


國立頭城高級家事商業職業學校

113學年度教育部國民及學前教育署補助

高級中等學校遴聘業師專家協同教學



承辦人員：

承辦單位主管：

主計主任：

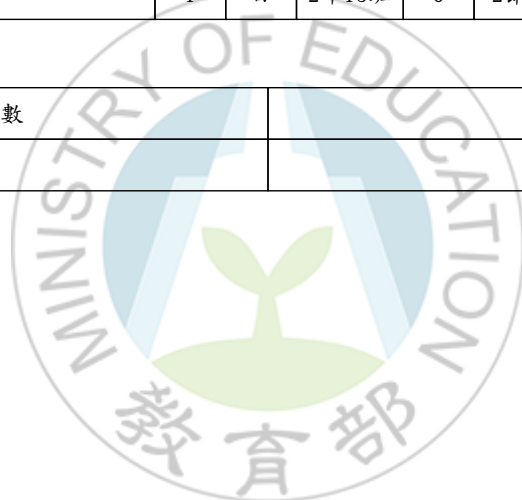
校長：

中華民國 113 年 06 月 24 日

壹、申請簡表

學校全銜:國立頭城高級家事商業職業學校										
學校地址:宜蘭縣頭城鎮新興路111號										
聯絡人:	單位:實習處				職稱:就業組長					
	戴憶文				電話:03-9771131#143					
	Email:loveew2000@gmail.com									
科別	科目名稱	開課學期	上課時間	班級	學生人數	每次節數	次數	總節數	任課教師	業界專家
餐飲技術科	西餐烹飪實習	1	日	3年15班	24	4節	7次	28節	陳建志	盧慧炫
餐飲技術科	西餐烹飪實習	2	日	3年15班	24	4節	6次	24節	陳建志	盧慧炫
商業經營科	商業經營實務	1	日	3年1班	4	3節	7次	21節	陳炳方	洪崑欽
商業經營科	商業經營實務	2	日	3年1班	4	3節	7次	21節	陳炳方	洪崑欽
觀光事業科	戶外休閒活動實務	2	日	2年8班	9	2節	7次	14節	蔣銘益	陳國豪
觀光事務科	食物製備	1	日	2年13班	6	2節	7次	14節	陳嘉珮	陳楓洲

申請課程學生人數	業師人數
43	4



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
普通科無	1	30	1	22	1	22	3	74
專業群科-日間部商業經營科	0	0	0	0	1	4	1	4
專業群科-日間部幼兒保育科	1	30	1	16	1	21	3	67
專業群科-日間部美容科	1	30	1	26	1	17	3	73
專業群科-日間部資料處理科	1	30	1	8	1	16	3	54
專業群科-日間部流行服飾科	1	30	1	7	1	8	3	45
專業群科-日間部餐飲管理科	2	60	2	42	2	48	6	150
專業群科-日間部觀光事業科	1	30	1	9	1	21	3	60
實用技能學程美髮技術科	1	30	1	14	1	16	3	60
實用技能學程餐飲技術科	1	30	1	24	1	24	3	78
實用技能學程觀光事務科	1	30	1	6	1	5	3	41
專業群科-日間部電子商務科	1	30	1	7	0	0	2	37
專業群科-日間部表演藝術科	1	30	0	0	0	0	1	30
綜合高中綜合職能	1	15	1	14	2	14	4	43
總計	14	405	13	195	14	216	41	816

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)
觀光事業科	5	0	2	0	7	60	9:1
觀光事務科	5	0	2	0	7	41	6:1
餐飲管理科	9	0	2	0	11	150	14:1
餐飲技術科	9	0	2	0	11	78	7:1
資料處理科	5	0	0	0	5	54	11:1
商業經營科	4	0	0	1	5	4	1:1
幼兒保育科	4	0	1	0	5	67	13:1
流行服飾科	1	0	3	0	4	45	11:1

參、業界專家資料表

申請科別:餐飲技術科

業界專家姓名	盧慧炫	出生日期	62-12-11
聯絡電話	0937-013-743	性別	女
通訊地址	新北市永和區仁愛路一段352巷122弄13號一樓	Email	11u4444452@gmail.com
現職公司	財團法人宜蘭縣私立力麗樂活老人長期照顧中心(養護型)		
工作職稱	主廚		
工作內容	1. 餐食研發與優化。 2. 餐食成本控管。 3. 人員指導與培訓。 4. 提出工作、流程改善建議。 5. 主管交辦事項	服務年資	6年
公司地址	宜蘭縣五結鄉中正路3段21號	職業專長	研發廚藝

相關業界經歷(近8年)

1. 財團法人宜蘭縣私立力麗樂活老人長期照顧中心(養護型) 主廚1.106年5月~113年1月15日
 2. 凱星國際餐飲股份有限公司 西餐副主廚104年9月~104年12月3日
 3. OSIM集團_特威茶葉有限公司 西餐資深領班104年12月~105年10月11
 4. 沐舍飯店有限公司 西餐主廚102年7月~103年3月31日
 5. 國正實業股份有限公司 西餐副領班99年12月~104年6月20日
 6. 圓山大飯店 西餐副領班87年12月~94年2月28日
 7. 西華大飯店股份有限公司 西餐領班83年12月~88年2月20日
- 以上年資合計30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
餐飲技術科	西餐烹飪實習	第1學期	3年15班
	西餐烹飪實習	第2學期	3年15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:商業經營科

業界專家姓名	洪崑欽	出生日期	53-08-23
聯絡電話	0932-819-791	性別	男
通訊地址	臺北市士林區忠誠路二段50巷29號2樓	Email	kc@top-boss.com.tw
現職公司	特波國際股份有限公司		
工作職稱	副總經理		
工作內容	1.行銷企劃 2.銷售 3.教育訓練	服務年資	18年
公司地址	新北市新店區北新路一段146號12樓	職業專長	商業經營實務、行銷、大數據分析、供應鏈管理

相關業界經歷(近8年)

1. 日立家電(台灣) 80 ~ 85 量販課組長
 2. 采輝股份有限公司 85-87 銷售經理
 3. 華碩電腦 89 ~ 91 高級專員
 4. 崇越科技 91 ~ 93 行銷經理
 5. 特波國際股份有限公司 94-113年至今
- 以上年資合計32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
商業經營科	商業經營實務	第2學期	3年1班
	商業經營實務	第1學期	3年1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:觀光事業科

業界專家姓名	陳國豪	出生日期	73-05-08
聯絡電話	0989-934-198	性別	男
通訊地址	宜蘭縣宜蘭市慈安路79巷25號	Email	letsplay90@gmail.com
現職公司	離峰人旅企業社		
工作職稱	負責人		
工作內容	營運	服務年資	11年
公司地址	新北市貢寮區興隆街100巷6號	職業專長	水域活動

相關業界經歷(近8年)

1. 台北市大同運動中心-營運經理 2009-2015
2. Let' s go play母設限 2015至今
3. 離峰人旅企業社2020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
觀光事業科	戶外休閒活動實務	第2學期	2年8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:觀光事務科

業界專家姓名	陳楓洲	出生日期	47-06-13
聯絡電話	0937-160-173	性別	男
通訊地址	宜蘭縣宜蘭市東村里6鄰校舍二路47號	Email	chen7001221@yahoo.com.tw
現職公司	尚豪餐飲外燴		
工作職稱	執行長		
工作內容	菜式研發、實作、設計、編冊	服務年資	10年
公司地址	宜蘭縣宜蘭市陽明一路78號	職業專長	中、西、米、壽、創意料理、蔬果盤飾、冰雕
相關業界經歷(近8年)			
103年-迄今 尚豪餐飲外燴執行長 以上年資合計10年1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
觀光事務科	食物製備	第1學期	2年13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)							

肆、實習教學計畫表

113學年度第1學期實習教學計畫表

科別：餐飲技術科

科目名稱：西餐烹飪實習

授課班級：3年15班

授課教師：陳建志

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2024-09-04 (三) 1-4節	課程介紹	教室整理、分組、蛋黃醬、鮭魚三明治	
2	2024-09-11 (三) 1-4節	基礎沙拉製作	雞肉華爾道夫沙拉、雞高湯、玉米濃湯	
3	2024-09-18 (三) 1-4節	基礎沙拉製作	海鮮沙拉附油醋、青醬雞肉燉飯	盧慧炫
4	2024-09-25 (三) 1-4節	義大利菜	匈牙利牛肉湯、蕃茄海鮮義大利麵	盧慧炫
5	2024-10-02 (三) 1-4節	法國菜	烤紅西瓜飛達起司沙拉、奶油洋菇鱸魚排附香芹馬鈴薯	盧慧炫
6	2024-10-09 (三) 1-4節	期中考		
7	2024-10-16 (三) 1-4節	高湯、麵類製作	褐色高湯、肉濃汁、義大利肉醬麵	
8	2024-10-23 (三) 1-4節	刀工練習	千島醬、主廚沙拉、洋菇煎豬排附橄欖形胡蘿蔔	
9	2024-10-30 (三) 1-4節	法國菜	西班牙小黃瓜冷水湯、蕃茄奶油培根雞肉捲	盧慧炫
10	2024-11-06 (三) 1-4節	法國菜	凱薩沙拉、燒烤熟成石斑魚	盧慧炫
11	2024-11-13 (三) 1-4節	美國菜	義式香料炒洋芋、美式炭烤豬肋排	盧慧炫
12	2024-11-20 (三) 1-4節	法國菜	南瓜番茄濃湯、美式香料烤全雞	盧慧炫
13	2024-11-27 (三) 1-4節	期中考		
14	2024-12-04 (三) 1-4節	濃湯製作	奶油洋菇濃湯、紅酒燴牛肉附奶油雞蛋麵	
15	2024-12-11 (三) 1-4節	飯類製作	佛羅倫斯雞胸附青豆飯、荷蘭式青豆湯	
16	2024-12-18 (三) 1-4節	焗麵製作	牛奶麵醬沙司、奶油火腿起司焗麵、義大利蔬菜湯	
17	2024-12-25 (三) 1-4節	節慶飲食	美式漢堡、沙巴翁水果、蒜苗馬鈴薯冷湯	
18	2025-01-01 (三) 1-4節	元旦放假		
19	2025-01-08 (三) 1-4節	期末術科考試		
20	2025-01-15 (三) 1-4節	期末考		
21	0000-00-00 -節			
22	0000-00-00 -節			

113學年度第2學期實習教學計畫表

科別：餐飲技術科

科目名稱：西餐烹飪實習

授課班級：3年15班

授課教師：陳建志

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2025-02-19 (三) 1-4節	早餐製作	單面煎蛋附培根、魚高湯、麥年式煎魚、火腿三明治	
2	2025-02-26 (三) 1-4節	異國料理製作	法式焗烤洋芋、香辣泰國雞肉麵	盧慧炫
3	2025-03-05 (三) 1-4節	南歐料理製作	南歐雞肉沙拉佐橄欖油醋醬、鮭魚佐檸檬沙司	盧慧炫
4	2025-03-12 (三) 1-4節	鴨肉料理製作	奶油烤番茄湯、香煎鴨胸佐橙汁	盧慧炫
5	2025-03-19 (三) 1-4節	法式料理製作	章魚鮭魚卵沙拉、綜合法士達	盧慧炫
6	2025-03-26 (三) 1-4節	第一次期中考		
7	2025-04-02 (三) 1-4節	燉飯製作	白花菜奶酪、西班牙海鮮燉飯	盧慧炫
8	2025-04-09 (三) 1-4節	牛排製作	義式蒜辣小管圈、肋眼牛排佐牛肉醬	盧慧炫
9	2025-04-16 (三) 1-4節	期末考	期末術科考試	
10	2025-04-23 (三) 1-4節	魚料理	燒烤熟成石斑魚、西班牙海鮮燉飯	
11	2025-04-30 (三) 1-4節	乳酪應用	乳酪培根義大利麵、火腿乳酪恩利蛋	
12	2025-05-07 (三) 1-4節	雞肉料理	白酒燴雞附瑞士麵疙瘩、匈牙利牛肉湯	
13	2025-05-14 (三) 1-4節	蛋類製作	義式海鮮飯、西班牙洋芋培根烘蛋	
14	2025-05-21 (三) 1-4節	熱沙拉製作	煎豬排附燻紫高麗菜、德式熱馬鈴薯	
15	2025-05-28 (三) 1-4節	畢業		
16	0000-00-00 -節			
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			

113學年度第1學期實習教學計畫表

科別：商業經營科

科目名稱：商業經營實務

授課班級：3年1班

授課教師：陳炳方

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	教學準備週	課程介紹	
2	2024-09-12 (四) 2-4節	商業經營常識	商品種類、定價與採購	
3	2024-09-19 (四) 2-4節	商業經營常識	銷售與倉儲的方式及技巧	
4	2024-09-26 (四) 2-4節	商業基本技能	廣告活動實作	洪崑欽
5	2024-10-03 (四) 2-4節	商業基本技能	門市櫃台模擬	洪崑欽
6	2024-10-10 (四) 2-4節	放假		
7	2024-10-17 (四) 2-4節	商業基本技能	門市收銀實作	洪崑欽
8	2024-10-24 (四) 2-4節	促銷實務	消費者需求與行為	
9	2024-10-31 (四) 2-4節	促銷實務	推銷技巧	洪崑欽
10	2024-11-07 (四) 2-4節	促銷實務	促銷手法	
11	2024-11-14 (四) 2-4節	促銷實務	促銷活動實作	洪崑欽
12	2024-11-21 (四) 2-4節	商業禮儀	門市服務的項目及要領	
13	2024-11-28 (四) 2-4節	第二次期中考		
14	2024-12-05 (四) 2-4節	商業禮儀	服務儀態訓練	洪崑欽
15	2024-12-12 (四) 2-4節	商業禮儀	接待禮儀訓練	洪崑欽
16	2024-12-19 (四) 2-4節	商業的發展	現代資訊取得方式	
17	2024-12-26 (四) 2-4節	成果發表驗收	小組專題討論	
18	2025-01-02 (四) 2-4節	分組實作	小組專題實作	
19	2025-01-09 (四) 2-4節	分組驗收實作	門市經營綜合實作	
20	2025-01-16 (四) 2-4節	期末考		
21	2025-01-16 (四) -節			
22	0000-00-00 -節			

113學年度第2學期實習教學計畫表

科別：商業經營科

科目名稱：商業經營實務

授課班級：3年1班

授課教師：陳炳方

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2025-02-06 (四) 2-4節	教學準備週		
2	2025-02-13 (四) 2-4節	管理的意義與重要性	企業管理手法	
3	2025-02-20 (四) 2-4節	管理的意義與重要性	企業專業經理人的培養	
4	2025-02-27 (四) 2-4節	管理理論的演進	傳統與新興管理理論相異與運用	洪崑欽
5	2025-03-06 (四) 2-4節	管理理論的演進	系統觀念和管理理論之運用與實作	洪崑欽
6	2025-03-13 (四) 2-4節	規劃的意義及性質	企業資源規劃步驟 與實作	洪崑欽
7	2025-03-20 (四) 2-4節	組織與組織設計	組織結構設計與運用	洪崑欽
8	2025-03-27 (四) 2-4節	第一次期中考		
9	2025-04-03 (四) 2-4節	清明節放假		
10	2025-04-10 (四) 2-4節	組織與組織設計	組織控制與指揮路線之設計與操作	洪崑欽
11	2025-04-17 (四) 2-4節	人力資源管理	人資規劃與發展	洪崑欽
12	2025-04-24 (四) 2-4節	人力資源管理	管理績效設計與運用	
13	2025-05-01 (四) 2-4節	激勵與領導	觀察力、溝通互動力與接受反饋等技能養成與實作	洪崑欽
14	2025-05-08 (四) 2-4節	控制	控制程序系統操作	
15	2025-05-15 (四) 2-4節	管理的挑戰與發展	創新管理：小組實作發表	
16	2025-05-22 (四) 2-4節	高三期末考		
17	2025-05-29 (四) 2-4節	管理的挑戰與發展	創新管理：小組實作發表	
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			

113學年度第2學期實習教學計畫表

科別：觀光事業科

科目名稱：戶外休閒活動實務

授課班級：2年8班

授課教師：蔣銘益

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2025-02-19 (三) 3-4節	水域遊憩空間緒論	課程介紹	
2	2025-02-26 (三) 3-4節	水域遊憩空間緒論	水域遊憩空間認識	
3	2025-03-05 (三) 3-4節	水域遊憩規劃	水域遊憩空間認識	
4	2025-03-12 (三) 3-4節	水域遊憩規劃定	全球水域活動發展現況、水域遊憩種類與執業人員工作性質探討	
5	2025-03-19 (三) 3-4節	水域遊憩規劃定	以室內運動場館為例，探討水域遊憩活動	
6	2025-03-26 (三) 3-4節	水域遊憩規劃定	以靜態河川、湖泊為例，探討水域遊憩活動	
7	2025-04-02 (三) 3-4節	水域遊憩	以開放海域為例，探討水域遊憩活動	陳國豪
8	2025-04-09 (三) 3-4節	第一次段考	SUP立式划槳運動全球發展現況	
9	2025-04-16 (三) 3-4節	水域遊憩	SUP立式划槳運動實際操作	陳國豪
10	2025-04-23 (三) 3-4節	水域遊憩	SUP立式划槳運動指導員技能體驗	陳國豪
11	2025-04-30 (三) 3-4節	水域遊憩	水域遊憩衝浪實作	陳國豪
12	2025-05-07 (三) 3-4節	水域遊憩	水域遊憩衝浪實作	陳國豪
13	2025-05-14 (三) 3-4節	水域遊憩	水域遊憩船艇實作	陳國豪
14	2025-05-21 (三) 3-4節	水域遊憩	水域遊憩船艇實作	陳國豪
15	2025-05-28 (三) 3-4節	第二次段考		
16	2025-06-04 (三) 3-4節	水域遊憩導覽與環境教育	水域遊憩導覽實作	
17	2025-06-11 (三) 3-4節	水域遊憩導覽與環境教育	水域遊憩導覽實作	
18	2025-06-18 (三) 3-4節	水域遊憩導覽與環境教育	水域遊憩環境實作	
19	2025-06-25 (三) 3-4節	期末考		
20	0000-00-00 -節			
21	0000-00-00 -節			
22	0000-00-00 -節			

113學年度第1學期實習教學計畫表

科別：觀光事務科

科目名稱：食物製備

授課班級：2年13班

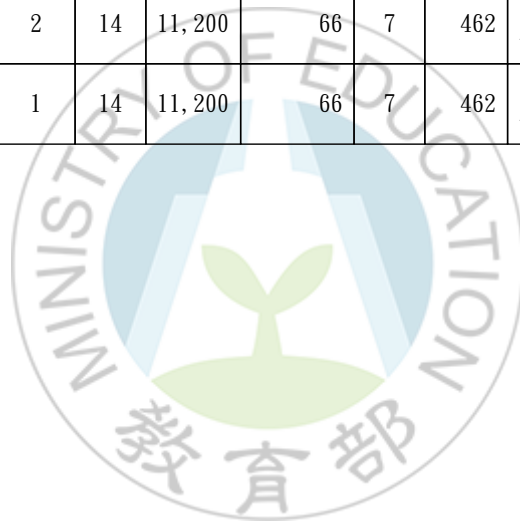
授課教師：陳嘉珮

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2024-09-06 (五) 3-4節	課程及評分介紹	上課規則說明	
2	2024-09-13 (五) 3-4節	蔬菜單元:刀工教授	切割食材手法、切割水花片、酸辣湯	
3	2024-09-20 (五) 3-4節	蔬菜單元:青菜類	五行涼麵、醃漬小黃瓜	
4	2024-09-27 (五) 3-4節	蔬菜單元:豆類	炸豆腐、四季豆炒肉絲	
5	2024-10-04 (五) 3-4節	蔬菜單元:根莖類	馬鈴薯沙拉美乃滋、炸地瓜條	
6	2024-10-11 (五) 3-4節	刀工示範及烹調:蔬菜類	煎蔬菜雞肉餅、涼拌馬鈴薯絲	
7	2024-10-18 (五) 3-4節	第一次期中考		
8	2024-10-25 (五) 3-4節	食材刀工單元-豬	日式炸豬排、法式藍帶豬排	陳楓洲
9	2024-11-01 (五) 3-4節	異國單元-日料1	海苔飯捲、炸豆腐	陳楓洲
10	2024-11-08 (五) 3-4節	異國單元-異國料理	白醬義大利麵、鮮蝦堡	
11	2024-11-15 (五) 3-4節	食材刀工單元-全雞	煎雞肉片、燒雞腿	陳楓洲
12	2024-11-22 (五) 3-4節	食材刀工單元-全鴨	煎鴨胸、燒鴨腿	陳楓洲
13	2024-11-29 (五) 3-4節	第二次期中考		
14	2024-12-06 (五) 3-4節	食材刀工單元-全魚	煎虱目魚、手作魚丸湯	陳楓洲
15	2024-12-13 (五) 3-4節	異國單元-日料2	蒸蛋、蛋包飯	陳楓洲
16	2024-12-20 (五) 3-4節	食材刀工單元-中卷	炸中卷圈、海鮮煎餅	陳楓洲
17	2024-12-27 (五) 3-4節	食材刀工單元-豬、雞	白灼五花片、煎蔬菜雞肉餅	
18	2025-01-03 (五) 3-4節	成本控制		
19	2025-01-10 (五) 3-4節	第三次期中考		
20	0000-00-00 -節			
21	0000-00-00 -節			
22	0000-00-00 -節			

伍、經費需求表

(一) 業界專家

科別	科目名稱	班級	學期	鐘點費 (800元/節)		交通費				合計(A)
				節數 小計	小計	單價 (一次往返)	次數	小計	計算說明	
餐飲技術科	西餐烹飪實習	3年15班	1	28	22,400	368	7	2,576	台北-頭城自強號車票(單趟184元)	24,976
	西餐烹飪實習	3年15班	2	24	19,200	368	6	2,208	台北-頭城自強號車票(單趟184元)	21,408
商業經營科	商業經營實務	3年1班	1	21	16,800	368	7	2,576	台北-頭城自強號車票(單趟184元)	19,376
	商業經營實務	3年1班	2	21	16,800	368	7	2,576	台北-頭城自強號車票(單趟184元)	19,376
觀光事業科	戶外休閒活動實務	2年8班	2	14	11,200	66	7	462	宜蘭-頭城自強號來回票價(單趟33元)	11,662
觀光事務科	食物製備	2年13班	1	14	11,200	66	7	462	宜蘭-頭城自強號來回票價(單趟33元)	11,662



(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	
餐飲技術科	1	28節	14,000	20,000	34,000
	2	24節	12,000	20,000	32,000
商業經營科	1	21節	10,500	10,500	21,000
	2	21節	10,500	10,500	21,000
觀光事業科	2	14節	7,000	7,000	14,000
觀光事務科	1	14節	7,000	7,000	14,000



(三)經費總概算

科別	學期	鐘點費	交通費	教學材料費	業務費
餐飲技術科	1	22,400	2,576	14,000	20,000
商業經營科	1	16,800	2,576	10,500	10,500
觀光事務科	1	11,200	462	7,000	7,000
餐飲技術科	2	19,200	2,208	12,000	20,000
商業經營科	2	16,800	2,576	10,500	10,500
觀光事業科	2	11,200	462	7,000	7,000
小計		97,600	10,860	61,000	75,000

會計年度	113年度	114年度
鐘點費	50,400	47,200
二代健保機關補充保費	1,063	996
交通費	5,614	5,246
教學材料費	31,500	29,500
業務費	37,500	37,500
合計	126,077	120,442

