

臺東縣私立育仁高級中學觀光事業科
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
計畫書
「核定版」

承辦科主任：

承辦組長：

承辦單位主任：

校 長：

壹、申請簡表

學校全銜：臺東縣私立育仁高級中學									
學校地址：臺東縣台東市中興路四段485號									
聯絡人	單位：實習處				職稱：				
	姓名：侯森棟				電話：089-382839#211				
	e-mail：kiddhou1@gmail.com								
科目名稱	開課學期	學生人數	上課時間	班級	每次節數	次數	總節數	學校任課教師	業界專家姓名
西點烘焙	第1學期	18人	日	2年1班	4節	7次	28節	郭美君 張國鼎	吳榮發
咖啡入門	第1學期	25人	日	3年1班	4節	7次	28節	羅立翔	吳榮發
咖啡入門	第2學期	25人	日	3年1班	4節	7次	28節	郭美君 羅立翔	吳榮發



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-日間部家政群美容科	1	20	1	15	1	17	3	52
專業群科-日間部餐旅群觀光事業科	1	20	1	18	1	25	3	63
總計	2	40	2	33	2	42	6	115

二、科師資結構與人數分析表

	專業科目及實習科目教師	生師比
專任教師(a)	1人	12.60 : 1 (該科學生數比 該科教師總人數) (f) : (e)
專業及技術教師(b)	1人	
代理教師(c)	1人	
兼任教師(d)	2人	
(a) + (b) + (c) + (d) = (e) 合計	5人	
該科學生數(f)	63人	

參、業界專家資料表

業界專家姓名	吳榮發	身分證字號	V120093304
電話	公司：(089)0911191810 手機：0911191810	出生日期	1957年06月27日
通訊地址	臺東縣950臺東市開封街755號	性別	<input checked="" type="radio"/> 男 <input type="radio"/> 女
E-mail	無		
最高學歷	台東高中普通科	畢業年月	1975年06月
現職公司	大千蛋糕麵包店	工作職級	負責人
工作內容	管理	服務年資	30
公司地址	臺東縣950臺東市開封街755號	職業專長	烘焙
經歷(近8年)			
大千蛋糕麵包店 年資共30年			
該位業界專家協同教學資料			
協同教授班級：2年1班、3年1班		協同教學科目名稱： (1)上學期：西點烘焙、咖啡入門 (2)下學期：咖啡入門	
近三年該科申辦業界專家協同教學科目			
105 學年度	106 學年度	107 學年度	
無	無	無	



業界專家必需檢附明文件(一~三)

㉞ 一、業界專家定型化契約(學校需蓋關防及校長職章，業師需簽名或蓋章)

㉞ 二、業界專家從業證明或在職證明(六個月內效期)

三、業界專家採計之資格條件(1~5請擇一勾選)與證明文件

㉞ 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。

B.業界專家勞保(農保)投保證明。

備註：自由工作者無投保證明，需檢附有效力證明文件(如合約書)

評估項目	非常符合	符合	普通	不符合	非常不符合	評估總分
A. 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
B. 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	
C. 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	
D. 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	
E. 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	

科主任：

承辦組長：

單位主任：

校長：



業界專家個人資料提供意向書

本意向書說明國立嘉義高級家事職業學校（以下簡稱本校）將如何處理本校於「遴聘業界專家協同教學計畫（以下簡稱本計畫）」之計畫期間內所蒐集到的個人資料。當您勾選「我接受」並簽署本意向書時，表示您已閱讀、瞭解並同意接受本意向書之所有內容及其後修改變更規定。

一、蒐集個人資料使用之目的

- (一)本校為建置教育部國民及學前教育署業界專家資料庫系統需蒐集您的個人資料。
- (二)您得自由選擇是否提供相關個人資料，若拒絕提供相關個人資料，本校將無法提供協助全國各高級中等學校取得您的聯繫及專長資訊，可能降低您可至他校協同教學之契機。

二、基本資料之保密

您的個人資料受到本校保護。本校如違反「個人資料保護法」規定或因天災、事變或其他不可抗力所致者，致您的個人資料被竊取、洩漏、竄改、遭其他侵害者，本校將於查明後以電子郵件通知您。

三、基本資料之蒐集、更新及保管

- (一)本計畫蒐集您的個人資料在中華民國「個人資料保護法」與相關法令之規範下，蒐集、處理及利用您的個人資料。
- (二)本校於計畫期間內，於本國各高級中等學校申辦填寫「計畫書」蒐集以下個人資料類別：
 1. C○○一 辨識個人者
 2. C○○三 政府資料中之辨識者
 3. C○一一 個人描述
 4. C○五二 資格或技術
- (三)您可依中華民國「個人資料保護法」，就您的個人資料行使以下權利：
 1. 請求查詢、閱覽或製給複製本。
 2. 請求補充或更正。
 3. 請求停止蒐集、處理、利用或刪除。

四、意向書之效力

- (一)當您勾選「接受」並簽署本意向書時，即表示您已閱讀、瞭解並同意本意向書之所有內容，您如違反前述各條款時，本校得隨時終止對您所提供之所有權益或服務。
- (二)您自本意向書取得的任何建議或資訊，無論是書面或口頭形式，除非本意向書條款有明確規定，均不構成本同意條款以外之任何保證。
- (三)當您已簽署本意向書，往後因各項因素而需請求停止蒐集、處理、利用或刪除，請重新簽署本意向書勾選「不接受」，將意向書通知且寄件至本校，收至意向書後，本校將刪除您於資料庫系統之個人資料。

已閱讀並接受上述意向書內容

已閱讀不接受上述意向書內容

身分證字號：

V120093304

立書人：

吳榮發

(請正楷簽名)

中華民國 108 年 4 月 18 日

從業證明 (範本)

(無一定雇主或自營作業之業界專家)

姓名	吳榮發
身分證字號	V120093304
出生年月日	46.6.27
擔任職務	負責人
工作內容	烘焙
服務起迄	73年3月 日 至 迄今
工作地址	台東市開封街755號

特 此 證 明



雇用單位：大千蛋糕麵包店

雇主：吳榮發 (私章) 

營利事業登記證或統一編號：12073128

中華民國 108 年 4 月 18 日

高級中等學校遴聘業界專家協同教學定型化契約 (範本)

學校名稱：東東學校財團法人臺南市高級中等學校 (以下稱甲方)

業界專家姓名：吳榮登 (以下稱乙方)

甲方係與乙方辦理業界專家協同教學，依「技術及職業教育法」(以下稱本法)第十四條第二項規定，明定乙方在甲方協同教學期間，甲乙兩方之權利義務，特訂定協同教學合作契約(以下稱本契約)，俾供遵循。甲乙兩方同意遵守下列條款：

第一條 (協同教學期間、科別及科目)	一、協同教學期間：自民國 <u>108</u> 年 <u>8</u> 月 <u>21</u> 日起至民國 <u>109</u> 年 <u>6</u> 月 <u>30</u> 日。 二、協同教學群科： <u>餐旅</u> 群 <u>觀光事業</u> 科。 三、協同教學科目：_____。
第二條 (權利)	業界專家參與協同教學，享有下列權利： 一、對協同教學課程或科目提供意見。 二、領取鐘點費及其他相關費用。 三、參加學校辦理之教育活動。 四、取得協同教學任教證明。 五、其他依契約約定之權利。
第三條 (義務)	業界專家參與協同教學，負有下列義務： 一、參與學校課程規劃之相關會議。 二、協同教師編撰並執行單元教材。 三、協同教師訂定並執行學生實作評量。 四、協同教師維護學生參加課程活動之安全。 五、其他依契約約定之義務。
第四條 (鐘點費、交通費及材料費)	乙方於協同教學期間所需鐘點費、交通費及示範教學材料，甲方給付方式及基準如下： 一、鐘點費：甲方應依規定之鐘點費每節新台幣八百元發給乙方。 二、交通費：依主管機關規定核實報支。 三、材料申請：由甲方依規定採購程序提供乙方示範教學所需之材料，乙方應依課程表上課前兩週向甲方提出請購。 四、前述各項費用支給方式 <input type="checkbox"/> 每次上課結束後即由甲方以現金給付給乙方。 <input type="checkbox"/> 按月計算各項費用總額由甲方依乙方提供之金融機構帳戶，最遲於課程結束後一個月內入帳。 <input type="checkbox"/> 其他_____。

<p>第五條 (契約之終止)</p>	<p>乙方於協同教學期間，有下列情形之一者，得由甲方提出終止本契約：</p> <ol style="list-style-type: none"> 一、受有期徒刑以上刑之宣告確定，而未諭知緩刑或未准易科罰金。 二、受保安處分。 三、違反校園性侵害防治法規定。 四、故意損壞甲方之訓練設備、工具、原料、產品或甲方其他所有物品。 五、向學生推銷產品。 六、違反甲方工作規則，情節重大。 七、乙方因健康或其他正當理由自行提出終止契約。
<p>第六條 (甲方不得有之行為)</p>	<p>甲方不得有下列行為：</p> <ol style="list-style-type: none"> 一、訂定不符本契約第五條規定之各項費用給付計算基準與調整以約定成立之給付方式。 二、要求乙方應繳納保證金。 三、排除乙方請求損害賠償之權利或限制其金額。 四、要求乙方提前終止契約應賠償違約金。 五、其他有關不當損及乙方權益之行為。
<p>第七條 (差別待遇之禁止)</p>	<p>甲方不得因乙方之種族、階級、語言、思想、宗教、黨派、籍貫、出生地、年齡、婚姻、容貌、五官或身心障礙之因素，給予不利之差別待遇。</p> <p>甲方不得因乙方依前項規定提出申訴，給予不利之待遇。</p> <p>乙方受到第一項之差別待遇時，其申訴及歧視之認定，準用就業服務法及其相關法規有關就業歧視認定之規定。</p>
<p>第八條 (性騷擾之防治)</p>	<p>乙方於協同教學期間，甲方不得因乙方之性別或性傾向而有差別待遇，並應防治性騷擾行為之發生；甲方知悉乙方有受性騷擾情形時，應採取立即有效之糾正及補救措施。</p> <p>乙方於受聘協同教學期間遭性別歧視、性傾向歧視或性騷擾時，其申訴之提出、認定及甲方之賠償責任，準用性別工作平等法及其相關法規之規定。</p>
<p>第九條 (爭議解決程序與管轄)</p>	<p>甲乙雙方就本契約有關之事項發生爭議時，應本於誠信原則，先以協商方式解決之。</p> <p>一方以書面提出協商之請求後30日內無法達成共識時，任一方均得以下列方式之一處理：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 提送甲方所在地協調委員會協調。 2. 經甲乙雙方同意並訂立仲裁協議後，依本契約約定及仲裁法規定提付仲裁。 3. 提起民事訴訟，並以甲方所在地之地方法院為第一審管轄法院。 4. 依其他法律申（聲）請調解。 5. 依契約或雙方合意之其他方式處理。

第十條 (未定事項 之適用法 規)	本契約未約定事項，依本法及其相關法令之規定辦理。
第十一條 (契約分存)	本契約書一式二份，由甲乙兩方各持一份。

甲方

學校名稱：

育仁中學

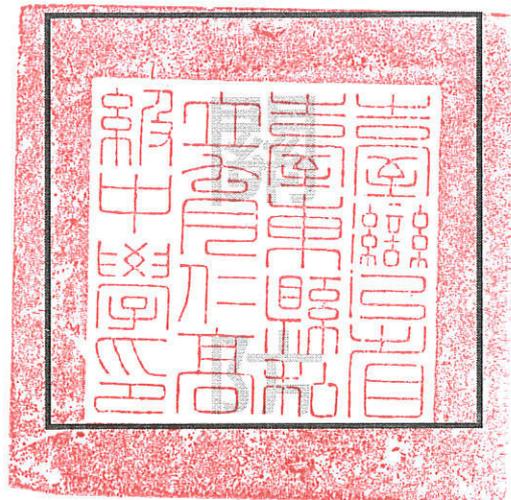
校長：

校長王泰惠

(職章)

地址：

台東縣台幹中興路185號



乙方

姓名：

吳榮發

(簽章)



國民身分證統一編號：

V1200P3304

地址：

台東市開封街77號

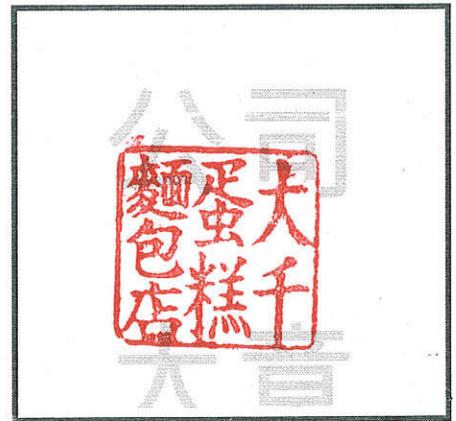
中華民國 108 年 2 月 18 日

在職證明 (範本)

(固定雇主之業界專家)

姓名	吳榮發
身分證字號	V120P93304
出生年月日	46.6.27
擔任職務	負責人
工作內容	烘焙
服務起迄	73年3月 日至 迄今
工作地址	台縣開封街75號

特 此 證 明



事業單位：大千蛋糕麵包店

負責人：吳榮發 (私章) 

電話：355946 0911191810

營利事業登記證或統一編號：12073528

中華民國 108 年 7 月 18 日

肆、經費需求表

(一)業界專家

	科目名稱	上課班級	會計年度	鐘點費			機關補充保費 鐘點費小計 ×1.91% (b)	交通費(c)			合計(A) (a)+(b)+ (c)	
				節數小計	補助單價	小計(a)		次數	單價 (一次往返)	小計(c)		計算說明
觀光事業科	西點烘焙	2年1班	108	28節	800元/節	22,400元	427元	7次	50元	350元	公共運輸來回票價	23,177元
	咖啡入門	3年1班	108	28節	800元/節	22,400元	427元	7次	50元	350元	公共運輸來回票價	23,177元
	咖啡入門	3年1班	109	28節	800元/節	22,400元	427元	7次	50元	350元	公共運輸來回票價	23,177元
小計						67,200元	1,281元			1,050元		69,531元

註：1.經費核撥以會計年度結算，108會計年度：108年08月01日至12月31日；109會計年度：109年01月01日至07月31日。

2.機關補充保費，依教育部國民學前教育署核定金額為主，計算方式：申辦學校申請鐘點費總額×1.91%，小數點無條件捨去，金額如有短缺請自行負擔。



(二)學校

會計年度	教學材料費			業務費(c)						合計(B) (d)+(e)	
	節數 小計	補助單價	小計(d)	印刷費	教材 製作費	設備 維護費	物品費	耗材費	小計(e)		
觀 光 事 業 科	108	28 節	500元/節	14,000 元	1,800 元	2,000 元	6,000 元	2,000 元	8,200 元	20,000 元	34,000 元
	109	28 節	500元/節	14,000 元	1,800 元	4,700 元	6,000 元	3,000 元	4,500 元	20,000 元	34,000 元
小計			28,000 元						40,000 元	68,000 元	

	會計年度	業界專家(A)+學校(B)
補助經費	108	80,354 元
	109	57,177 元
總經費		137,531 元

- 註： 1.經費核撥以會計年度結算，108 會計年度：108 年 08 月 01 日至 12 月 31 日；109 會計年度：109 年 01 月 01 日至 07 月 31 日。
2.業務費：至多補助四萬元。(每學期至多補助二萬元)
3.教學材料費：每節補助五百元，每校以補助十五萬元為限(每學期補助七萬五千元)，學校申請超出補助金額時，由各校自行調整，依教育部國民學前教育署核定金額為主。

承辦組長： 單位主管： 主計主任： 校長：

表 1 餐旅群觀光事業科教學科目與學分(節)數檢核表

106 學年度入學新生適用

課程類別	科目		授課節數						備註	
			第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部 定 必 修 科 目	語文領域	國文 I - VI	16	3	3	3	3	2	2	<input checked="" type="checkbox"/> A
		英文 I - VI	12	2	2	2	2	2	2	
	數學領域	數學 I II	6	3	3					<input checked="" type="checkbox"/> B
	社會領域	歷史	2	2						<input checked="" type="checkbox"/> B
		地理	2		2					<input checked="" type="checkbox"/> A
		公民與社會 I II	2			1	1			<input checked="" type="checkbox"/> A
	自然領域	基礎物理	2		2					<input checked="" type="checkbox"/> A
		基礎化學	2	2						<input checked="" type="checkbox"/> A
		基礎生物 I II	2	1	1					<input checked="" type="checkbox"/> B
	藝術領域	音樂	2	2						
		美術	2		2					
		藝術生活	0							
	生活領域	生活科技	0							
		家政	0							
		計算機概論 I II	2	1	1					<input checked="" type="checkbox"/> A
		生涯規劃 I II	2					1	1	

		法律與生活	0							
		環境科學概論	0							
	健康與體育 領域	體育 I -VI	12	2	2	2	2	2	2	
		健康與護理 I II	2	1	1					
		全民國防教育 I II	2	1	1					
	小 計		70	20	20	8	8	7	7	部定必修一般科目 70 學分
專業 科目	餐旅概論 I II		4	2	2					
	小 計		4	2	2	0	0	0	0	部定必修專業科目 4 學分
實習 科目	餐旅英文與會話 I -IV		8	2	2	2	2			
	餐旅服務 I -IV		10	3	3	2	2			
	飲料與調酒 I II		6	3	3					
	小 計		24	8	8	4	4	0	0	部定必修實習(務)科目 24 學分
專業及實習科目合計			28	10	10	4	4	0	0	
部定必修科目合計			98	30	30	12	12	7	7	部定必修總計 98 學分

餐旅群觀光事業科教學科目與學分(節)數檢核表(續)

課程類別		科目		授課節數						備註	
				第一學年		第二學年		第三學年			
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
校訂 必修 科目	一般科目 8 學分 4.2%	數學 III-VI	8			2	2	2	2		
		小 計	8	0	0	2	2	2	2	校訂必修一般科目 8 學分	
	專業科目 4 學分 2.1%	觀光學概論 I II	4				2	2			
		小 計	4	0	0	2	2	0	0	校訂必修專業科目 4 學分	

											分
實習(務) 科目	8 學分 4.2%	專題製作 I II	4					2	2		
		旅遊實務 I II	4			2	2				
		小 計	8	0	0	2	2	2	2		校訂必修實習(務)科目 8 學分
必修學分數合計			20	0	0	6	6	4	4		
一般科目	4 學分 2.1%	語文表達 I II	4			2	2				
		國防通識 I -IV	4			1	1	1	1		
		應選修學分數 小計	4								校訂選修一般科目開 設 8 學分
專業科目	30 學 分 15.6%	遊程設計規劃 I II	4					2	2		
		餐飲管理 I II	4					2	2		
		觀光術語 I II	4					2	2		
		世界旅遊資源 I II	4			2	2				
		觀光行政與法 規概論	2					2			
		餐飲安全衛生 概論	2		2						
		房務 I II	4					2	2		
		遊客心理學概 論 I II	4					2	2		
		國際禮儀	2	2							
		應選修學分數 小計	30								校訂選修專業科目開 設 30 學分
實習(務) 科目	40 學 分 20.8%	餐旅技術指導 I II	4					2	2		
		茶藝文化 I II	4			2	2				
		西點烘焙 I -IV	16			4	4	4	4		
		民宿經營與管 理 I II	4					2	2		

			領團事務 I II	6					3	3	
			咖啡入門 I II	6					3	3	
			台灣觀光資源 I II	4			2	2			
			餐旅英文會話 V VI	4					2	2	
			觀光日語 I -VI	12	2	2	2	2	2	2	
			應選修學分數小計	40							校訂選修實習(務)科目開設 60 學分
			選修學分數合計	74	2	2	14	14	21	21	校訂選修開設 98 學分
			校訂科目學分數總計	94	2	2	20	20	25	25	
			可修習學分數總計	192	32	32	32	32	32	32	
			彈性教學節數								
必修科目	活動科目	18	綜合活動	12	2	2	2	2	2	2	
			班會	6	1	1	1	1	1	1	
			每週教學總節數	210	35	35	35	35	35	35	

臺東縣私立育仁高級中學

代碼：141307

表 1 餐旅群觀光事業科教學科目與學分(節)數檢核表

107 學年度入學新生適用

課程類別	科目			授課節數						備註
				第一學年		第二學年		第三學年		
名稱	名稱	學分	一	二	一	二	一	二		
部定必修科目	語文領域	國文 I -VI	16	3	3	3	3	2	2	<input checked="" type="checkbox"/> A
		英文 I -VI	12	2	2	2	2	2	2	
	數學領域	數學 I II	6	3	3					<input checked="" type="checkbox"/> B
	社會領域	歷史	2	2						<input checked="" type="checkbox"/> B

		地理	2		2					<input checked="" type="checkbox"/>	A
		公民與社會 I II	2			1	1			<input checked="" type="checkbox"/>	A
	自然領域	基礎物理	0							<input checked="" type="checkbox"/>	A
		基礎化學	2			2				<input checked="" type="checkbox"/>	A
		基礎生物 I II	2	1	1					<input checked="" type="checkbox"/>	B
	藝術領域	音樂 I II	2	1	1						
		美術 I II	2	1	1						
		藝術生活	0								
	生活領域	生活科技	0								
		家政	0								
		計算機概論 I II	2	1	1					<input checked="" type="checkbox"/>	A
		生涯規劃 I II	2					1	1		
		法律與生活	0								
		環境科學概論	0								
	健康與體育領域	體育 I -VI	12	2	2	2	2	2	2		
		健康與護理 I II	2	1	1						
		全民國防教育 I II	2	1	1						
		小 計	68	18	18	10	8	7	7		部定必修一般科目 68 學分
專業科目		餐旅概論 I II	4	2	2						
		小 計	4	2	2	0	0	0	0		部定必修專業科目 4 學分
實習科目		餐旅英文與會話 I -IV	8	2	2	2	2				
		餐旅服務 I -IV	10	3	3	2	2				
		飲料與調酒 I II	6	3	3						
		小 計	24	8	8	4	4	0	0		部定必修實習(務)科目 24 學分

專業及實習科目合計		28	10	10	4	4	0	0	
部定必修科目合計		96	28	28	14	12	7	7	部定必修總計 96 學分

餐旅群觀光事業科 教學科目與學分(節)數檢核表(續)

課程類別		科目		授課節數						備註		
				第一學年		第二學年		第三學年				
名稱	學分	名稱	學分	一	二	一	二	一	二			
必修學分	一般科目	8 學分	數學Ⅲ-VI	8			2	2	2	2		
		4.2%	小計	8	0	0	2	2	2	2	校訂必修一般科目 8 學分	
	專業科目	4 學分	觀光學概論 I II	4			2	2				
		2.1%	小計	4	0	0	2	2	0	0	校訂必修專業科目 4 學分	
	實習(務)科目	10 學分	專題製作 I II	6					3	3		
			5.2%	旅遊實務 I II	4			2	2			
			小計	10	0	0	2	2	3	3	校訂必修實習(務)科目 10 學分	
	必修學分數合計			22	0	0	6	6	5	5		
	校訂科目	一般科目	4 學分	語文表達 I II	4			2	2			
				2.1%	計算機應用 I II	4			2	2		
			應選修學分數小計	4							校訂選修一般科目開設 8 學分	
專業科目		30 學分	15.6%	遊程設計規劃 I II	4					2	2	
				餐飲管理 I II	4					2	2	
				觀光術語 I II	4					2	2	
				世界旅遊資源 I II	4					2	2	
				觀光行政與法規概論	2			2				
				餐飲安全衛生概論	2		2					
				房務 I II	4			2	2			
				遊客心理學概論 I II	4					2	2	
				國際禮儀	2	2						
應選修學分數小計		30								校訂選修專業科目開設 30 學分		
實習(務)科目		40 學分	20.8%	餐旅技術指導 I II	4					2	2	
				茶藝文化 I II	4			2	2			
				西點烘焙 I-IV	16			4	4	4	4	

附件 2 實習教學計畫表

一、108 學年度第 1 學期實習教學計畫表(1 科目 1 表)

科目名稱： 西點烘焙 授課班級： 2年甲班

授課教師： 郭美君/吳榮發

週次	月 日 節	單元名稱	技能項目	業界專家姓名
	9月10日 4-7節	基礎蛋糕製作-1	海綿蛋糕	郭美君
	9月17日 4-7節	基礎蛋糕製作-2	戚風蛋糕	郭美君
	9月24日 4-7節	西點製作	宴會蛋糕	吳榮發
	10月1日 4-7節	基礎蛋糕製作-3	蛋糕捲	郭美君
	10月8日 4-7節	基礎餅乾製作-1	基礎餅乾	郭美君
	10月15日 4-7節	西點製作	瑪德蓮、波麗露	吳榮發
	10月22日 4-7節	蛋糕裝飾 1	基礎蛋糕裝飾	郭美君
	10月29日 4-7節	西點製作	乳酪蛋糕	吳榮發
	11月5日 4-7節	西點製作	黑森林蛋糕	吳榮發
	11月12日 4-7節	西點製作	造型蛋糕	吳榮發
	11月19日 4-7節	西點製作	鏡面蛋糕	吳榮發
	11月26日 4-7節	西點製作	古早味鹹蛋糕	吳榮發
	12月3日 4-7節	基礎麵包 1	紅豆麵包	郭美君
	12月10日 4-7節	基礎麵包 2	奶油吐司	郭美君
	12月17日 4-7節	基礎麵包 3	巧克力麵包	郭美君
	12月24日 4-7節	基礎麵包 4	蛋糕吐司	郭美君
	12月31日 4-7節	基礎麵包 5	山形白吐司	郭美君
	1月7日 4-7節	基礎麵包 6	奶酥麵包	郭美君
	1月14日 4-7節	基礎麵包 7	橄欖形餐包	郭美君
	1月21日 4-7節	基礎麵包 8	葡萄乾吐司	郭美君

註：1.同一門科目分開於每週不同時段排課者，請自行增加欄位。

2.學期請於12月31日前完成協同教學課程；請於業界專家姓名欄填寫業界專家姓名。

3.教學計畫表應列出全學期課程，非僅業界專家課程。

4.若業界專家同學期協同教學同一科目之單元但不同班別時，本表應以1班1表填寫。

二、108 學年度第 2 學期實習教學計畫表(1 科目 1 表)

科目名稱： 西點烘焙

授課班級： 2年甲班授

課教師： 郭美君/吳榮發

週次	月 日 節	單元名稱	技能項目	業界專家姓名
	2月18日 4-7節	蛋糕製作-1	雙色蛋糕	郭美君
	2月25日 4-7節	蛋糕製作-2	杯子蛋糕	郭美君
	3月3日 4-7節	蛋糕製作 1	朱古力海綿蛋糕	吳榮發
	3月10日 4-7節	蛋糕製作-3	起司蛋糕	郭美君
	3月17日 4-7節	蛋糕製作-4	馬芬蛋糕	郭美君
	3月24日 4-7節	蛋糕製作 2	藍莓起司蛋糕	吳榮發
	3月31日 4-7節	蛋糕製作-5	天使蛋糕	郭美君
	4月7日 4-7節	蛋糕製作 3	抹茶戚風蛋糕	吳榮發
	4月14日 4-7節	蛋糕製作 4	香蕉巧克力蛋糕	吳榮發
	4月21日 4-7節	蛋糕製作 5	蜂巢蛋糕	吳榮發
	4月28日 4-7節	蛋糕製作 6	蜂蜜蛋糕	吳榮發
	5月5日 4-7節	蛋糕製作 7	瑞士捲	吳榮發
	5月12日 4-7節	基礎餅乾 1	格子餅乾	郭美君
	5月19日 4-7節	基礎餅乾 2	奶油小西餅	郭美君
	5月26日 4-7節	麵包製作 1	可頌	郭美君
	6月2日 4-7節	基礎點心 1	蔓越莓/巧克力司康	郭美君
	6月9日 4-7節	基礎點心 2	布朗尼	郭美君
	6月16日 4-7節	蛋糕製作-6	慕斯	郭美君
	6月23日 4-7節	蛋糕製作-7	磅蛋糕	郭美君
	6月30日 4-7節	蛋糕製作-8	蛋糕裝飾/千層派	郭美君

註：1.同一門科目分開於每週不同時段排課者，請自行增加欄位。

2.學期請於12月31日前完成協同教學課程；請於業界專家姓名欄填寫業界專家姓名。

3.教學計畫表應列出全學期課程，非僅業界專家課程。

4.若業界專家同學期協同教學同一科目之單元但不同班別時，本表應以1班1表填寫。

附件 2 實習教學計畫表

一、108 學年度第 1 學期實習教學計畫表(1 科目 1 表)

科目名稱： 咖啡入門 授課班級： 3年甲班

授課教師： 羅立翔/吳榮發

週次	月 日 節	單元名稱	技能項目	業界專家姓名
	9月10日 4-7節	課前說明		羅立翔
	9月17日 4-7節	咖啡種類	咖啡識別/黑咖啡(水洗)	羅立翔
	9月24日 4-7節	咖啡點心製作	曲奇餅乾	吳榮發
	10月1日 4-7節	咖啡種類	咖啡識別/黑咖啡(日曬)	羅立翔
	10月8日 4-7節	單品咖啡製作	奶泡製作/軟奶泡	羅立翔
	10月15日 4-7節	咖啡點心製作	慕斯蛋糕	吳榮發
	10月22日 4-7節	單品咖啡製作	奶泡製作/軟奶泡	羅立翔
	10月29日 4-7節	咖啡點心製作	英式下午茶/司康	吳榮發
	11月5日 4-7節	咖啡點心製作	英式下午茶/起司蛋糕	吳榮發
	11月12日 4-7節	咖啡點心製作	英式下午茶/可頌	吳榮發
	11月19日 4-7節	咖啡點心製作	英式下午茶/英式鹹派	吳榮發
	11月26日 4-7節	咖啡點心製作	英式下午茶/馬卡龍	吳榮發
	12月3日 4-7節	單品咖啡製作	義式濃縮咖啡	羅立翔
	12月10日 4-7節	單品咖啡製作	美式咖啡	羅立翔
	12月17日 4-7節	單品咖啡製作	卡布奇諾	羅立翔
	12月24日 4-7節	單品咖啡製作	康寶藍咖啡	羅立翔
	12月31日 4-7節	單品咖啡製作	拿鐵咖啡	羅立翔
	1月7日 4-7節	單品咖啡製作	咖啡歐蕾	羅立翔
	1月14日 4-7節	單品咖啡製作	冰咖啡	羅立翔
	1月21日 4-7節	單品咖啡製作	特別種類咖啡	羅立翔

註：1.同一門科目分開於每週不同時段排課者，請自行增加欄位。

2.學期請於12月31日前完成協同教學課程；請於業界專家姓名欄填寫業界專家姓名。

3.教學計畫表應列出全學期課程，非僅業界專家課程。

4.若業界專家同學期協同教學同一科目之單元但不同班別時，本表應以1班1表填寫。

二、108 學年度第 2 學期實習教學計畫表(1 科目 1 表)

科目名稱： 咖啡入門

授課班級： 3年甲班授

課教師： 羅立翔/吳榮發

週次	月日節	單元名稱	技能項目	業界專家姓名
	2月18日4-7節	課程說明		羅立翔
	2月25日4-7節	單品咖啡	非洲豆	羅立翔
	3月3日4-7節	咖啡點心製作	果醬麵包捲	吳榮發
	3月10日4-7節	單品咖啡	非洲豆-衣索比亞	羅立翔
	3月17日4-7節	單品咖啡	巴西豆	羅立翔
	3月24日4-7節	咖啡點心製作	彩虹起司蛋糕	吳榮發
	3月31日4-7節	單品咖啡	巴西豆-籃山	羅立翔
	4月7日4-7節	咖啡點心製作	羅宋麵包	吳榮發
	4月14日4-7節	咖啡點心製作	蝴蝶餅	吳榮發
	4月21日4-7節	咖啡點心製作	咖啡蛋糕	吳榮發
	4月28日4-7節	咖啡點心製作	咖啡粉麵包	吳榮發
	5月5日4-7節	咖啡點心製作	下午茶茶點	吳榮發
	5月12日4-7節	單品咖啡	巴西豆-宏都拉斯	羅立翔
	5月19日4-7節	單品咖啡	摩卡	羅立翔
	5月26日4-7節	單品咖啡	曼特寧	羅立翔
	6月2日4-7節	單品咖啡	藝妓	羅立翔
	6月9日4-7節	單品咖啡	越南咖啡	羅立翔
	6月16日4-7節	單品咖啡	土耳其咖啡	羅立翔
	6月23日4-7節	單品咖啡	皇家咖啡	羅立翔
	6月30日4-7節	單品咖啡	冰滴咖啡/薄荷咖啡	羅立翔

註：1.同一門科目分開於每週不同時段排課者，請自行增加欄位。

2.學期請於12月31日前完成協同教學課程；請於業界專家姓名欄填寫業界專家姓名。

3.教學計畫表應列出全學期課程，非僅業界專家課程。

4.若業界專家同學期協同教學同一科目之單元但不同班別時，本表應以1班1表填寫。

未來學校財團法人臺東縣育仁高級中等學校 107 學年度 第一學期 觀光 科教學研究會

台東縣私立育仁高級中學105學年度第2學期第2次教學研究會委員會 會議記錄

記錄：羅立翔委員

一、會議時間：108年1月21日 星期一 10時00分

二、會議地點：會議室

三、會議事由：業師合作計畫

四、出席人員：各委員（如簽到表）

五、會議主持：校長。

六、主席報告：

（一）工作報告：

一、107學年度家事類科技藝競賽檢討及新年度規畫事宜。

1.按指導老師及學生餐旅群科技藝競賽檢討表列項討論，進行修正，並規畫新年度培訓指導老師及校內初賽日期。

(1)餐服組指導老師：羅立翔 老師。

(2)校內初賽訂於108年05月22日(三)社團時間，進行校內正選手選拔。

二、107學年度第一學期期末盤點。

觀光科107-1盤點已於108年1月17日下午完成盤點。

陸、提案討論：

案由一：依107及108總體課程計畫書所開設專業實習科目，研討遴聘業師案。

106學年度入學(觀二升觀三)

107學	30學分	遊程設	4	2	2
年度	15.6%	計規劃			
		I II			

入學

(觀一

升觀

二) 專

業科目

餐飲管理 I	4	2	2
--------	---	---	---

II

觀光術語 I	4	2	2
--------	---	---	---

II

世界旅遊資源 I II	4	2	2
-------------	---	---	---

觀光行政與法規概論	2		2
-----------	---	--	---

餐飲安全衛生概論	2		2
----------	---	--	---

房務 I II	4	2	2
---------	---	---	---

遊客心理學概論 I II	4	2	2
--------------	---	---	---

柒、臨時動議

捌、散會

科主任

教務主任 侯森棟

承辦組長

教師 羅立翔

單位主管

教務主任 侯森棟

校長

校長 王泰惠

未來學校財團法人臺東縣育仁高級中等學校 107 學年度 第一學期 觀光科教學研究會

壹、時間：108 年01 月28 日（星期一）上午10 時00 分

貳、地點：一樓會議室

參、主持人：教務主任 侯森棟 紀錄：羅立翔

肆、出席人員：如簽到表單

伍、工作報告：

一、感謝業界講師及科內老師參與會議，希望藉由本次會議達到教學共識，提升學生學習能力，並能與科內老師在技能上互切磋交流學習。

二、協同教學不僅學生學習，教師更要一同學習才能達到協同教學之目的。

三、學習過程中需安排術科測驗及多元評量，讓學生發揮所學也是考核學生學習狀況。

四、課程中需拍照紀錄，課後需填寫回饋學習單並完成實習報告。

陸、提案討論：

案由一：提請討論共同規畫教學內容與教學活動設計案。

說明：授課教師與業師一同討論教學內容及活動設計，讓課程皆能順利完成。

決議：照案通過。

案由二：針對講師授課專長，排定授課內容及所需設備。

說明：請講師將授課所需設備及材料，提前向負責老師提出申請，並由設備組協助請購及準備。

決議：1.請填寫職科借用申請單及需求請購單至設備組。

2.照案通過。

柒、臨時動議

捌、散會

科主任 

承辦組長



單位主管



校長



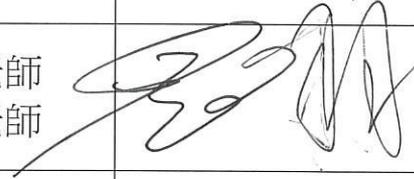
台東縣私立育仁高級中學

107 學年度第 1 學期觀光科教學研究會簽到表 108.01.28

職稱	簽到	職稱	簽到
教務主任 侯森棟主任	侯森棟	教學組長 林靜婷組長	林靜婷
觀光科老師 羅立翔老師	羅立翔	觀光科教師 張國鼎教師	張國鼎
觀光科教師 郭美君教師	郭美君		
業界專家	羅志賢		

台東縣私立育仁高級中學

107 學年度第 1 學期 **觀光** 科教學研究會簽到表 108.01.21

職稱	簽到	職稱	簽到
教務主任 侯森棟主任	侯森棟	教學組長 林靜婷組長	林靜婷
觀光科老師 羅立翔老師		觀光科教師 張國鼎教師	張國鼎
觀光科教師 郭美君教師	郭美君		

未來學校財團法人臺東縣育仁高級中等學校 107 學年度 第一學期 觀光 科教學研究會

台東縣私立育仁高級中學105學年度第2學期第2次教學研究會委員會 會議記錄

記錄：羅立翔委員

一、會議時間：108年1月21日 星期一 10時00分

二、會議地點：會議室

三、會議事由：業師合作計畫

四、出席人員：各委員（如簽到表）

五、會議主持：校長。

六、主席報告：

（一）工作報告：

一、107學年度家事類科技藝競賽檢討及新年度規畫事宜。

1.按指導老師及學生餐旅群科技藝競賽檢討表列項討論，進行修正，並規畫新年度培訓指導老師及校內初賽日期。

(1)餐服組指導老師：羅立翔 老師。

(2)校內初賽訂於108年05月22日(三)社團時間，進行校內正選手選拔。

二、107學年度第一學期期末盤點。

觀光科107-1盤點已於108年1月17日下午完成盤點。

陸、提案討論：

案由一：依107及108總體課程計畫書所開設專業實習科目，研討遴聘業師案。

106學年度入學(觀二升觀三)

107學	30學分	遊程設	4	2	2
年度	15.6%	計規劃			
		I II			

入學

(觀一

升觀

二) 專

業科目

餐飲管理 I	4	2	2
--------	---	---	---

II

觀光術語 I	4	2	2
--------	---	---	---

II

世界旅遊資	4	2	2
-------	---	---	---

源 I II

觀光行政與法規概	2		2
----------	---	--	---

論

餐飲安全衛生概論	2		2
----------	---	--	---

房務 I II	4	2	2
---------	---	---	---

遊客心理學	4	2	2
-------	---	---	---

概論 I II

柒、臨時動議

捌、散會

科主任

教務主任 侯森棟

承辦組長

教師 羅立翔

單位主管

教務主任 侯森棟

校長

校長 王泰惠

未來學校財團法人臺東縣育仁高級中等學校 107 學年度 第一學期 觀光科教學研究會

壹、時間：108 年01 月28 日（星期一）上午10 時00 分

貳、地點：一樓會議室

參、主持人：教務主任 侯森棟 紀錄：羅立翔

肆、出席人員：如簽到表單

伍、工作報告：

一、感謝業界講師及科內老師參與會議，希望藉由本次會議達到教學共識，提升學生學習能力，並能與科內老師在技能上互切磋交流學習。

二、協同教學不僅學生學習，教師更要一同學習才能達到協同教學之目的。

三、學習過程中需安排術科測驗及多元評量，讓學生發揮所學也是考核學生學習狀況。

四、課程中需拍照紀錄，課後需填寫回饋學習單並完成實習報告。

陸、提案討論：

案由一：提請討論共同規畫教學內容與教學活動設計案。

說明：授課教師與業師一同討論教學內容及活動設計，讓課程皆能順利完成。

決議：照案通過。

案由二：針對講師授課專長，排定授課內容及所需設備。

說明：請講師將授課所需設備及材料，提前向負責老師提出申請，並由設備組協助請購及準備。

決議：1.請填寫職科借用申請單及需求請購單至設備組。

2.照案通過。

柒、臨時動議

捌、散會

科主任 

承辦組長



單位主管



校長



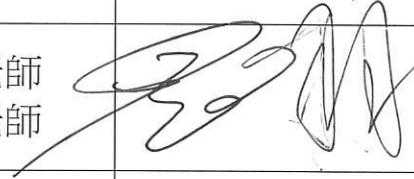
台東縣私立育仁高級中學

107 學年度第 1 學期觀光科教學研究會簽到表 108.01.28

職稱	簽到	職稱	簽到
教務主任 侯森棟主任	侯森棟	教學組長 林靜婷組長	林靜婷
觀光科老師 羅立翔老師	羅立翔	觀光科教師 張國鼎教師	張國鼎
觀光科教師 郭美君教師	郭美君		
業界專家	羅志賢		

台東縣私立育仁高級中學

107 學年度第 1 學期 **觀光** 科教學研究會簽到表 108.01.21

職稱	簽到	職稱	簽到
教務主任 侯森棟主任	侯森棟	教學組長 林靜婷組長	林靜婷
觀光科老師 羅立翔老師		觀光科教師 張國鼎教師	張國鼎
觀光科教師 郭美君教師	郭美君		