-4節	西餐及異國料理實作	義大利傳統肉醬麵、紐澳良烤雞附迷迭香烤洋芋	李尚耕
9	04月 06日 1-4節	西餐及異國料理實作	西班牙海鮮千層麵、南瓜濃湯	李尚耕
10	04月 13日 1-4節	西餐及異國料理實作	藍帶豬排佐塔塔醬、香柚燻鴨胸沙拉	李尚耕
11	04月 20日 1-4節	酒會點心製作	鵝肝盅鮮蝦蘆筍、乳酪番茄塔	
12	04月 27日 1-4節	酒會點心製作	提拉米蘇、巧克力布朗尼	
13	05月 04日 1-4節	酒會點心製作	舒芙蕾、米布丁、水果塔	
14	05月 11日 1-4節	畢業考	畢業考	
15	05月 18日 1-4節	成果展製作	菜單設計、成本預估、菜餚飾作與品評	
16	05月 25日 1-4節	成果展製作	餐點製作與餐飲服務	
17	06月 01日 1-4節	畢業典禮		

貳、執行情形檢核

畜產保健科/專業群科-日間部學程(1科別1表)

一、績效檢核

量化檢核表		
本科辦理遴聘業界專家協同教學之參與教師人數	1	人
本科辦理遴聘業界專家協同教學之參與學生人數	38	人
本科辦理遴聘業界專家協同教學之聘任業界專家人數	1	人
(一) 教師教學專業發展		
1. 業界專家參與教師專業學習社群	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 沒有	
(1) 業界專家參與本科教師專業學習社群次數	1	次
(2) 業界專家協助本科教師發展專題討論或研究成果數	0	次
(二) 學生適性學習表現：業師協助學生參賽得獎項目·件(組)數(請上傳相關證明文件)		
1. 協助全國高級中等學校小論文寫作比賽	0	件
2. 協助全國高級中等學校專題與創意製作競賽(複賽)	0	件
3. 協助全國高級中等學校專題與創意製作競賽(決賽)	0	件
4. 協助中小學科學展覽會(分區賽)	0	件
5. 協助中小學科學展覽會(全國賽)	0	件
6. 協助發明展	0	件
7. 協助全國高級中等學校學生技藝競賽	0	人次
8. 協助全國技能競賽(分區技能競賽)	0	人次
9. 協助全國技能競賽(全國賽)	0	人次
10. 協助國際展能節職業技能競賽	0	人次
11. 協助國際技能競賽國手選拔	0	人次
12. 協助國際展能節職業技能競賽國手選拔	0	人次
13. 協助國際科技展覽	0	人次
14. 協助取得專利	0	件
(三) 學校本位課程發展		
1. 業界專家參加學校課程發展委員會次數	0	次
2. 業界專家參與發展課程數	1	件
3. 業界專家協助發展自編教材數(請上傳教材內容)	1	件
4. 業界專家參與發展教學單元數(請上傳內容)	1	件
5. 業界專家參與發展教學教具數(請上傳文件或照片)	0	件

(四) 技能教育方案推動						
1. 業界專家協助教師赴職場進行業界實務研習或研究(次數、人數)	0	次	0	人		
2. 業界專家協助學生赴職場進行職場參觀(次數、人數)	0	次	0	人		
3. 業界專家協助本科學生赴職場進行校外實習(次數、人數、實習日數)	1	次	1	人	20	天
4. 業界專家協助本科專業競賽選手技能培訓(次數、選手數、職種數)	0	次	0	人	0	種
(五) 其他(請條列，沒有請填無)						
無						

二、態度檢核

質性檢核表							
檢核題項	非常符合	符合	有些符合	普通	有些不符合	不符合	非常不符合
1. 教師與業界專家一同編撰教材並執行。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 教師吸收業界專家專長，充實教學知識。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 教師能因業界專家協同教學提升專業技能。	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. 業界專家能強化學生對職場專業知識之瞭解。	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. 業界專家能強化學生之職場專業技能。	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. 業界專家有助於提升學生之職場自信。	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. 業界專家能有助於提升學生學習成效。	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. 業界專家有助於學校發展本位課程。	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. 業界專家提升學生日後之產業競爭力。	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. 業界專家有助於學生提高就業率。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. 業界專家有助於學校對教學資源之取得。	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. 業界專家能提高學生對產業的熱忱。	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

三、問題與建議

執行遭遇問題(請條列，沒有請填無)	改進作法/建議(請條列，沒有請填無)
無	無

家政科/專業群科-日間部學程(1科別1表)

一、績效檢核

量化檢核表		
本科辦理遴聘業界專家協同教學之參與教師人數	2	人
本科辦理遴聘業界專家協同教學之參與學生人數	50	人
本科辦理遴聘業界專家協同教學之聘任業界專家人數	3	人
(一) 教師教學專業發展		
1.業界專家參與教師專業學習社群	<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 沒有	
(1) 業界專家參與本科教師專業學習社群次數	0	次
(2) 業界專家協助本科教師發展專題討論或研究成果數	0	次
(二) 學生適性學習表現：業師協助學生參賽得獎項目·件(組)數(請上傳相關證明文件)		
1.協助全國高級中等學校小論文寫作比賽	0	件
2.協助全國高級中等學校專題與創意製作競賽(複賽)	0	件
3.協助全國高級中等學校專題與創意製作競賽(決賽)	0	件
4.協助中小學科學展覽會(分區賽)	0	件
5.協助中小學科學展覽會(全國賽)	0	件
6.協助發明展	0	件
7.協助全國高級中等學校學生技藝競賽	1	人次
8.協助全國技能競賽(分區技能競賽)	0	人次
9.協助全國技能競賽(全國賽)	0	人次
10.協助國際展能節職業技能競賽	0	人次
11.協助國際技能競賽國手選拔	0	人次
12.協助國際展能節職業技能競賽國手選拔	0	人次
13.協助國際科技展覽	0	人次
14.協助取得專利	0	件
(三) 學校本位課程發展		
1.業界專家參加學校課程發展委員會次數	1	次
2.業界專家參與發展課程數	0	件
3.業界專家協助發展自編教材數(請上傳教材內容)	2	件
4.業界專家參與發展教學單元數(請上傳內容)	0	件
5.業界專家參與發展教學教具數(請上傳文件或照片)	0	件

(四) 技能教育方案推動						
1. 業界專家協助教師赴職場進行業界實務研習或研究(次數、人數)	0	次	0	人		
2. 業界專家協助學生赴職場進行職場參觀(次數、人數)	0	次	0	人		
3. 業界專家協助本科學生赴職場進行校外實習(次數、人數、實習日數)	0	次	0	人	0	天
4. 業界專家協助本科專業競賽選手技能培訓(次數、選手數、職種數)	1	次	2	人	1	種
(五) 其他(請條列，沒有請填無)						
無						

二、態度檢核

質性檢核表							
檢核題項	非常符合	符合	有些符合	普通	有些不符合	不符合	非常不符合
1. 教師與業界專家一同編撰教材並執行。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 教師吸收業界專家專長，充實教學知識。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 教師能因業界專家協同教學提升專業技能。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. 業界專家能強化學生對職場專業知識之瞭解。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. 業界專家能強化學生之職場專業技能。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. 業界專家有助於提升學生之職場自信。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. 業界專家能有助於提升學生學習成效。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. 業界專家有助於學校發展本位課程。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. 業界專家提升學生日後之產業競爭力。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. 業界專家有助於學生提高就業率。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. 業界專家有助於學校對教學資源之取得。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. 業界專家能提高學生對產業的熱忱。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

三、問題與建議

執行遭遇問題(請條列，沒有請填無)	改進作法/建議(請條列，沒有請填無)
無	無

餐飲服務科/綜合高中學程(1科別1表)

一、績效檢核

量化檢核表		
本科辦理遴聘業界專家協同教學之參與教師人數	5	人
本科辦理遴聘業界專家協同教學之參與學生人數	34	人
本科辦理遴聘業界專家協同教學之聘任業界專家人數	2	人
(一) 教師教學專業發展		
1. 業界專家參與教師專業學習社群	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 沒有	
(1) 業界專家參與本科教師專業學習社群次數	1	次
(2) 業界專家協助本科教師發展專題討論或研究成果數	1	次
(二) 學生適性學習表現：業師協助學生參賽得獎項目·件(組)數(請上傳相關證明文件)		
1. 協助全國高級中等學校小論文寫作比賽	1	件
2. 協助全國高級中等學校專題與創意製作競賽(複賽)	0	件
3. 協助全國高級中等學校專題與創意製作競賽(決賽)	0	件
4. 協助中小學科學展覽會(分區賽)	0	件
5. 協助中小學科學展覽會(全國賽)	0	件
6. 協助發明展	0	件
7. 協助全國高級中等學校學生技藝競賽	0	人次
8. 協助全國技能競賽(分區技能競賽)	0	人次
9. 協助全國技能競賽(全國賽)	0	人次
10. 協助國際展能節職業技能競賽	0	人次
11. 協助國際技能競賽國手選拔	0	人次
12. 協助國際展能節職業技能競賽國手選拔	0	人次
13. 協助國際科技展覽	0	人次
14. 協助取得專利	0	件
(三) 學校本位課程發展		
1. 業界專家參加學校課程發展委員會次數	1	次
2. 業界專家參與發展課程數	0	件
3. 業界專家協助發展自編教材數(請上傳教材內容)	1	件
4. 業界專家參與發展教學單元數(請上傳內容)	1	件
5. 業界專家參與發展教學教具數(請上傳文件或照片)	1	件

(四) 技能教育方案推動						
1. 業界專家協助教師赴職場進行業界實務研習或研究(次數、人數)	0	次	0	人		
2. 業界專家協助學生赴職場進行職場參觀(次數、人數)	0	次	0	人		
3. 業界專家協助本科學生赴職場進行校外實習(次數、人數、實習日數)	0	次	0	人	0	天
4. 業界專家協助本科專業競賽選手技能培訓(次數、選手數、職種數)	1	次	2	人	1	種
(五) 其他(請條列，沒有請填無)						
因疫情關係，赴業界參訪取消。						

二、態度檢核

質性檢核表							
檢核題項	非常符合	符合	有些符合	普通	有些不符合	不符合	非常不符合
1. 教師與業界專家一同編撰教材並執行。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 教師吸收業界專家專長，充實教學知識。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 教師能因業界專家協同教學提升專業技能。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. 業界專家能強化學生對職場專業知識之瞭解。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. 業界專家能強化學生之職場專業技能。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. 業界專家有助於提升學生之職場自信。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. 業界專家能有助於提升學生學習成效。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. 業界專家有助於學校發展本位課程。	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
9. 業界專家提升學生日後之產業競爭力。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. 業界專家有助於學生提高就業率。	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
11. 業界專家有助於學校對教學資源之取得。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. 業界專家能提高學生對產業的熱忱。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

三、問題與建議

執行遭遇問題(請條列，沒有請填無)	改進作法/建議(請條列，沒有請填無)
無	1. 本校地理位置屬於非山非市，感謝有業師計畫，能充實師生技能活化教學，產出教學單元與學習單，希望每年度都能持續此計畫，讓偏鄉孩子能補助部分材料費又能與業界接軌。

參、經費執行情形

一、經費執行概況

單位：(元)

項次	名稱(項目)	108會計年度/108學年度第1學期 (108年8月1日~12月31日)		109會計年度/108學年度第2學期 (109年1月1日~7月31日)	
		核定金額	執行金額	核定金額	執行金額
		1	鐘點費	90400	90400
2	機關補充保費	1726	1726	1726	1726
3	交通費	8278	5820	4316	3656
4	材料費	56500	53296	56500	59440
5	業務費	60000	62932	60000	56159
	小計	216904	214174	212942	211381
	執行率	98.74 %		99.27%	

承辦組長：

承辦單位主任：

主計主任：

校長：

肆、活動剪影

科別	畜產保健科	科目名稱	寵物美容I
		美容桌組裝測驗	前胸修毛示範
		業師示範背毛修剪	持剪練習





實習課剪影1

實習課剪影2



實習課剪影3

實習剪影4

科別	餐飲服務	科目名稱	中餐烹調
實習剪影1	實習剪影		





實習剪影

實習剪影

科別 餐飲服務

科目名稱 西餐II



實習剪影1成果展示



實習剪影



實習剪影



實習剪影

科別 餐飲服務

科目名稱 中餐烹調II



實習剪影

實習剪影



實習作品剪影

實習指導剪影

科別 畜產保健科

科目名稱 寵物美容II



握剪練習

圓筒嘴造型示範



寵物染毛示範

寵物羊毛氈製作

科別 家政科

科目名稱 服飾工藝III



業師示範服飾縫製技巧實際操作



業師示範服飾製作裁剪技巧實際操作



科別 家政科

科目名稱 烹飪III



業師示範麻油松板製作教學



業師示範金瓜炒米粉製作教學

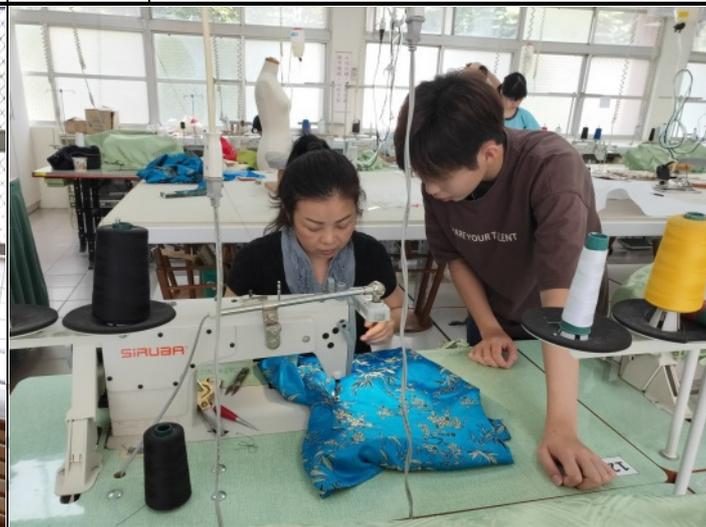


科別 家政科

科目名稱 服飾工藝 IV



業師指導同學服飾製作繪圖打版技巧



業師指導同學服飾縫製技巧





業師示範金沙山藥製作教學



業師示範翡翠鱸魚卷製作教學



