

國立關西高級中學

112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長 邱宇捷

中華民國 112 年 06 月 27 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	烹飪	1	日	2年甲班	36	3節	6次	18節	朱禹禎	林瑞勳
家政科	輕食料理	2	日	2年甲班	36	3節	7次	21節	楊雪慈	李尚耕
家政科	縫紉	1	日	2年甲班	36	2節	7次	14節	張昭琴	黃美月
家政科	縫紉	2	日	2年甲班	36	2節	7次	14節	張昭琴	黃美月
餐飲服務	飲料實務	1	日	2年丁餐班	15	3節	4次	12節	陳麗蓮	瞿維新
餐飲服務	烘焙實務	1	日	2年丁餐班	15	3節	4次	12節	楊雪慈	石英懿
餐飲服務	西餐烹飪實習	1	日	3年丁餐班	15	4節	7次	28節	林亦琄	李尚耕
餐飲服務	西餐烹飪實習	2	日	3年丁餐班	15	4節	7次	28節	林亦琄	李尚耕
餐飲服務	中餐烹調實習	1	日	2年丁餐班	15	3節	6次	18節	林亦琄	林瑞勳
餐飲服務	中餐烹調實習	2	日	2年丁餐班	15	3節	6次	18節	林亦琄	林瑞勳
畜產保健科	寵物照護實習	1	日	2年甲班	36	3節	7次	21節	王衛智	梁興耀
畜產保健科	寵物美容	2	日	2年甲班	36	3節	7次	21節	王衛智	梁興耀
園藝科	花卉利用實習	2	日	3年甲班	34	2節	6次	12節	王嫻婷	吳昌達
食品加工科	食品包裝與行銷	1	日	3年甲班	33	2節	7次	14節	陳凱如	石英懿
食品加工科	國產特色食材應用	2	日	2年甲班	36	2節	7次	14節	謝欣瑜	李尚耕
資訊技術	可程式邏輯設計實習	2	日	2年丁技班	15	2節	7次	14節	曹朱榜	司守忠

申請課程學生人數	業師人數
220	8

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	36	1	36	1	34	3	106
專業群科-日間部畜產保健科	1	36	1	36	1	35	3	107
專業群科-日間部食品加工科	1	36	1	36	1	33	3	105
專業群科-日間部綜合職能科	1	12	1	12	1	12	3	36
專業群科-日間部家政科	1	36	1	36	1	34	3	106
綜合高中無	4	142	2	68	2	68	8	278
綜合高中資訊應用	0	0	1	30	1	30	2	60
綜合高中餐飲服務	0	0	1	15	1	15	2	30
綜合高中資訊技術	0	0	1	15	1	15	2	30
總計	9	298	10	284	10	276	29	858

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)
餐飲服務	3	0	0	0	3	30	10:1
畜產保健科	5	0	1	0	6	107	18:1
園藝科	5	0	0	0	5	106	21:1
食品加工科	4	0	1	0	5	105	21:1
資訊技術	4	0	0	0	4	30	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	中餐廚房管理與烹調	服務年資	17年
公司地址	新竹縣新豐鄉坑子口104號	職業專長	中餐廚藝

相關業界經歷(近8年)

94-110國賓飯店
110至今新竹高爾夫俱樂部

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	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	飯店廚務工作	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	西餐與輕食
相關業界經歷(近8年)			
95年老爺飯店副主廚至今。			
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	☒ 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	黃美月	出生日期	56-12-31
聯絡電話	0920-511-231	性別	女
通訊地址	新竹市北區武陵路179巷12號20樓之6	Email	floradesigner1201@gmail.com
現職公司	婕恩時裝有限公司		
工作職稱	打版師		
工作內容	打版與設計服飾	服務年資	8年
公司地址	新竹市北區仁德里北大路307號11樓之1	職業專長	打版

相關業界經歷(近8年)

1東絃股份 打版助理 78/5/5 78/5/30
 2儀大股份 設計助理 80/8/13 80/8/16
 3李素手染 打版師 80/11/9 82/2/3
 4楊朵服飾 打版打樣 82/4/8 82/10/2
 5久楓國際 打版打樣 82/10/5 83/5/18
 6新竹縫紉工會 自營工作室 94/3/28 104/8/19
 7AZUR時尚 打版師 98/8/17 99/11/30
 8紫瓏有限 打版師 99/12/1 100/8/4
 9百強設計 打版師 100/8/4 101/10/31
 10婕恩時裝 打版師 104/3/7 仍在職

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	縫紉	第1學期	2年甲班
	縫紉	第2學期	2年甲班
	服飾工藝	第1學期	3年甲班
	服飾工藝	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

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	24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	創意飲品製作、飲品開發	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)			
91-92年於咖啡瑞緻擔任店長一職 95-97年於誠品股份有限公司餐旅事業部擔任副店長一職 97-98年於國民綜合餐飲有限公司擔任西班牙酒吧經理 98-103年於怡傑股份有限公司擔任總經理一職 105-106年於吧授國際藝術工作室擔任營運總監一職 107年擔任新思餐飲創意工作室負責人至今			
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	飲料實務	第1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	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:餐飲服務

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	西點蛋糕製作	服務年資	20年
公司地址	新竹市東區光復路一段227號	職業專長	西點蛋糕製作
相關業界經歷(近8年)			
92年至今於新竹老爺酒店點心房主廚			
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

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：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	飯店廚務工作	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	西餐與輕食
相關業界經歷(近8年)			
95年老爺飯店副主廚至今。			
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	西餐烹飪實習	第1學期	3年丁餐班
	西餐烹飪實習	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	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: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	中餐廚房管理與烹調	服務年資	17年
公司地址	新竹縣新豐鄉坑子口104號	職業專長	中餐廚藝

相關業界經歷(近8年)

94-110國賓飯店
110至今新竹高爾夫俱樂部

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1學期	2年丁餐班
	中餐烹調實習	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	22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

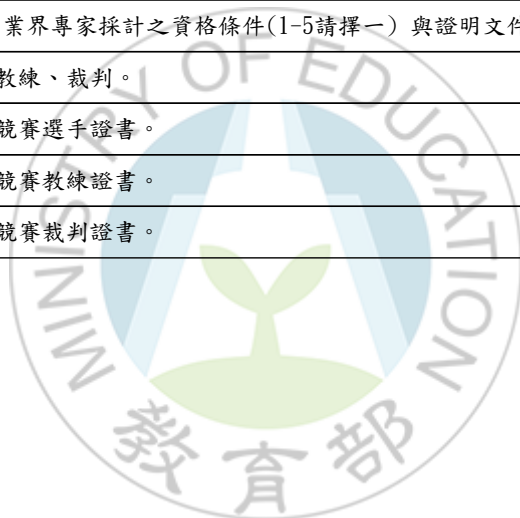
業界專家姓名	梁興耀	出生日期	65-09-25
聯絡電話	0978-732-214	性別	男
通訊地址	桃園市龍潭區新龍路78號	Email	smallsun155@gmail.com
現職公司	阿曼達寵物沙龍學苑		
工作職稱	負責人		
工作內容	寵物美容	服務年資	14年
公司地址	桃園市龍潭區新龍路78號	職業專長	寵物美容
相關業界經歷(近8年)			
阿曼達寵物沙龍學院 民國98年至今			
該位業界專家協同教學資料			
科別	科目名稱	開課學期	班級
畜產保健科	寵物照護實習	第1學期	2年甲班
	寵物美容	第2學期	2年甲班

業界專家採計之資格條件(1-5請擇一) 與證明文件							
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: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	dar@yahooo.com.tw
現職公司	綠點子花藝生活館		
工作職稱	負責人、設計師		
工作內容	1. 花藝設計 2. 空間規劃設計	服務年資	19年
公司地址	新竹縣湖口鄉新興路356號	職業專長	1. 花藝設計 2. 空間規劃設計
相關業界經歷(近8年)			
綠點子花藝生活館-2003年7月迄今。以上年資合計，19年6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
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	西點蛋糕製作	服務年資	20年
公司地址	新竹市東區光復路一段227號	職業專長	西點蛋糕製作
相關業界經歷(近8年)			
92年至今於新竹老爺酒店點心房主廚			
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

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: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	飯店廚務工作	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	西餐與加工實作
相關業界經歷(近8年)			
95年老爺飯店副主廚至今			
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	國產特色食材應用	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	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:資訊技術

業界專家姓名	司守忠	出生日期	57-11-02
聯絡電話	0937777058	性別	男
通訊地址	新北市新店區 新北市新店區安興路85-24號2樓	Email	henry.szu@daudin.co
現職公司	放伴智能股份有限公司		
工作職稱	總監		
工作內容	產品發展	服務年資	1年
公司地址	新北市五股區新北市五股區五權二路19號	職業專長	電子與資訊

相關業界經歷(近8年)

1. 放伴智能 總監
2. 研華科技 系統應用平台事業群(SAG) Portable Platform PD HEAD 資深經理
3. IBM 工業自動化群 資深工程師
4. Honeywell 工業控制系統 副理

該位業界專家協同教學資料

科別	科目名稱	開課學期	班級
資訊技術	可程式邏輯設計實習	第2學期	2年丁技班

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)							

肆、實習教學計畫表

112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

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2023-09-07（四）2-4節	上課方式介紹	實習安全衛生教育宣導	
2	2023-09-14（四）2-4節	蔥油餅、鍋貼	燙麵	
3	2023-09-21（四）2-4節	脆皮蝦球、三色蛋、宮保魷魚捲	剗刀刀工、油炸技能、擺盤方式	
4	2023-09-28（四）2-4節	松鼠鱸魚、涼拌洋蔥	剗刀刀工、油炸技能、擺盤方式、衛生安全	林瑞勳
5	2023-10-05（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	2023-10-12（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
7	2023-10-19（四）2-4節	第一次期中考		
8	2023-10-26（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	2023-11-02（四）2-4節	百花鑲豆腐、金鈎魷魚、珍珠丸子	剗刀刀工、米食處理、豆腐切割技巧	
10	2023-11-09（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	2023-11-16（四）2-4節	中餐術科期中測驗		
12	2023-11-23（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	2023-11-30（四）2-4節	蛋黃芋糰、炸肉絲春捲	鹹蛋黃處理、春捲皮包裹技巧、油炸烹調法	
14	2023-12-07（四）2-4節	第二次期中考		
15	2023-12-14（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	2023-12-21（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	2023-12-08（五）2-4節	京醬肉絲、荷葉餅	刀工技能、燙麵、烙餅技巧	
18	2024-01-04（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	2024-01-11（四）2-4節	期末實作成果展	套餐設計	
20	2024-01-18（四）2-4節	期末大掃除	成果報告	
21	2024-01-25（四）2-4節	第三次段考		
22	2024-01-25（四）-節			

112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	2024-02-15 (四) 2-4節	大掃除、課程介紹、衛生安全教育	實習暫停	
2	2024-02-22 (四) 2-4節	理論：輕食的特色與優點	實習：橄欖餐包	
3	2024-03-01 (五) 2-4節	理論：輕食料理的烹調方法	實習：乳酪核桃吐司	
4	2024-03-08 (五) 2-4節	理論：涼拌輕食	實習：優格水果沙拉、溏心蛋	
5	2024-03-15 (五) 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	2024-03-22 (五) 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	2024-03-29 (五) 2-4節	第一次期中考	實習暫停	
8	2024-04-05 (五) 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	2024-04-12 (五) 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	2024-04-19 (五) 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	2024-04-26 (五) 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	2024-05-03 (五) 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	2024-05-10 (五) 2-4節	理論：用餐環境選擇	實習：佛羅倫斯雞胸、青豆飯	
14	2024-05-17 (五) 2-4節	第二次期中考	實習暫停	
15	2024-05-24 (五) 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	2024-05-31 (五) 2-4節	理論：輕食料理之推廣	實習：壽司飯糰、味噌湯	
17	2024-06-07 (五) 2-4節	理論：輕食營養知識與菜單設計	實習：茶碗蒸、椒麻雞絲沙拉	
18	2024-06-14 (五) 2-4節	理論：飲食熱量計算	實習：迷迭香杏鮑菇、番茄綜合米線	
19	2024-06-21 (五) 2-4節	理論：碳足跡之計算	期末大掃除	
20	2024-06-28 (五) 2-4節	課程結束		
21	2024-07-05 (五) 2-4節	放暑假		
22	2024-07-05 (五) -節			

112學年度第1學期實習教學計畫表

科別：家政科

科目名稱：縫紉

授課班級：2年甲班

授課教師：張昭琴

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2023-09-07 (四) 3-4節	上課方式及用具、機械介紹	縫紉用具及工業用縫紉機使用方法、實習安全衛生教育宣導	
2	2023-09-14 (四) 3-4節	辨別布紋方向、正反面及裁剪步驟	整燙布紋、裁片縫份留法講解、裁剪技能、車縫布邊	黃美月
3	2023-09-21 (四) 3-4節	A字裙裁布、車縫布邊、前後剪接線縫合	前裙V型剪接線縫合、後裙車褶子及剪接線縫合	
4	2023-09-28 (四) 3-4節	隱形拉鍊、腰部表裡貼邊	前後脇邊縫合、熨燙技巧、上隱形拉鍊技能	黃美月
5	2023-10-05 (四) 3-4節	領子上緞條	介紹緞條特性、不同線條上緞條車縫技巧、前後肩線縫合	黃美月
6	2023-10-12 (四) 3-4節	袖襷上緞條	緞條轉彎、剪接技巧介紹、緞條包邊法	黃美月
7	2023-10-19 (四) 3-4節	第一次期中考	A字裙成品完成	
8	2023-10-26 (四) 3-4節	衣連裙裁布、車縫布邊、車褶子	整燙布紋、裁片縫份留法講解、裁剪技能、車縫布邊、車縫褶子	
9	2023-11-02 (四) 3-4節	車縫普通拉鍊	後中心接合熨燙縫份、上拉鍊車縫、熨燙技巧	
10	2023-11-09 (四) 3-4節	腰部表裡貼邊、壓裝飾線	前後腰表裡貼邊處理、車縫壓裝飾線技巧	
11	2023-11-16 (四) 3-4節	領子車縫熨燙、上緞條	表裡領縫合、小圓領熨燙技巧、前後肩線接合	黃美月
12	2023-11-23 (四) 3-4節	上領子、車縫壓裝飾線	上領子包緞條技能、前襟下襠裝飾線技巧	黃美月
13	2023-11-30 (四) 3-4節	上袖子、車縫壓裝飾線	車縫袖子、袖下襠壓裝飾線、上袖子技巧	黃美月
14	2023-12-07 (四) 3-4節	第二次期中考	衣連裙成品完成	
15	2023-12-14 (四) 3-4節	襯衫裁布、車縫布邊、車褶子	整燙布紋、襯衫裁片縫份留法講解、裁剪技能、車縫布邊	
16	2023-12-21 (四) 3-4節	手縫、熨燙	下襠千鳥縫法、裙鉤手縫法、整燙技巧	
17	2023-12-08 (五) 3-4節	上緞條處理步驟	緞條起頭結尾摺法、落機車縫法	
18	2024-01-04 (四) 3-4節	下襠車縫、熨燙	下襠三摺車縫技巧、暗釦手縫法、整燙技巧	
19	2024-01-11 (四) 3-4節	期末大掃除	下襠三摺車縫技巧、暗釦手縫法、整燙技巧	
20	2024-01-18 (四) 3-4節	期末考	襯衫成品完成	
21	2024-01-25 (四) 3-4節	寒假		
22	2024-01-25 (四) -節			

112學年度第2學期實習教學計畫表

科別：家政科

科目名稱：縫紉

授課班級：2年甲班

授課教師：張昭琴

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2024-02-15 (四) 3-4節	背心裁布、車縫布邊、車褶子	整燙布紋、裁片縫份留法講解、裁剪技能、車縫布邊、車縫褶子	
2	2024-02-22 (四) 3-4節	立領車縫、熨燙	立領表裡領縫合、熨燙技巧、前後肩線接合	黃美月
3	2024-03-01 (五) 3-4節	上領子、前襟壓裝飾線	上領子、立領前襟下襠裝飾線技巧	黃美月
4	2024-03-08 (五) 3-4節	袖子上貼邊、前襟壓裝飾線	前後脇邊縫合、燙襯技巧、車縫袖襠貼邊技能	黃美月
5	2024-03-15 (五) 3-4節	袖襠貼邊、壓裝飾線	肩線脇邊、袖襠貼邊落機縫法固定、車縫壓裝飾線技巧	
6	2024-03-22 (五) 3-4節	手縫、熨燙	下襠三摺車縫技巧、釦眼、釦子手縫法、整燙技巧	
7	2024-03-29 (五) 3-4節	第一次期中考	背心成品完成	
8	2024-04-05 (五) 3-4節	長褲裁布、車縫布邊、車褶子	整燙布紋、裁片縫份留法講解、裁剪技能、車縫布邊、前後片褶子	
9	2024-04-12 (五) 3-4節	車縫普通拉鍊	後中心接合熨燙縫份、前片上普通拉鍊、熨燙技巧	黃美月
10	2024-04-19 (五) 3-4節	拉鍊裝飾線、車縫左右脇邊	上長褲拉鍊車縫技巧、前後脇邊線縫合	黃美月
11	2024-04-26 (五) 3-4節	股上、褲管處理步驟	股上接合十字技巧介紹、內脇線前後縫合	黃美月
12	2024-05-03 (五) 3-4節	腰帶車縫熨燙、上腰帶	前後腰帶縫合法、表裡腰帶接合法、十字對齊左右脇邊	黃美月
13	2024-05-10 (五) 3-4節	下襠車縫、熨燙	下襠三摺車縫技巧、褲鉤手縫法、整燙技巧	
14	2024-05-17 (五) 3-4節	第二次期中考	長褲成品完成	
15	2024-05-24 (五) 3-4節	1/4S婦女原型製圖	量身、認識製圖用具及打版技巧	
16	2024-05-31 (五) 3-4節	後衣身製圖+前衣身製圖	認識各部位名稱及英文簡寫、公式運算、瞭解身材與公式計算	
17	2024-06-07 (五) 3-4節	前衣身製圖+袖子製圖	瞭解身材與公式計算	
18	2024-06-14 (五) 3-4節	實際尺寸打版	用自己實際尺寸打版婦女原型	
19	2024-06-21 (五) 3-4節	期末大掃除	用自己實際尺寸打版婦女原型	
20	2024-06-28 (五) 3-4節	期末考		
21	2024-07-05 (五) 3-4節	放暑假		
22	2024-07-05 (五) -節			

112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：陳麗蓮

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	上課方式介紹	實習安全衛生教育宣導	
2	2023-09-12 (二) 2-4節	杯飾製作、水果盤製作	刀工技能、擺盤技巧	
3	2023-09-19 (二) 2-4節	濾杯式熱咖啡、冰水蜜桃紅茶	手沖咖啡、直接注入法	
4	2023-09-26 (二) 2-4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	2023-10-03 (二) 2-4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	2023-10-10 (二) 2-4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	2023-10-17 (二) 2-4節	第一次期中考		
8	2023-10-24 (二) 2-4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	2023-10-31 (二) 2-4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	2023-11-07 (二) 2-4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	2023-11-14 (二) 2-4節	飲調術科期中測驗		
12	2023-11-21 (二) 2-4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	2023-11-28 (二) 2-4節	奇異之吻、水果賓治	Layer法&氣泡飲品技法	
14	2023-12-05 (二) 2-4節	第二次期中考		
15	2023-12-12 (二) 2-4節	自製手工紅茶、茶葉評鑑	全發酵茶葉製作技巧、茶葉評鑑要領	
16	2023-12-19 (二) 2-4節	熱紅茶拿鐵、熱烏龍茶	蒸汽管使用技巧、蓋杯使用技巧	
17	2023-12-26 (二) 2-4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	2024-01-02 (二) 2-4節	茶藝泡茶法	認識泡茶器具、茶席佈置、茶藝泡茶法	
19	2024-01-09 (二) 2-4節	期末大掃除		
20	2024-01-16 (二) 2-4節	期末考		
21	2024-01-23 (二) 2-4節			
22	2024-01-30 (二) -節			

112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：楊雪慈

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2023-09-07 (四) 5-7節	大掃除、課程介紹、衛生安全教育	實習：巧克力豆餅乾	
2	2023-09-14 (四) 5-7節	理論：烘焙食品的分類	實習：蛋黃酥	
3	2023-09-21 (四) 5-7節	理論：烘焙設備介紹	實習：繽紛千層酥	
4	2023-09-28 (四) 5-7節	理論：烘焙器具介紹	實習：檸檬炸彈、丹麥小西餅	
5	2023-10-05 (四) 5-7節	理論：烘焙材料介紹(一)	實習：可麗露、大理石蛋糕	
6	2023-10-12 (四) 5-7節	理論：烘焙材料介紹(二)	實習：蒸烤雞蛋牛奶布丁、達克瓦茲	石英懿
7	2023-10-19 (四) 5-7節	理論：度量衡與烘焙計算	實習：奶油空心餅、閃電泡芙	石英懿
8	2023-10-26 (四) 5-7節	第一次期中考	實習暫停	
9	2023-11-02 (四) 5-7節	理論：西點蛋糕材料介紹、分類	實習：美式布朗尼、奶油戚風蛋糕捲	石英懿
10	2023-11-09 (四) 5-7節	理論：西點製作(一)	實習：巧克力戚風蛋糕捲、鮮奶油裝飾	石英懿
11	2023-11-16 (四) 5-7節	理論：西點製作(二)	實習：香草天使蛋糕、香草戚風蛋糕	
12	2023-11-23 (四) 5-7節	理論：蛋糕製作(一)	實習：海綿蛋糕、巧克力戚風蛋糕	
13	2023-11-30 (四) 5-7節	理論：蛋糕製作(二)	實習考	
14	2023-12-07 (四) 5-7節	第二次期中考	實習暫停	
15	2023-12-14 (四) 5-7節	理論：麵包材料介紹、分類	實習：橄欖餐包、紅豆甜麵包	
16	2023-12-21 (四) 5-7節	節慶烘焙產品(一)	實習：聖誕節慶餅乾、蛋白糖裝飾	
17	2023-12-28 (四) 5-7節	理論：麵包製作(一)	實習：奶酥麵包、圓頂奶油土司	
18	2024-01-04 (四) 5-7節	理論：麵包製作(二)	實習：布丁餡甜麵包、圓頂葡萄乾土司	
19	2024-01-11 (四) 5-7節	理論：麵包製作(三)	實習：乳酪絲麵包、乳酪核桃山形吐司	
20	2024-01-18 (四) 5-7節	課程複習	期末大掃除	
21	2024-01-25 (四) 5-7節	寒假開始	課程結束	
22	0000-00-00 (二) -節			

112學年度第1學期實習教學計畫表

科別：餐飲服務

科目名稱：西餐烹飪實習

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	2023-09-06 (三) 1-4節	上課方式介紹	實習安全衛生教育宣導	
2	2023-09-13 (三) -節	法式月餅	傳統西點技巧	
3	2023-09-20 (三) -節	美式華爾道夫沙拉、蘑菇濃湯、薄片牛排三明治	西式早餐製作、美式菜系	
4	2023-09-27 (三) -節	南瓜濃湯、法式蘑菇鹹派	西式家鄉風味、烤箱運用、澱粉變化	
5	2023-10-04 (三) -節	帕瑪森燉飯、雞肉時蔬沙拉、烤南瓜開胃菜	西式健康輕食料理製作	
6	2023-10-11 (三) -節	海老手工墨魚義大利麵、義式茄子鑲肉捲	海鮮料理處理技法	李尚耕
7	2023-10-18 (三) -節	坦督里烤雞、凱薩沙拉佐燻鮭魚	異國料理的認識、香料運用	李尚耕
8	2023-10-25 (三) -節	傳統肉醬義大利麵、法式玉米湯	澱粉變化、香料運用	
9	2023-11-01 (三) -節	牛肉馬鈴薯溫沙拉、蒜味比目魚、馬鈴薯泡泡	開胃菜的認識及運用、海鮮切割技法	李尚耕
10	2023-11-08 (三) -節	野菌雞肉清湯、紅酒燉牛肉義大利麵	清湯的認識、主食的運用、肉品切割的技法	李尚耕
11	2023-11-15 (三) -節	奶油野菇起司炸飯球、水牛軟起司佐番茄沙拉	乳品加工製作、油炸技法	李尚耕
12	2023-11-22 (三) -節	柑橘巧克力可頌	西式裹油技法	
13	2023-11-29 (三) -節	提拉米蘇&金莎巧克力冰淇淋	西式點心製作、冰品技法	
14	2023-12-06 (三) -節	第二次期中考		
15	2023-12-13 (三) -節	羅勒奶油芋泥燻雞、烤培根豆子燉飯	西式創意料理製作	李尚耕
16	2023-12-20 (三) -節	煙燻肋排墨西哥捲餅、主廚風味炸薯條、酪梨番茄莎莎	醬料製作、肉類切割的技法	李尚耕
17	2023-12-27 (三) -節	法式香料烤雞、義式麵包棒	節慶料理、香料運用	
18	2024-01-03 (三) -節	期末術科測驗		
19	2024-01-10 (三) -節	期末大掃除		
20	2024-01-17 (三) -節	期末考		
21	0000-00-00 (二) -節			
22	0000-00-00 (二) -節			

112學年度第2學期實習教學計畫表

科別：餐飲服務

科目名稱：西餐烹飪實習

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	2024-02-14 (三) 1-4節	義式Pizza&創意Pizza	傳統義式料理、創新料理研發	
2	2024-02-21 (三) -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
3	2024-02-28 (三) -節	墨魚汁燉飯、焗烤蕃茄盅	開胃菜、西式主食認識	
4	2024-03-06 (三) -節	古巴三明治、絲蘭薯條	醃漬肉品製作	李尚耕
5	2024-03-13 (三) -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	
6	2024-03-20 (三) -節	期中考		
7	2024-03-27 (三) -節	西班牙海鮮燉飯、吉拿棒	海鮮切割技法、香料運用	李尚耕
8	2024-04-03 (三) -節	紐奧良雞翅、油封鴨腿	家禽切割技法、家禽類運用	李尚耕
9	2024-04-10 (三) -節	酥炸鱈魚餅佐溫泉蛋、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
10	2024-04-17 (三) -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	
11	2024-04-24 (三) -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
12	2024-05-01 (三) -節	第二次期中考&高三畢業考		
13	2024-05-08 (三) -節	炭烤牛排佐食蔬、脆皮泡芙	炭烤技法、飯後甜點製作	
14	2024-05-15 (三) -節	歐姆蛋、泰式咖哩牛肉附Pita餅	蛋料理運用	李尚耕
15	2024-05-22 (三) -節	期末術科測驗&期末大掃除		
16	2024-05-29 (三) -節	畢業典禮		
17	2024-06-05 (三) -節			
18	2024-06-12 (三) -節			
19	2024-06-19 (三) -節			
20	2024-06-26 (三) -節			

112學年度第1學期實習教學計畫表

科別：餐飲服務

科目名稱：中餐烹調實習

授課班級：2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	2023-09-07 (四) 2-4節	上課方式介紹	實習安全衛生教育宣導	
2	2023-09-14 (四) 2-4節	青椒炒肉絲、茄汁燴魚片、乾煸四季豆	乾煸技能	
3	2023-09-21 (四) 2-4節	燴三色肉片、五柳溜魚條、馬鈴薯雞絲	刀工技能	
4	2023-09-28 (四) 2-4節	松鼠鱸魚、涼拌洋蔥	剝刀刀工、油炸技能、擺盤方式、乙級觀念、衛生安全	林瑞勳
5	2023-10-05 (四) 2-4節	蛋白雞茸羹、菊花溜魚球、竹筍炒肉絲	勾芡技能	
6	2023-10-12 (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、杏包菇刀法與油炸技巧	林瑞勳
7	2023-10-19 (四) 2-4節	第一次期中考		
8	2023-10-26 (四) 2-4節	桔醬肉片、黃金皮蛋	刀工技能、豬隻肉品名稱介紹、麻油烹調技法、皮蛋介紹與烹調技巧	林瑞勳
9	2023-11-02 (四) 2-4節	黑胡椒豬柳、香酥花枝絲、薑絲魚片湯	刀工技能	
10	2023-11-09 (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	2023-11-16 (四) 2-4節	中餐術科期中測驗		
12	2023-11-23 (四) 2-4節	八寶香油飯、老皮嫩肉	刀工技能、新竹各式米粉製作介紹、酸辣湯刀工技巧、滄米粉入味技巧、川味介紹	林瑞勳
13	2023-11-30 (四) 2-4節	炸鮮魚條、燴三鮮	海鮮處理技巧	
14	2023-12-07 (四) 2-4節	第二次期中考		
15	2023-12-14 (四) 2-4節	金瓜炒米粉、川味酸辣湯	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	2023-12-21 (四) 2-4節	糖醋瓦片魚、燜燒辣味茄條、三色豆腐羹	油炸技能	
17	2023-12-28 (四) 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	2024-01-04 (四) 2-4節	醬燒筍塊、燴咖哩雞片、三絲淋蛋餃	蛋餃製作技能	
19	2024-01-11 (四) 2-4節	雞肉麻油飯、紅燒茄段	紅燒技能	
20	2024-01-18 (四) 2-4節	期末考		
21	0000-00-00 (二) -節			
22	0000-00-00 (二) -節			

112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	2024-02-15 (四) 2-4節	三絲淋蒸蛋、麻辣豆腐丁、糖醋排骨	蒸煮技能	
2	2024-02-22 (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	2024-02-29 (四) 2-4節	鹽蛋中卷、川味回鍋肉	爆炒技能、鹹蛋製作方法介紹、中捲前處理技能、川菜特色介紹、回鍋肉處理技巧與方法、川末調製與火候技巧	林瑞勳
4	2024-03-07 (四) 2-4節	鹹酥雞、家常煎豆腐、木耳炒三絲	醃製技能	
5	2024-03-14 (四) 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	2024-03-21 (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	林瑞勳
7	2024-03-28 (四) 2-4節	第一次期中考		
8	2024-04-04 (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	2024-04-11 (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	2024-04-18 (四) 2-4節	鹹蛋黃炒薯條、脆溜荔枝肉、燴素什錦	勾芡技能	
11	2024-04-25 (四) 2-4節	椒麻雞、乾煸四季豆	全雞切割技能、椒麻調味介紹、乾煸技法應用、八大菜系川菜介紹	林瑞勳
12	2024-05-02 (四) 2-4節	滑炒三鞭雞柳、酒釀魚片、麻辣金銀蛋	酒釀應用技能	
13	2024-05-09 (四) 2-4節	第二次期中考		
14	2024-05-16 (四) 2-4節	金沙山藥、宮保雞丁	油炸技能、金沙料理介紹、山藥處理技巧、宮保雞丁基本材料介紹與應用、金沙入味食材技巧	林瑞勳
15	2024-05-23 (四) 2-4節	黑胡椒溜雞片、蔥燒豆腐、三鞭炒肉絲	滑溜技能	
16	2024-05-30 (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	林瑞勳
17	2024-06-06 (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	2024-06-13 (四) 2-4節	術科模擬考		
19	2024-06-20 (四) 2-4節	術科模擬考		
20	2024-06-27 (四) 2-4節	期末考		
21	0000-00-00 (二) -節			
22	0000-00-00 (二) -節			

112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	2023-08-31 (四) 2-4節	實習衛生安全教育	寵物美容教室器材介紹	
2	2023-09-07 (四) 2-4節	寵物定義介紹	認識犬隻品種、構造、行為	
3	2023-09-14 (四) 2-4節	寵物行為心理分析	保定技巧、寵物行為概念	梁興耀
4	2023-09-21 (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	梁興耀
5	2023-09-28 (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	梁興耀
6	2023-10-05 (四) 2-4節	寵物美容實務	皮毛梳理、洗澡示範、吹整技巧	
7	2023-10-12 (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	梁興耀
8	2023-10-19 (四) 2-4節	第一次段考		
9	2023-10-26 (四) 2-4節	寵物皮毛護理	洗毛精選擇、毛流走向和毛質分析	梁興耀
10	2023-11-02 (四) 2-4節	指導(牽)犬訓練	犬隻牽引訓練	梁興耀
11	2023-11-09 (四) 2-4節	校慶活動停課		
12	2023-11-16 (四) 2-4節	犬隻飼養管理		
13	2023-11-23 (四) 2-4節	犬隻基礎剪毛(綿羊型)	示範及操作基礎剪毛	
14	2023-11-30 (四) 2-4節	第二次段考		
15	2023-12-07 (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	梁興耀
16	2023-12-14 (四) 2-4節	寵物疾病及預防		
17	2023-12-21 (四) 2-4節	寵物基礎造型剪毛		
18	2023-12-28 (四) 2-4節	寵物進階造型剪毛	寵物美容簡易造型	
19	2024-01-04 (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	2024-01-11 (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	2024-01-18 (四) 2-4節	第三次段考		
22	2024-01-18 (四) -節			

112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	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	檢視寵物基本狀態	確認寵物行為、外觀是否正常及保定	
3	2024-03-08 (五) 2-4節	頭型剪毛-基礎持剪	持剪刀練習、瓶毛修剪練習	梁興耀
4	2024-03-15 (五) 2-4節	頭型剪毛-示範	狗頭造型示範、練習狗頭組裝	梁興耀
5	2024-03-22 (五) 2-4節	頭型剪毛-泰迪剪型	貴賓犬泰迪剪型	
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	頭型剪毛-綿羊剪型	貴賓犬綿羊剪型	
9	2024-04-19 (五) 2-4節	頭型剪毛-寵物剪型	比熊犬剪型	
10	2024-04-26 (五) 2-4節	剪毛-足型	貓足型、綿羊剪型、圓足型	梁興耀
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	模型犬造型-示範	假狗模型全身剪毛	梁興耀
14	2024-05-24 (五) 2-4節	模型犬基本造型I	假狗模型基本造型修剪	梁興耀
15	2024-05-31 (五) 2-4節	模型犬基本造型II	假狗模型基本造型修剪	梁興耀
16	2024-06-07 (五) 2-4節	髮髻造型I	頂毛單結半包式、頂毛雙結半包式	
17	2024-06-14 (五) 2-4節	髮髻造型II	垂耳型耳結、豎耳型耳結	
18	2024-06-21 (五) 2-4節	寵物美容業現況與展望	寵物美容業之職業道德	梁興耀
19	2024-06-28 (五) 2-4節	第三次段考		
20	2024-06-28 (五) -節			
21	2024-06-28 (五) -節			
22	2024-01-18 (四) -節			

112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	2024-02-20 (二) 5-6節	預備周/花藝簡史、花藝工具介紹	實習安全宣導	
2	2024-02-27 (二) 5-6節	花藝設計-空間運用	鋁線架構實作技能	吳昌達
3	2024-03-05 (二) 5-6節	花藝設計-多肉植物應用	多肉創"藝"實作技能	吳昌達
4	2024-03-12 (二) 5-6節	花藝設計-花材葉材枝條利用	框架花束實作技能	吳昌達
5	2024-03-19 (二) 5-6節	花藝設計-堆疊	葉材應用實作技能	
6	2024-03-26 (二) 5-6節	期中考	期中考	
7	2024-04-02 (二) 5-6節	花藝設計基本技巧-飾物製作	花吊飾實作技能	吳昌達
8	2024-04-09 (二) 5-6節	花藝設計實務-餽贈花束	圓形花束製作技能	吳昌達
9	2024-04-16 (二) 5-6節	花藝設計實務-桌花設計	餐桌桌花實作技能	
10	2024-04-23 (二) 5-6節	花卉日常生活利用	異質素材結合	吳昌達
11	2024-04-30 (二) 5-6節	乾燥花利用	乾燥花束設計實作	
12	2024-05-07 (二) 5-6節	畢業考	畢業考	
13	2024-05-14 (二) 5-6節	鮮花利用	節慶花飾實作技能	
14	2024-05-21 (二) 5-6節	盆花利用	組合盆栽實作技能	
15	2024-05-28 (二) 5-6節	盆花利用/成果展	宴會會場花藝佈置實作	
16	2024-06-04 (二) 5-6節	畢業典禮	課程結束	
17	2024-06-11 (二) -節			
18	2024-06-18 (二) -節			
19	2024-06-25 (二) -節			
20	2024-07-02 (二) -節			
21	2024-07-09 (二) -節			
22	0000-00-00 (二) -節			

112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：食品包裝與行銷

授課班級：3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	2023-09-07 (四) 5-6節	大掃除、課程介紹、衛生安全教育	實習：大掃除	
2	2023-09-14 (四) 5-6節	理論：認識食品包裝	實習：標籤設計包裝(月餅禮盒)	
3	2023-09-21 (四) 5-6節	理論：各種食品包裝設計認識	實習：食品行銷基礎概念與實務運作內涵(鐵盒餅乾)	
4	2023-09-28 (四) 5-6節	理論：各種食品包裝設計認識	實習：餅乾製作與包裝(黃金椰子球、蜜漬水果香草餅乾)	石英懿
5	2023-10-05 (四) 5-6節	理論：包裝設計I	實習：禮盒包裝(美式布朗尼、德式起士塔)	石英懿
6	2023-10-12 (四) 5-6節	理論：包裝設計I	實習：紙包裝(北海道戚風捲)	石英懿
7	2023-10-19 (四) 5-6節	理論：包裝設計II	實習：塑膠類包裝(肉鬆蔥捲)	石英懿
8	2023-10-26 (四) 5-6節	第一次期中考	實習暫停	
9	2023-11-02 (四) 5-6節	理論：包裝設計II	實習：罐頭馬口鐵皮包裝設計(巴西乳酪球、巧克力雪果)	石英懿
10	2023-11-09 (四) 5-6節	理論：食品包裝設計方式	實習：豆花杯裝包裝設計(義大利奶酪、港式龜苓膏)	石英懿
11	2023-11-16 (四) 5-6節	理論：食品包裝設計方式	實習：飲料包裝(椰汁西米露、藍色夏威夷甜酒凍)	石英懿
12	2023-11-23 (四) 5-6節	理論：食品包裝設計方式	實習：標籤設計包裝	
13	2023-11-30 (四) 5-6節	理論：食品包裝設計方式	實習：電腦繪圖設計	
14	2023-12-07 (四) 5-6節	第二次期中考	實習暫停	
15	2023-12-14 (四) 5-6節	理論：產品行銷概念	實習：手工繪圖設計(酸桔醬設計)	
16	2023-12-21 (四) 5-6節	理論：產品行銷概念	實習：網路行銷(酸桔醬購買表單設計)	
17	2023-12-28 (四) 5-6節	理論：產品行銷實務運作	實習：定價策略與促銷組合、分析消費著族群、市場定位	
18	2024-01-04 (四) 5-6節	理論：產品行銷實務運作	實習：創意包裝設計1	
19	2024-01-11 (四) 5-6節	理論：產品行銷實務運作	實習：創意包裝設計2	
20	2024-01-18 (四) 5-6節	課程複習	期末大掃除	
21	2024-01-25 (四) 5-6節	寒假開始	課程結束	
22	0000-00-00 (二) -節			

112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：國產特色食材應用

授課班級：2年甲班

授課教師：謝欣瑜

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2024-02-16 (五) 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	2024-02-23 (五) 5-6節	理論：各地區伴手禮介紹	實習:伴手禮設定)	
3	2024-03-01 (五) 5-6節	理論：台灣國產食材特色介紹	實習:各種包裝設計	
4	2024-03-08 (五) 5-6節	理論：屏東特色食材介紹	實習:生巧克力	
5	2024-03-15 (五) 5-6節	理論：台中特色食材介紹	實習:太陽餅	李尚耕
6	2024-03-22 (五) 5-6節	理論：宜蘭特色食材介紹	實習:蔥油餅	李尚耕
7	2024-03-29 (五) 5-6節	第一次期中考	第一次期中考	
8	2024-04-12 (五) 5-6節	理論：嘉義特色食材介紹	實習:鳳梨酥	李尚耕
9	2024-04-19 (五) 5-6節	理論：高雄特色食材介紹	實習:香蕉磅蛋糕	李尚耕
10	2024-04-26 (五) 5-6節	理論：彰化特色食材介紹	實習:桂圓蛋糕	李尚耕
11	2024-05-03 (五) 5-6節	理論：南投特色食材介紹	實習:梅子醋	李尚耕
12	2024-05-10 (五) 5-6節	理論：台南特色食材介紹	實習:芒果青	李尚耕
13	2024-05-17 (五) 5-6節	理論:產品研發歷程記錄	產品研發歷程記錄	
14	2024-05-24 (五) 5-6節	第二次期中考	第二次期中考	
15	2024-05-31 (五) 5-6節	理論:產品試做方式擬定	實習:產品試做	
16	2024-06-07 (五) 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	2024-06-14 (五) 5-6節	6/16 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	2024-06-21 (五) 5-6節	理論:期末上台報告	實習:期末上台報告	
19	2024-06-28 (五) 5-6節	理論:期末上台報告	實習:期末上台報告	
20	2024-06-28 (五) 5-6節	課程結束	課程結束	
21	0000-00-00 (二) -節			
22	0000-00-00 (二) -節			

112學年度第2學期實習教學計畫表

科別：資訊技術

科目名稱：可程式邏輯設計實習

授課班級：2年丁技班

授課教師：曹朱榜

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2024-02-22 (四) 6-7節	上課方式介紹	實習安全衛生教育宣導	
2	2024-02-29 (四) 6-7節	Kicad介紹	學習下載Kicad 與安裝	
3	2024-03-07 (四) 6-7節	原理圖繪製	學習原理圖繪製	
4	2024-03-14 (四) 6-7節	認識電子零件符號腳位與規格	學習如何運用kicad搜尋零件	司守忠
5	2024-03-21 (四) 6-7節	電路圖繪製注意事項	實作電路圖繪製	
6	2024-03-22 (五) 6-7節	零件符號建立	學習零件符號建立與運用	司守忠
7	2024-04-04 (四) 6-7節	第一次期中考		
8	2024-04-11 (四) 6-7節	Quartus II 介紹	Quartus II 基本操作	司守忠
9	2024-04-18 (四) 6-7節	基本電路模擬	基本電路模擬操作	
10	2024-04-25 (四) 6-7節	CPLD基本電路	CPLD電路實作	司守忠
11	2024-05-02 (四) 6-7節	CPLD鍵盤電路		
12	2024-05-09 (四) 6-7節	VHDL設計	VHDL設計實作	司守忠
13	2024-05-16 (四) 6-7節	鍵盤掃描實作	VHDL鍵盤設計	
14	2024-05-23 (四) 6-7節	第二次期中考		
15	2024-05-30 (四) 6-7節	七段顯示器電路	七段顯示器電路實作	司守忠
16	2024-06-06 (四) 6-7節	計數數字電路設計	VHDL技術電路設計	
17	2024-06-13 (四) 6-7節	鍵盤與七段顯示器搭配	VHDL鍵盤數字顯示設計	司守忠
18	2024-06-20 (四) 6-7節	綜合實作	VHDL綜合實作設計	
19	2024-06-27 (四) 6-7節	期末大掃除		
20	2024-07-03 (三) 6-7節	期末考		
21	0000-00-00 (二) -節			
22	0000-00-00 (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	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
	輕食料理	2年甲班	2	21	16,800	170	7	1,190	新竹客運(新豐-竹北25元+竹北-關西60元，往返170元)	17,990
	縫紉	2年甲班	1	14	11,200	190	7	1,330	北區公所至新竹火車站，新竹客運15元；新竹火車站到關西80元。單趟15+80=95元，一次往返95*2=190元	12,530
	縫紉	2年甲班	2	14	11,200	190	7	1,330	北區公所至新竹火車站，新竹客運15元；新竹火車站到關西80元。單趟15+80=95元，一次往返95*2=190元	12,530
餐飲服務	飲料實務	2年丁餐班	1	12	9,600	108	4	432	一次往返108元X4次=432 新竹客運(中壢-關西54元)，往返一趟 108元	10,032
	烘焙實務	2年丁餐班	1	12	9,600	94	4	376	一次往返 94 元 x 4 次 = 376 元 新竹客運(犁頭山-關西47元)，往返一趟 94元	9,976
	西餐烹飪實習	3年丁餐班	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
	西餐烹飪實習	3年丁餐班	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
	中餐烹調實習	2年丁餐班	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
	中餐烹調實習	2年丁餐班	2	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
畜產保健科	寵物照護實習	2年甲班	1	21	16,800	50	7	350	關西→龍潭，客運單趟 25元x2(往返)x7(次)=350元	17,150
	寵物美容	2年甲班	2	21	16,800	50	7	350	關西→龍潭，客運單趟 25元x2 (往返)x7(次)=350元	17,150
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
食品加工科	食品包裝與行銷	3年甲班	1	14	11,200	94	3	282	一次往返94元x3次=282元 新竹客運(犁頭山-關西47元)	11,482
	國產特色食材應用	2年甲班	2	14	11,200	0	0	0		11,200

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	
資訊技術	可程式邏輯設計實習	2年 丁技班	2	14	11,200	228	7	1,596	國光客運從台北轉運站到關西單次 114元，往返228元	12,796



(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	32節	16,000	20,000	36,000
	2	35節	17,500	20,000	37,500
餐飲服務	1	70節	35,000	20,000	55,000
	2	46節	23,000	20,000	43,000
畜產保健科	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
資訊技術	2	10節	5,000	5,000	10,000



(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	25,600	1,990	16,000	20,000
餐飲服務	1	56,000	2,658	35,000	20,000
畜產保健科	1	16,800	350	10,500	10,500
食品加工科	1	11,200	282	7,000	7,000
家政科	2	28,000	2,520	17,500	20,000
餐飲服務	2	36,800	1,850	23,000	20,000
畜產保健科	2	16,800	350	10,500	10,500
園藝科	2	9,600	1,152	6,000	6,000
食品加工科	2	11,200	0	7,000	7,000
資訊技術	2	11,200	1,596	5,000	5,000
小計		223,200	12,748	137,500	126,000

會計年度	112年度	113年度
鐘點費	109,600	113,600
二代健保機關補充保費	2,313	2,397
交通費	5,280	7,468
教學材料費	68,500	69,000
業務費	57,500	68,500
合計	243,193	260,965