

國立頭城高級家事商業職業學校

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：

教師兼
輔導组长
戴憶文

承辦單位主管：

教師兼
實習主任
陳韻如

主計主任：

主計室
主任
翁莉花
114.6.30

校長：

校長
汪冠宏

中華民國 114 年 06 月 30 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@tcvs.ilc.edu.tw									
科別	科目名稱	開課學期	上課時間	班級	學生人數	每次節數	次數	總節數	任課教師	業界專家
餐飲技術科	西餐烹飪實習	1	日	3年15班	20	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	20	4節	6次	24節	陳建志	盧慧炫
幼兒保育科	教保實務	1	日	3年2班	14	4節	7次	28節	黃秀靜	林國峰
幼兒保育科	活動策畫實務	1	日	2年2班	14	2節	7次	14節	林欣巧	林國峰
觀光事業科	吧檯實務	1	日	3年8班	9	2節	7次	14節	陳俞菁	謝溢宸
觀光事業科	戶外休閒活動實務	2	日	2年8班	15	2節	7次	14節	偕鵬鎮	陳國豪
觀光事業科	旅行輕食製備	1	日	3年8班	9	3節	7次	21節	陳鼎儒	羅克敏

申請課程學生人數	業師人數
72	5



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-日間部電子商務科	1	30	1	9	1	7	3	46
專業群科-日間部幼兒保育科	1	30	1	14	1	14	3	58
專業群科-日間部美容科	1	30	1	34	1	25	3	89
專業群科-日間部資料處理科	1	30	1	8	1	7	3	45
專業群科-日間部流行服飾科	1	30	1	9	1	6	3	45
專業群科-日間部餐飲管理科	2	60	2	58	2	35	6	153
專業群科-日間部觀光事業科	1	30	1	15	1	9	3	54
實用技能學程美髮技術科	1	30	1	19	1	9	3	58
實用技能學程餐飲技術科	1	30	1	30	1	20	3	80
實用技能學程觀光事務科	0	0	0	0	1	5	1	5
專業群科-日間部表演藝術科	1	30	1	9	0	0	2	39
普通科無	1	30	1	15	1	21	3	66
綜合高中綜合職能	1	15	1	5	1	12	3	32
總計	13	375	13	225	13	170	39	770

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)
餐飲技術科	9	0	3	0	12	80	7:1
幼兒保育科	4	0	1	0	5	58	12:1
觀光事業科	4	0	2	1	7	54	8:1

參、業界專家資料表

申請科別：餐飲技術科

業界專家姓名	盧O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	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	7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106年5月~迄今
 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:幼兒保育科

業界專家姓名	林0峰	出生日期	77-10-28
聯絡電話	0963-392-417	性別	男
通訊地址	臺北市	Email	0canforyou@gmail.com
現職公司	林 二山室工作室		
工作職稱	導演、編劇		
工作內容	創作劇本、導演	服務年資	2年
公司地址	桃園市中壢區春德路269號11樓	職業專長	導演、編劇、戲劇教育

相關業界經歷(近8年)

- 1-2023 國家戲劇院《罪·愛》製作人
- 2-2023 國家表演藝術中心衛武營藝術中心《但是又何奈》執行製作
- 3-2022 誠品表演廳《婚內失戀》執行製作
- 4-2022年 林 | 二山室工作室《警察小姐》導演
- 5-2021年 臺中國家歌劇院TIFA《複眼人》劇本編修
- 6-2020年 朱宗慶打擊樂團兒童音樂會《Bling Bling大冒險》編導
- 7-2019年 天籟國際文創配音班 戲劇培訓
- 8-2018年 朱宗慶打擊樂團兒童音樂會《擊樂精靈開Party》導演
- 9-2017年 宜蘭縣復興國中 表演藝術兼課教師
- 10-2016年 樂團Sirens 於第51屆廣播金鐘串場 表演指導

該位業界專家協同教學資料

科別	科目名稱	開課學期	班級
幼兒保育科	教保實務	第1學期	3年2班
	活動策畫實務	第1學期	2年2班

業界專家採計之資格條件(1-5請擇一) 與證明文件

2. 曾獲頒國家級以上之專業競賽獎牌或榮譽證書(明)。

檢附文件 (請皆檢附)	國家級以上之專業競賽獎牌。
	國家級以上之專業競賽榮譽證書。

申請科別:觀光事業科

業界專家姓名	謝0宸	出生日期	85-11-25
聯絡電話	0980-342-995	性別	男
通訊地址	宜蘭縣	Email	manpower6352418@gmail.com
現職公司	啡風格咖啡館		
工作職稱	負責人		
工作內容	咖啡飲品調製、管理行銷營運、甜點輕食製作、咖啡相關課程教學	服務年資	6年
公司地址	宜蘭縣宜蘭市建業里公園路461號	職業專長	咖啡拉花、手沖、烘豆

相關業界經歷(近8年)

1. 啡風格咖啡館負責人-6年1個月
 2. 原麥森林烘焙輕食坊-11個月
 3. 幸福田咖啡烘焙屋-1年6個月
- 以上年資合計8年6個月

該位業界專家協同教學資料

科別	科目名稱	開課學期	班級
觀光事業科	吧檯實務	第1學期	3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 總分	
	評估項目	非常 符合	符合	普通	不符合	非常 不符合		
	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O豪	出生日期	73-05-08
聯絡電話	0989-934-198	性別	男
通訊地址	臺北市	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:觀光事業科

業界專家姓名	羅0敏	出生日期	73-11-28
聯絡電話	0920-220-100	性別	男
通訊地址	宜蘭縣	Email	aa0920220100@gmail.com
現職公司	卡尼亞餐廳		
工作職稱	餐廳負責人		
工作內容	餐點製作與管理	服務年資	3年
公司地址	宜蘭縣頭城鎮吉祥路220號	職業專長	烹飪

相關業界經歷(近8年)

1. 晶山餐飲(105.10.27-109.08.01)-3年9個月
 2. 銀山餐飲(109.08.01-111.08.01)-2年
 3. 卡尼亞餐廳(110.11.08-迄今)-3年2個月
- 以上年資合計8年11個月

該位業界專家協同教學資料

科別	科目名稱	開課學期	班級
觀光事業科	旅行輕食製備	第1學期	3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)							

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：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	2025-09-03 (三) 1-4節	課程介紹	教室整理、分組、蛋黃醬、鮭魚三明治	
2	2025-09-10 (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	2025-09-17 (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	
4	2025-09-24 (三) 1-4節	義大利菜	凱薩沙拉、波隆那肉醬麵	盧慧炫
5	2025-10-01 (三) 1-4節	義大利菜	義大利蔬菜湯、法式白酒燉雞肉	盧慧炫
6	2025-10-08 (三) 1-4節	西班牙菜	西班牙塔帕斯鮮蝦蕃茄、西班牙香煎鱸魚排洋菇佐奶油醬汁	盧慧炫
7	2025-10-15 (三) 1-4節	法國菜	基本奶油湯、奶油洋菇濃湯、紅酒燴牛肉附奶油雞蛋麵	
8	2025-10-22 (三) 1-4節	法國菜	牛奶麵醬沙司、奶油火腿起司焗麵、馬賽湯	
9	2025-10-29 (三) 1-4節	義大利菜	義式海鮮沙拉附葡萄酒醋醬、佛羅倫斯肉磨菇燉飯	盧慧炫
10	2025-11-05 (三) 1-4節	義大利菜	奶油青花菜濃湯、青醬蕃茄雞肉比薩	盧慧炫
11	2025-11-12 (三) 1-4節	美國菜	美式蛤蜊蔬菜湯、美式豬排附馬鈴薯泥	盧慧炫
12	2025-11-19 (三) 1-4節	節慶飲食	法式牛肉蕃茄湯、法式香料烤雞	盧慧炫
13	2025-11-26 (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	
14	2025-12-03 (三) 1-4節	飯類製作	佛羅倫斯雞胸附青豆飯、荷蘭式青豆湯	
15	2025-12-10 (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	
16	2025-12-17 (三) 1-4節	節慶飲食	美式漢堡、沙巴翁水果、蒜苗馬鈴薯冷湯	
17	2025-12-24 (三) 1-4節	節慶飲食	義式香料炒洋芋、美式炭烤豬肋排	
18	2025-12-31 (三) 1-4節	節慶飲食	餐會	
19	2026-01-07 (三) 1-4節	期末術科考試		
20	2026-01-14 (三) 1-4節	期末考		
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：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	2026-02-11 (三) 1-4節	開學		
2	2026-02-18 (三) 1-4節	春節		
3	2026-02-25 (三) 1-4節	高湯製作	單面煎蛋附培根、魚高湯、麥年式煎魚、火腿三明治	
4	2026-03-04 (三) 1-4節	濃湯製作	奶油蘑菇湯、西班牙香料蛤蜊香腸	盧慧炫
5	2026-03-11 (三) 1-4節	魚料理製作	紅酒燻肉附法國香料煙燻紅椒粉蒜味麵包、奶油洋菇鱸魚排附香芹馬鈴薯	盧慧炫
6	2026-03-18 (三) 1-4節	牛肉製作	法式焗洋蔥湯、紅酒燻牛肉附雞蛋麵	盧慧炫
7	2026-03-25 (三) 1-4節	蛋類製作	東方式烤飯、西班牙洋芋培根烘蛋	
8	2026-04-01 (三) 1-4節	蛋類製作	乳酪培根義大利麵、火腿乳酪恩利蛋	
9	2026-04-08 (三) 1-4節	pasta製作	翠綠沙拉附日式胡麻醬、義式手工香草寬麵餃佐橙味檸檬馬鞭草醬	盧慧炫
10	2026-04-15 (三) 1-4節	海鮮類製作	底溫舒肥蛋、西班牙海鮮飯	盧慧炫
11	2026-04-22 (三) 1-4節	豬肉類製作	南歐雞肉沙拉佐橄欖油醋醬、諾曼第嫩煎豬排排佐蘋果醬	盧慧炫
12	2026-04-29 (三) 1-4節	德國菜製作	煎豬排附燻紫高麗菜、德式熱馬鈴薯	
13	2026-05-06 (三) 1-4節	墨西哥菜製作	奶油南瓜湯、墨西哥捲餅	
14	2026-05-13 (三) 1-4節	香料運用	香蒜綠蓉汁義大利麵、香料烤雞胸	
15	2026-05-20 (三) 1-4節	期末餐會		
16	2026-05-27 (三) 1-4節	術科期末考試		
17	2026-06-03 (三) 1-4節	畢業		
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			

114學年度第1學期實習教學計畫表

科別：幼兒保育科

科目名稱：教保實務

授課班級：3年2班

授課教師：黃秀靜

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2025-09-04 (四) 1-4節	教保實務緒論	校外實習檔案檢討與分享	
2	2025-09-11 (四) 1-4節	兒童劇入門觀念	理解戲劇之於生活的應用	林國峰
3	2025-09-18 (四) 1-4節	戲劇與幼保的關係	聚焦戲劇實踐在幼保領域的可能	林國峰
4	2025-09-25 (四) 1-4節	教保實務意義與範圍	教保實務的意義與目標暨戲劇活動的發想	
5	2025-10-02 (四) 1-4節	教保實務計畫	兒童劇暨社區服務分組內容討論	
6	2025-10-09 (四) 1-4節	兒童劇劇本基礎1	劇本創作對幼保、兒少造成的影響	林國峰
7	2025-10-16 (四) 1-4節	參觀、見習的意義與注意事項	兒童戲劇相關產業參觀或見習	
8	2025-10-23 (四) 1-4節	兒童劇表演基礎1	舞台行為對觀眾造成的影響	林國峰
9	2025-10-30 (四) 1-4節	戲劇與兒童相關產業	兒童劇相關產業的發展	
10	2025-11-06 (四) 1-4節	兒童劇導演基礎1	呈現觀念對觀眾的影響	林國峰
11	2025-11-13 (四) 1-4節	兒童劇設計基礎1	在戲劇成品上畫龍點睛，從道具設計、舞台設計發揮幼保精神	林國峰
12	2025-11-20 (四) 1-4節	兒童劇的延伸活動	設計兒童劇延伸活動之教保實務	
13	2025-11-27 (四) 1-4節	兒童劇展演實務1	兒童劇劇場實務演練1	林國峰
14	2025-12-04 (四) 1-4節	第二次期中考		
15	2025-12-11 (四) 1-4節	兒童劇展演實務2	兒童劇劇場實務演練2	
16	2025-12-18 (四) 1-4節	教保實務評量	兒童劇實務自評	
17	2025-12-25 (四) 1-4節	幼兒園團體活動教保實務	幼兒園團體活動帶領技巧	
18	2026-01-01 (四) 1-4節	元旦放假		
19	2026-01-08 (四) 1-4節	幼兒園分組活動教保實務	幼兒園分組活動帶領技巧	
20	2026-01-15 (四) 1-4節	幼兒園分組活動教保實務	幼兒園分組活動帶領技巧	
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：幼兒保育科

科目名稱：活動策畫實務

授課班級：2年2班

授課教師：林欣巧

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2025-09-04 (四) 6-7節	幼兒活動內容	了解適合幼兒的活動方式	
2	2025-09-11 (四) 6-7節	故事與幼保的關係	聚焦繪本故事實踐在幼兒活動	林國峰
3	2025-09-18 (四) 6-7節	戲劇與幼保的關係	故事兒童劇如何實踐在幼保領域	林國峰
4	2025-09-25 (四) 6-7節	繪本運用於幼兒活動	繪本故事運用在活動策畫	
5	2025-10-02 (四) 6-7節	兒童劇入門觀念	理解兒童劇之於生活的應用	
6	2025-10-09 (四) 6-7節	繪本運用於幼兒活動	繪本資源及說故事技巧	林國峰
7	2025-10-16 (四) 6-7節	繪本運用於幼兒活動	繪本資源及說故事技巧	
8	2025-10-23 (四) 6-7節	兒童劇劇本基礎	劇本創作對幼保、兒少造成的影響	林國峰
9	2025-10-30 (四) 6-7節	繪本運用於幼兒活動	故事技巧實作練習	
10	2025-11-06 (四) 6-7節	兒童劇表演基礎	兒童劇呈現觀念對觀眾的影響	林國峰
11	2025-11-13 (四) 6-7節	兒童劇設計基礎	在成品上畫龍點睛，從道具設計、舞台設計發揮幼保精神	林國峰
12	2025-11-20 (四) 6-7節	兒童繪本應用	繪本中文學要素分析-角色設定與呈現	
13	2025-11-27 (四) 6-7節	綜合賞析	作品討論與呈現	林國峰
14	2025-12-04 (四) 6-7節	兒童繪本應用	繪本中文學要素分析-場景與主題	
15	2025-12-11 (四) 6-7節	教保活動的多元型態	認識幼兒園的活動型態	
16	2025-12-18 (四) 6-7節	教保活動的多元型態	認識多元的幼兒活動型態	
17	2025-12-25 (四) 6-7節	教保活動設計與編寫	編寫幼兒活動目標	
18	2026-01-01 (四) 6-7節	元旦放假		
19	2026-01-08 (四) 6-7節	教保活動設計與編寫	幼兒活動實施原則	
20	2026-01-15 (四) 6-7節	教保活動實作	幼兒活動帶領	
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：觀光事業科

科目名稱：吧檯實務

授課班級：3年8班

授課教師：陳俞菁

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2025-08-29 (五) 3-4節	課程及評分介紹	上課規則說明	
2	2025-09-05 (五) 3-4節	樂活飲品概論	如何製作咖啡拉花-打發奶泡、愛心圖形實作	謝溢宸
3	2025-09-12 (五) 3-4節	流行飲料介紹	如何製作咖啡拉花-推心圖形、鬱金香實作	謝溢宸
4	2025-09-19 (五) 3-4節	茶品製作-義式濃縮咖啡	實作-冰蝶豆花檸檬茶、咖啡拉花實作	
5	2025-09-26 (五) 3-4節	茶品製作-榛果拿鐵	樂活飲品實作	
6	2025-10-03 (五) 3-4節	茶品製作	流行飲料實作	
7	2025-10-10 (五) 3-4節	雙十節放假		
8	2025-10-17 (五) 3-4節	實作-卡布奇諾	冰桂花紅茶、咖啡拉花實作	
9	2025-10-24 (五) 3-4節	咖啡製作 咖啡拉花	草莓優酪乳冰沙實作	謝溢宸
10	2025-10-31 (五) 3-4節	實作-冰紅茶拿鐵	抹茶冰沙實作	謝溢宸
11	2025-11-07 (五) 3-4節	咖啡製作 咖啡拉花	如何製作咖啡拉花-葉子、洋蔥心圖形實作	謝溢宸
12	2025-11-14 (五) 3-4節	製作天然果醬	如何製作咖啡拉花-天鵝圖形實作	謝溢宸
13	2025-11-21 (五) 3-4節	製作天然果漿	咖啡感官杯測體驗	謝溢宸
14	2025-11-28 (五) 3-4節	第二次期中考		
15	2025-12-05 (五) 3-4節	飲物與吧檯相關知識	家庭式烘豆體驗	
16	2025-12-12 (五) 3-4節	冰沙製作	手沖咖啡體驗	
17	2025-12-19 (五) 3-4節	冰沙製作	製作咖啡拉花-綜合圖形	
18	2025-12-26 (五) 3-4節	豆類製作	綠豆沙實作	
19	2026-01-02 (五) 3-4節	製作創意飲品	創意飲品實作	
20	2026-01-09 (五) 3-4節	製作創意飲品	創意飲品實作	
21	2026-01-16 (五) 3-4節	期末考		
22	0000-00-00 1-4節			

114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：偕鵬鎮

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2026-02-11 (三) 3-4節	開學準備週		
2	2026-02-18 (三) 3-4節	春節年假		
3	2026-02-25 (三) 3-4節	水域遊憩空間緒論	課程介紹	
4	2026-03-04 (三) 3-4節	水域遊憩空間緒論	水域遊憩空間認識	
5	2026-03-11 (三) 3-4節	水域遊憩規劃	水域遊憩空間認識	
6	2026-03-18 (三) 3-4節	水域遊憩規劃	水域遊憩規劃認識	
7	2026-03-25 (三) 3-4節	水域遊憩規劃	以開放海域為例，探討水域遊憩活動	陳國豪
8	2026-04-01 (三) 3-4節	水域遊憩規劃	SUP立式划槳運動實際操作	陳國豪
9	2026-04-08 (三) 3-4節	水域遊憩規劃	水域遊憩規劃認識	
10	2026-04-15 (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	2026-04-22 (三) 3-4節	水域遊憩	水域遊憩衝浪實作	陳國豪
12	2026-04-29 (三) 3-4節	水域遊憩	水域遊憩衝浪實作	陳國豪
13	2026-05-06 (三) 3-4節	水域遊憩	水域遊憩雙人艇實作	陳國豪
14	2026-05-13 (三) 3-4節	水域遊憩	水域遊憩浮潛實作	陳國豪
15	2026-05-20 (三) 3-4節	水域遊憩	水域遊憩浮潛實作	
16	2026-05-27 (三) 3-4節	水域遊憩	水域遊憩船艇實作	
17	2026-06-03 (三) 3-4節	水域遊憩	水域遊憩船艇實作	
18	2026-06-10 (三) 3-4節	水域遊憩導覽與環境教育	水域遊憩導覽實作	
19	2026-06-17 (三) 3-4節	水域遊憩導覽與環境教育	水域遊憩導覽實作	
20	2026-06-24 (三) 3-4節	水域遊憩導覽與環境教育	水域遊憩環境實作	
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：觀光事業科

科目名稱：旅行輕食製備

授課班級：3年8班

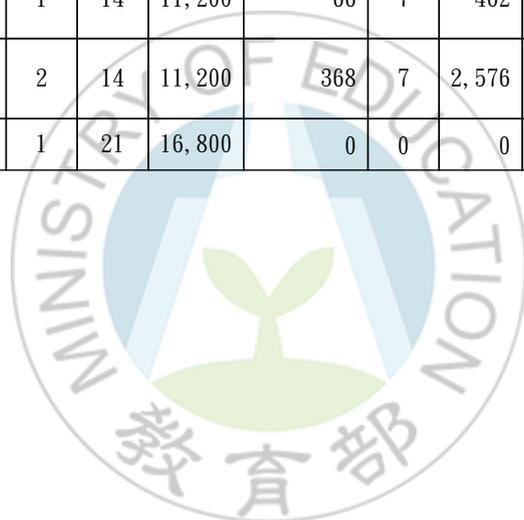
授課教師：陳鼎儒

週次	授課日期/節次	單元名稱	技能項目	業師
1	2025-08-29 (五) 5-7節	課程、成績計算方式說明		
2	2025-09-05 (五) 5-7節	輕食料理-日式(蛋)	玉子燒(厚蛋燒)、骰子玉子燒、起司彩蔬玉子燒	
3	2025-09-12 (五) 5-7節	輕食料理-中式	馬鈴薯番茄燉牛肉飯/麵	
4	2025-09-19 (五) 5-7節	輕食料理-義式	蕃茄濃湯、奶油培根義大利麵	
5	2025-09-26 (五) 5-7節	輕食料理-義式	綜合菇濃湯、蕃茄鮮蝦義大利麵	
6	2025-10-03 (五) 5-7節	輕食料理-韓式	韓式起司辣雞鍋	
7	2025-10-10 (五) 5-7節	雙十節		
8	2025-10-17 (五) 5-7節	輕食料理-中式	豬肉捲餅、肉醬捲餅	
9	2025-10-24 (五) 5-7節	輕食料理-義式	鮭魚檸檬油醋沙拉、松露奶油野菇燉飯	羅克敏
10	2025-10-31 (五) 5-7節	輕食料理-義式	培根與自製鮭魚酸豆醬三明治、鮭魚時蔬蝴蝶冷麵	羅克敏
11	2025-11-07 (五) 5-7節	輕食料理-義式	手工馬鈴薯泥與奶油菠菜、奶油起司蔬菜蛋	羅克敏
12	2025-11-14 (五) 5-7節	輕食料理-義式	蕃茄濃湯、奶油培根義大利麵	羅克敏
13	2025-11-21 (五) 5-7節	輕食料理-義式	煙燻鮭魚與自製酪梨醬貝果、香草雞胸肉帕尼尼	羅克敏
14	2025-11-28 (五) 5-7節	第二次段考		
15	2025-12-05 (五) 5-7節	輕食輕食料理-義式	綜合普切塔麵包、南瓜蔬菜濃湯、白酒蛤蜊墨魚義大利麵	羅克敏
16	2025-12-12 (五) 5-7節	輕食料理-日式(鍋)	黎麥季節水果沙拉、南瓜培根燉飯	羅克敏
17	2025-12-19 (五) 5-7節	輕食料理-美式	漢堡排、三明治、炸物拼盤	
18	2025-12-26 (五) 5-7節	輕食料理-美式	豚丼、親子丼、牛丼	
19	2026-01-02 (五) 5-7節	成本控制		
20	2026-01-09 (五) 5-7節	期末術科考試		
21	2026-01-16 (五) 5-7節	第三次段考		
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
幼兒保育科	教保實務	3年2班	1	28	22,400	368	7	2,576	台北-頭城自強號車票(單趟184元)	24,976
	活動策畫實務	2年2班	1	14	11,200	0	0	0		11,200
觀光事業科	吧檯實務	3年8班	1	14	11,200	66	7	462	宜蘭-頭城自強號票價(單趟33元)	11,662
	戶外休閒活動實務	2年8班	2	14	11,200	368	7	2,576	台北-頭城自強號車票(單趟184元)	13,776
	旅行輕食製備	3年8班	1	21	16,800	0	0	0		16,800



(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
幼兒保育科	1	42節	21,000	20,000	41,000
觀光事業科	1	35節	17,500	20,000	37,500
	2	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
幼兒保育科	1	33,600	2,576	21,000	20,000
觀光事業科	1	28,000	462	17,500	20,000
餐飲技術科	2	19,200	2,208	12,000	20,000
觀光事業科	2	11,200	2,576	7,000	7,000
小計		114,400	10,398	71,500	87,000

會計年度	114年度	115年度
鐘點費	84,000	30,400
二代健保機關補充保費	1,772	641
交通費	5,614	4,784
教學材料費	52,500	19,000
業務費	60,000	27,000
合計	203,886	81,825

