

國立員林農工烘焙食品科

107 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



承辦科主任：

員林農工 蕭雅潔

承辦組長：

教師兼實習組長 謝素芬

承辦單位主任：

教師兼主任 王弘仁

校

長：

校長 林玉芬

壹、申請簡表.....	3
貳、計畫摘要.....	4
參、學校現況分析	5
一、現有設科、班級及學生數一覽表	5
二、學校師資結構與人數分析表	6
三、科師資結構與人數分析表	6
四、學校發展重點	7
五、特色教學資源	8
六、業界專家需求、課程規劃與遴聘方式	9
七、106 年度本科參與專任教師赴公民營機構研習服務現況	12
肆、協同教學預期成效與成果指標	13
一、預期成效	13
二、預定成果指標	13
伍、辦理成效檢核	15
陸、經費需求(由系統產生).....	17
柒、附件.....	19
附件 1 課程綱要教學科目與學分(節)數表	19
附件 2 實習教學計畫表	21
附件 3 遴聘業師專家科教學研究會/科務會議紀錄	23
附件 4 課程規劃協商會議紀錄	24
附件 5 遴聘業界專家協同教學定型化契約	25
附件 6 從業證明/在職證明(範本)	28
附件 7 業界專家資格檢附之證明文件	30

壹、申請簡表

學校全銜：國立員林高級農工職業學校

學校地址：510 彰化縣員林市員水路 2 段 313 號

聯絡人	單位：實習處				職稱：實習組長					
	姓名：謝素芬				電話：(04)8360105 分機：610					
	傳真：(04)834 0138				e-mail：yl610@ylvs.tw					
科目名稱	開課學期	申請班數	學生人數	上課時間 ☐ 日 ☒ 夜	班級	每次節數	次數	總節數	學校原任課教師	業界專家姓名
蛋糕裝飾I	107(1)	1 班	17 人	☐ 日 ☒ 夜	三年一班	5 節	5 次	25 節	陳雅芸	黃汶達
蛋糕裝飾II	107(2)	1 班	17 人	☐ 日 ☒ 夜	三年一班	5 節	5 次	25 節	陳雅芸	黃汶達
備註	欄位不敷使用時請自行延伸。									

貳、計畫摘要

一、科教育目標

- (一) 營造溫馨、關懷、尊重的學習環境，期望學生能學習知識、技能、與人相處及自我成長。
- (二) 著重技能教育，輔導學生擁有一技之長，取得技能檢定證照，培養學生獨立工作的能力。
- (三) 本校為農業類科專門學校，注重生活教育及技能傳授，期望培育所需農業基層技術人力，成為本校未來發展努力之目標

二、科發展特色

- (一) 充實烘焙食品相關專業知能，具備烘焙相關職業工作之基本能力。
- (二) 培養烘焙知能之認知能力，增強職業道德與基本技能。
- (三) 充實烘焙基本知能，增加對職場工作的適應能力。
- (四) 陶冶職業品德，培養敬業樂群、負責積極進取及勤勞服務工作態度。
- (五) 提升人文及科技素養，豐富生活內涵，提升藝術美感生活。
- (六) 具備繼續進修之興趣與學習能力，奠定其生涯發展之基礎。

三、計畫目標

- (一) 配合教育目標、校務發展特色，期能深化學生專業技術，輔導學生取得專業證照。
- (二) 透過專業講師的豐富經驗之分享及傳授相關之實務技能，提昇就業競爭力。
- (三) 藉由協同教學之實施增進專業教師實務技巧，激發學生學習與創造力。

參、學校現況分析

一、現有設科、班級及學生數一覽表

基本資料	現有科班					
	學制	群別	科 別(學程別)	班數	學生數	上課時間
	產業需求特殊科	農業群	農場經營科	3 班	107 人	■日□夜
		農業群	畜產保健科	3 班	114 人	■日□夜
	實用技能學程	農業群	休閒農業科	3 班	104 人	■日□夜
		食品群	烘焙食品科	3 班	71 人	□日■夜
	職業類科	農業群	園藝科	6 班	224 人	■日□夜
		食品群	食品加工科	6 班	219 人	■日□夜
		機械群	機械科	6 班	224 人	■日□夜
		機械群	生物產業機電科	3 班	113 人	■日□夜
		土木建築群	建築科	6 班	223 人	■日□夜
		商管群	電子商務科	3 班	114 人	■日□夜
		特教群	綜合職能科	3 班	39 人	■日□夜
		普通科	體育班	3 班	54 人	■日□夜
	進修部	農業群	園藝科	3 班	63 人	□日■夜
		機械群	機械科	3 班	26 人	□日■夜
	合計			53 班	1695 人	

二、學校師資結構與人數分析表

	一般科目教師	專業科目教師	小計	學校生師比%
專任教師	49 人	56 人	105 人	14.49% (全校學生數/教師 總人數)
代理代課教師	8 人	4 人	12 人	
技術教師	0 人	0 人	0 人	
合計	57 人	60 人	117 人	
全校學生數	1695 人			

三、科師資結構與人數分析表

	專業科目教師	師生比%
專任教師	7 人	15.29% (該科學生數/該科教 師總人數)
代理代課教師	0 人	
技術教師	0 人	
合計	7 人	
該科學生數	107 人	

四、學校發展重點

(一)科能力目標

1. 傳授食品加工及食品化學分析之基礎知能。
2. 傳授食品加工技術及食品檢驗分析之基礎技能。
3. 涵養學生具備誠信、積極及敬業之工作態度。
4. 提升人文素養及進修能力，以奠定生涯發展的基礎。

(二)業界專家遴聘規劃

1. 黃汶達老師學經歷兼具，100 年更代表我國參加在韓國首爾舉辦的「第八屆國際展能節職業技能競賽」，榮獲「蛋糕裝飾職類」銅牌獎，其精湛手藝受一致肯定。
2. 黃老師的精湛技術可以給提供老師及學生在專業領域更多的指導；開闊學生的職場視野並提昇學生未來在工作領域需具備的能力，因此強力推薦黃汶達老師擔任本課程業師。

五、特色教學資源

(一)各種實習場所、實驗室及專業教室等名稱數量表

科/ 學程	各種實習場所、 實驗室、專業教室等名稱	面積 m ²	每週使用 班級數/節數	使用率 使用節數/ 總節數(%)	現有或擬增	備註
烘焙食品科	綜合食品加工廠	440 m ²	2/10	40%	現有	
	烘焙食品加工廠	220 m ²	4/20	80%	現有	
	米麵食加工廠	180 m ²	4/20	80%	現有	
	食品化學實驗室(一)	200 m ²	2/6	24%	現有	
	食品化學實驗室(二)	200 m ²	2/6	24%	現有	
	視聽教室	160 m ²	3/6	24%	現有	

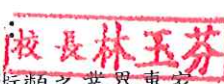
(二) 主要專業設備名稱及數量表

科/ 學程	設備名稱	規 格	數 量	可供本科實習(驗) 科 目	現有或擬增	備 註
烘焙食品科	壓麵機	落.BAKERS	1 台	麵包製作實習	現有	
	麵包出爐架		2 個	麵包製作實習 西式點心實習	現有	
	發酵箱	皇達 8 門 HL-16G	4 座	麵包製作實習	現有	
	碎冰機	FM-120D.日製	1 台	食品加工實習	現有	
	切片機	土司切片機 CH-120SL	1 台	麵包製作實習	現有	
	物品(料)架	不鏽鋼 80*35*120cm	1 台	麵包製作實習	現有	
	工作桌	不銹鋼工作桌	8 台	西式點心實習 麵包製作實習	現有	
	攪拌機	一貫攪拌機 3/4HP	18 台	麵包製作實習	現有	
	電熱烤箱	中和二門式	11 台	麵包製作實習	現有	
	低溫冷凍櫃	三玻璃門冷凍 冷藏櫃	1 台	西式點心實習 食品加工實習	現有	
	急速冷凍櫃	210*900*2100	1 台	西式點心實習 食品加工實習	現有	
	蒸氣烤箱	中部電機二門 式	1 台	西式點心實習 食品加工實習	現有	

六、業界專家需求、課程規劃與遴聘方式

(一)學校推薦表(1 科目、1 位業界專家 1 表)

基本資料						
業界專家姓名：黃汶達			申請班級：三年一班			
現職單位：美真館民宿餐廳			協同教學科目名稱			
工作職級：負責人			(1)上學期：蛋糕裝飾實習 I			
			(2)下學期：蛋糕裝飾實習 II			
服務年資：6			協同教學授課節數			
服務地點：南投			(1)上學期：5 節×5 次×1 班＝ 25 節			
職業專長：中西式點心製作與研發			(2)下學期：5 節×5 次×1 班＝ 25 節			
申請本科目協同教學具體理由(請條列敘明)						
蛋糕製作入門並不難，但要做到精緻化、達業界標準並不容易，有很多技巧及竅門需要師傅提點才能再精進。因此希望藉由業師精湛手藝的協同教學，幫助學生及老師在技術層面更精進。						
學歷與經歷(近 10 年)						
1. 弘光科技大學食品營養系學士 3 國際觀光大飯店西點房主廚						
2. 弘光科技大學專任西點主廚 4.弘光科技大學兼任講師						
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	5■	4□	3□	2□	1□	評估總分 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□	
科主任意見或推薦理由(請敘明)						
黃汶達老師學經歷兼具，100 年更代表我國參加在韓國首爾舉辦的「第八屆國際展能節職業技能競賽」，榮獲「蛋糕裝飾職類」銅牌獎，其精湛手藝受一致肯定。						
黃老師的精湛技術可以給提供老師及學生在專業領域更多的指導；開闊學生的職場視野並提昇學生未來在工作領域需具備的能力，因此強力推薦黃汶達老師擔任本課程業師。						
近三年業界專家協同教學科目						
104 學年度	105 學年度			106 學年度		
(1)上學期：蛋糕裝飾實習 I	(1)上學期：蛋糕裝飾實習 I			(1)上學期：蛋糕裝飾實習 I		
(2)下學期：蛋糕裝飾實習 II	(2)下學期：蛋糕裝飾實習 II			(2)下學期：蛋糕裝飾實習 II		
科主任核章						

承辦組長  單位主任  教務主任  校長 

註：業界專家之業界實務工作經驗，不包括於短期補習班或學校從事之教學工作。但藝術類之業界專家於藝術類學校、幼兒園或托嬰中心之教學工作，不在此限。

(二) 業界專家基本資料表(1 科目、1 位業界專家 1 表)

業 界 專 家 姓 名	黃 汶 達		身 分 證 字 號								出 生 日 期	59年 5月26 日	
性 別	☒ 男 ☐ 女	通 訊 地 址	411台中市太平市宜 昌路385巷23號								電 話	住家：0422736301 公司：0912-610888 手機：0912-610888	
		E-mail	divid@mdu.edu.tw										
最高學歷 系所科別	弘光科技大學學校食品營養系系(科)									畢 業 年 月	91年6月		
現 職 公 司 屬 性	公 司 名 稱 / 地 點								主 要 營 業 項 目				
	美真館民宿 南 投 市 中 山 路 2 5 號								1.美真館民宿餐廳 2.中西式點心				
資 歷	部 門 名 稱 / 人 數		職 稱 / 總 年 資		工 作 要 項				可 傳 授 之 實 務 經 驗				
	1.弘光科技大學-弘 師傳烘焙房/5 2.通豪大飯店-西點 房/10		1.主廚/5年 2.主廚/6年		1.研發新產品 2.製作精緻西點				1..西點麵包 2.進階裝飾技巧.				
證明文件請標註附件頁數											附件頁數		
必 需 檢 附	☒ 業界專家從業證明或在職證明(六個月內效期) ※從業證明(無一定雇主)及在職證明(一定雇主)(範本)請參閱附件 6										28		
	☒ 業界專家勞保(農保)投保證明 ※自由工作者無投保證明，需檢附有 效力證明文件(如:合約書)										29		
	☒ 業界專家定型化契約(學校需蓋大小章，業師需簽名或蓋章)										25		
業 界 專 家 資 格 條 件 與 證 明 文 件 (請 勾 選)	證 明 文 件 請 擇 一 檢 附	☐ 1.曾任國家級以上之專業競賽選手、教練、裁判。											
		檢 附 文 件	☒ 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。									30	
			☒ 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	☒ 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。									29 30
	☐ 3.取得職業訓練師甄審遴聘辦法所定副訓練師以上資格。												
	證 明 文 件 請 皆 檢 附	檢 附 文 件	☐ 職業訓練副訓練師資格證書。 ☐ 職業訓練正訓練師資格證書。									○	
			☒ 4.取得乙級以上或該職類最高級技術士證，並於取得證書後從事相關業界 實務工作累計五年以上。										
			☒ 乙級以上或該職類最高級技術士證。 ☒ 工作年資證明書。									30 31	
☒ 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	■經學校認定足堪擔任協同教學者，請於本計畫書「業 界專家資歷自評表」敘明學校認定及推薦理由。 ■工作年資證明書。	9 29
--	--	------------------	--	---------

七、106 年度本科參與專任教師赴公民營機構研習服務現況

研習名稱	教師人數
手工糖果製作實習	1
肉品加工產品製作	1
在地食材手作農產品加工	2
桔響鳳舞戲農莊	1
法式點心製作研習	2
德麥烘焙村烘焙食品研習	1
時尚烘焙&經典廚藝實物教學	1
複合式餐旅產業人才研習	1
咖啡烘焙及分析實作初階研習	1
藝術家養成專班	1
總計人次	12

註：1.表格不足時，請自行增列。

肆、協同教學預期成效與成果指標

一、預期成效

蛋糕裝飾實習 I

虎皮蛋糕捲和北海道小蛋糕:學生練習花式蛋糕捲技巧和小型蛋糕點心的製作

芋泥布丁蛋糕:學生學習長條蛋糕製作技巧

玫瑰佳人:學生學習與練習玫瑰花裝飾手法

巧克力屋頂蛋糕和牛粒:學生學會巧克力裝飾方法和小點心的變化

鮮奶油玫瑰花草莓桂冠:學生練習並學會基本擠花嘴運用技巧

蛋糕裝飾實習 II

檸檬雪花蛋糕:學生學會基本蛋糕抹刀技巧

起酥皮蛋糕:學生學習起酥皮壓延和長條蛋糕製作技巧

綠野仙蹤(巧克力慕斯蛋糕):學生學會巧克力慕斯蛋糕裝飾方法

森林松鼠(乳酪蛋糕):學生學會松鼠基本擠花嘴運用技巧

羅曼蒂蛋糕(三層式乳酪慕斯):學生練習並學會基本擠花嘴運用技巧

二、預定成果指標

科目 名稱	預定成果指標		自訂指標細目 (依學校特色發展自行訂定)	追蹤考察方式及內容
蛋糕裝飾	1	教師教學 專業發展	1.教師透過協同教學可以增進教科書以外的技能。 2.教師除與業師配合協助製作產品外，進而提升專業能力，開拓視野。 3.業師精湛的技藝，提升學習意願。	1.加工科教師積極參與業師教學。 2.學生有興趣之產品，提升學習意願。
	2	學生適性 學習表現	1.增進學生對現今職場專業技能的了解與視野。 2.提升學生對自我專業技能之要求 3.學生對業界專家之課程內容滿意情形	1.進行教師教學成效之問卷調查，學生對於業界專家教學內容之滿意度達90%以上 2.業界專家教學內容對學生職場技能之提升達70%以上 3.讓學生自由發揮，增加學生學習動機。
	3	學校本位 課程發展	1.培養增強學生穀類加工課程-蛋糕裝飾。 2.落實本位課程發展。	學生學習最新的產業技能。

科目 名稱	預定成果指標		自訂指標細目 (依學校特色發展自行訂定)	追蹤考察方式及內容
	4	技能教育 方案推動	1.培養學生蛋糕裝飾能力。 2.提升學生對該產業及自身技能之信心 3.提升學生於職場的競爭力。 4.學生就業率的提高。	1.學生畢業後從事相關工作及適應 追蹤調查。 2.調查學生就業狀況及學生畢業後 進入相關職場之滿意度。 3.學生、校內教師習得業界教師習 得業界的實際作法，以提升就業 機會及能力。 4.畢業生就業人數提升到 80%以 上。
	5	其他	1.提升師生對業界的現況的了解。 2.提升學生對未來烘焙職場的熱忱	1.加強學生與業師的溝通及學生學 習成效教學評量之持續追蹤。 2.業師協同教學，可提升專業技 能，也增加了解產業趨勢脈動。

註：1.預定成果指標應具體列出質化及量化檢核指標細目。
 2.如申請 2 科目以上，請自行複製本表使用（1 科目 1 表）。
 3.續辦者應能提出創新成就。
 4.不論新辦或續辦均應繕填。

伍、辦理成效檢核

曾辦理業師協同教學年度：103、104、105、106 (請填寫近三學年度)		辦理科目與年級：蛋糕裝飾實習、 烘焙三甲	
科目 名稱	成果指標	自訂指標細目 (依原申辦計畫臚列)	成效檢核項目
蛋糕裝飾實習	1 教師教學 專業發展	1-1 教師具有了解學生特質，編寫適性教材之能力。 1-2 能配合課綱編寫學生有興趣之產品，提升學習意願。 1-3 教師除與業師配合協助製作產品外，進而提升專業能力，開拓視野。	1.校內教師積極參與業界專家協同教學，平均約 5 位，每位參與時數 50 節。 2.科內教師對於業界專家教學內容之滿意度及教學技能提升之幫助達 90%以上。 3.參與業師協同計劃之教師，學習業界實際操作方式，並融合相關理論，進而應用於日後教學內容者達 80%以上。
	2 學生適性 學習表現	2-1 開拓學生對現今職場專業技能的了解與視野。 2-2 提升學生對自我專業技能之要求 2-3 學生對業界專家之課程內容滿意情形	1.期末進行教師教學成效評鑑之問卷調查，學生對於業界專家教學內容之滿意度達 90%以上 2.業界專家教學內容對加強學生職場技能之提昇達 60%以上 3.鼓勵學生多參與校外參訪，了解現今產業的實際狀況。 4.課程多點時間讓學生自由發揮，並於特殊節日創作產品，增加學生學習動機。
	3 學校本位 課程發展	3-1 落實本位課程發展。 3-2 透過業師以提升課程的豐富性與多元性。	1.業師帶領學生學習現今產業的產品趨勢及教授技能，減少對未來就業的盲目感；降低業界與學界的隔閡。
	4 技能教育 方案推動	4-1 提升學生對該產業及自身技能之信心 4-2 提升學生於日後職場的興趣及競爭力 4-3 學生就業率的提高	1.接受協同教學學生畢業後從事相關工作及適應追蹤調查。 2.課前調查學生就業狀況及學生畢業後進入相關職場之滿意度追蹤調查。 3.學生不僅能由課本、校內教師習得基礎知識外，更可由業界教師習得業界的實際作法，以提升就業機會及能力。 4.畢業生就業人數提升到 80%以上。

曾辦理業師協同教學年度：103、104、105、106 (請填寫近三學年度)		辦理科目與年級：蛋糕裝飾實習、 烘焙三甲	
科目 名稱	成果指標		成效檢核項目
	自訂指標細目 (依原申辦計畫臚列)		
	5	其他	5-1 增加師生對業界的了解 5-2 提升學生對未來烘焙職場的熱忱。
			1.增加學生與業師的溝通及學生學習成效教學評量之持續追蹤。 2 增加與業師接觸機會，除可提升專業知能之外，亦可增加對業界之發展方向的了解。

註：1.續辦學校必填、新辦學校免填。

2.如辦理 2 科目以上，請自行複製本表使用（1 科目 1 表）。

3.成效檢核項目應提出具體量化成果，如成果指標 1「教師教學專業發展」，於成效檢核項目欄內應陳述：科內教師○位，參與業界專家協同教學節數計○節；成果指標 2「學生適性學習表現」，於成效檢核項目欄位應陳述：一年段學生共○位取得○職類○級證照共○張等。

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	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	
烘焙食品科	蛋糕裝飾實習 I	107	25節	800元/節	20,000元	鐘點費小計 x1.91%(b)	5次	218元	1,090元		21,472元
	蛋糕裝飾實習 II	108	25節	800元/節	20,000元	382元	5次	218元	1,090元		21,472元
小計					40,000元	764元			2,180元		42,944元

註：1. 經費核撥以會計年度結算，107 會計年度：107 年 8 月 1 日至 12 月 31 日；108 會計年度：108 年 1 月 1 日至 7 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。

經費需求表

(二)學校

會計年度	教學材料費				業務費						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	物品耗材費	雜支	小計(e)		
烘焙食品科	107	25節	500元/節	12,500元	0元	0元	10,000元	5,000元	5,000元	20,000元	32,500元
	108	25節	500元/節	12,500元	0元	0元	10,000元	5,000元	5,000元	20,000元	32,500元
小計				25,000元						40,000元	65,000元

會計年度		業界專家(A)+學校(B)									
補助經費	107										53,972元
	108										53,972元
	總經費										107,944元

注：1.經費核撥以會計年度結算，107會計年度：107年8月1日至12月31日；108會計年度：108年1月1日至7月31日。
2.教學材料費：每節補助五百元，學校以補助十五萬元為限(每學期補助七萬五千元)；業務費：每科補助四萬元(每學期補助二萬元)。

承辦組長：



單位主管：



主計主任：



校長：



柒、附件

附件 1 課程綱要教學科目與學分(節)數表

食品群烘焙科/學程 104 學年度入學學生適用

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	一般科目	語文領域	國文 I - IV	12	3	3	3	3			☐ A ☒ B
			英文 I - IV	8	2	2	2	2			
		數學領域	數學 I - II	4	2	2					☐ A ☒ B ☐ C ☐ S
			社會領域	歷史	6			2			
		地理						2			☒ A ☐ B
		公民與社會							2		☒ A ☐ B
		自然領域	基礎化學	2			1	1			☐ A ☒ B ☐ C
			基礎生物								☐ A ☒ B ☐ C
		藝術領域	基礎物理								
			美術	2							
		生活領域	音樂								
			藝術生活		1	1					採用 B I 版教材
		健康與體育領域	計算機概論 I	4	2						
			生活科技								
		全民國防教育 I - II		2	1	1					
			小計	46	13	11	9	9	2	2	
	專業科目	食品加工 I II	4	2	2						
		食品微生物 I II	2			2					
		食品化學與分析 I II	2				2				
		小計	8	2	2	2	2				
	實習科目	食品加工實習 I II	6	3	3						
		食品微生物實習 I II	3			3					
		食品化學分析與實習 I II	3				3				
	小計		12	3	3	3	3				
		專業及實習科目合計	20	5	5	5	5				
部定必修科目總計		66	18	16	14	14	2	2			

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 科 目	一般科目	10學分	數 學 III - IV	4			2	2			各校需規劃職涯體驗2學分及專題製作2-6學分為必修科
		(13.9%)	全 民 國 防 教 育 III-VI	4			1	1	1	1	
			計 算 機 概 論	2		2					
			小 計	10		2	3	3	1	1	
	專業理論科	10學分	食 品 安 全 與 衛 生 I II	4					2	2	
		(13.9%)	食 品 與 營 養 I II	4					2	2	
			食 品 概 論	2			1	1			
			小 計	10			1	1	4	4	
	實習實作科目	52學分 (72.2%)	職涯體驗	2					1	1	
			專題製作	4					2	2	
			麵包製作實習 I II	10	5	5					
			中式點心實習 I II	10					5	5	
			西式點心實習 I II	10			5	5			
			蛋糕製作實習 I II	6					3	3	
			蛋糕裝飾實習 I II	10					5	5	
			小 計	52	5	5	5	5	16	16	
	小 計		72	5	7	9	9	21	21		
合 計 (學 分)		138	23	23	23	23	23	23			
學 採 分 計	0-18學分	職場經驗、技能證照	0-18							畢業學分不足時採計	
部定必修科	活動科目	6學分	綜合活動 I-VI	6	1	1	1	1	1	1	每週 1 節每學期計 1 學分
		6學分	班 會 I-VI	6	1	1	1	1	1	1	每週 1 節每學期計 1 學分
總 計 (節 數)		150	25	25	25	25	25	25	25	畢業最少應修得 150 學分	

註：本表應提供報部核定之該年級課程綱要教學科目與學分(節)數表，請各校勿自行修改。

附件 2 實習教學計畫表

一、107 學年度第 1 學期實習教學計畫表(1 科目 1 表)

科目名稱： 蛋糕裝飾實習I

授課班級： 三年一班

授課教師： 陳雅芸

曾辦理學年度：102~106

週次	月 日 節	單元名稱	技能項目	備註
1	09 月 01 日 1~5 節	準備週		
2	09 月 04 日 1~5 節	養生黑芝麻酥餅	餅乾製作練習	
3	09 月 11 日 1~5 節	雪白蔥花蛋糕	蛋糕捲練習	
4	09 月 18 日 1~5 節	巧克力馬芬蛋糕	杯狀蛋糕製作練習	
5	09 月 25 日 1~5 節	低脂紅豆蛋糕	三角形蛋糕製作與練習	
6	10 月 02 日 1~5 節	蘭姆葡萄奶油蛋糕	杯子蛋糕製作裝飾	
7	10 月 09 日 1~5 節	第一期中考		
8	10 月 16 日 1~5 節	酥皮蛋糕	蛋糕條練習	黃汶達
9	10 月 23 日 1~5 節	芋泥布丁蛋糕	鮮奶油蛋糕練習	黃汶達
10	10 月 30 日 1~5 節	玫瑰佳人	玫瑰花練習	黃汶達
11	11 月 06 日 1~5 節	戚風三角蛋糕	三角形蛋糕製作與練習	
12	11 月 13 日 1~5 節	第二次期中考		
13	11 月 20 日 1~5 節	巧克力香頰	巧克力蛋糕練習	黃汶達
14	11 月 27 日 1~5 節	草莓桂冠	鮮奶油蛋糕練習	黃汶達
15	12 月 04 日 1~5 節	虎皮蛋糕捲	虎皮蛋糕製作技巧	
16	12 月 11 日 1~5 節	天使壽司蛋糕捲	蛋糕捲之製作	
17	12 月 18 日 1~5 節	雲卡小西餅	乳沫糕技巧	
18	12 月 25 日 1~5 節	蜂蜜蛋糕	蜂蜜蛋糕製作	
19	1 月 01 日 1~5 節	期末術科評量		
20	01 月 08 日 1~5 節	打掃週		

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107年12月31日前完成協同教學課程；請於業師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、107 學年度第 2 學期實習教學計畫表(1 科目 1 表)

科目名稱：蛋糕裝飾實習II

授課班級：三年一班

授課教師：陳雅芸

曾辦理學年度：102~106

週次	月 日 節	單元名稱	技能項目	備註
1	02月 05日 1~5節	準備週		
2	02月 12日 1~5節	巧克力核桃酥	餅乾的製作	
3	02月 19日 1~5節	波士頓	波士頓製作	
4	02月 26日 1~5節	抹茶紅豆蛋糕	法式蛋糕製作技巧	
5	03月 05日 1~5節	養生核桃蛋糕	杯子蛋糕製作	
6	03月 12日 1~5節	第一次期中考		
7	03月 19日 1~5節	抹茶紅豆蛋糕	抹茶蛋糕製作	
8	03月 26日 1~5節	檸檬雪花蛋糕	鮮奶油蛋糕練習	黃汶達
9	04月 02日 1~5節	綠野仙蹤	鮮奶油蛋糕練習	黃汶達
10	04月 09日 1~5節	風華絕代	鮮奶油蛋糕練習	黃汶達
11	04月 16日 1~5節	雙色餅乾	餅乾的製作	
12	04月 23日 1~5節	第二次期中考		
13	04月 30日 1~5節	養生胚芽蛋糕捲	蛋糕捲練習	
14	05月 07日 1~5節	森林松鼠	鮮奶油蛋糕松鼠練習	黃汶達
15	05月 14日 1~5節	羅曼蒂蛋糕	鮮奶油蛋糕松鼠練習	黃汶達
16	05月 21日 1~5節	香蕉核桃蛋糕	長條蛋糕製作裝飾	
17	05月 28日 1~5節	法式杏仁水果塔	塔類製作	
18	6月 04日 1~5節	技術評量		
19	06月 07日 1~5節	畢業典禮		
20	06月 14日 1~5節			
21	06月 21日 1~5節			

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。

2.三年級學期請於108年5月上旬前完成協同教學課程；請於業師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。

員林農工學校 106 學年度第 2 學期食品加工科教學研究會會議紀錄

壹、時間：107 年 2 月 22 日（星期四）上午 12 時 00 分

貳、地點：食品加工

參、主持人：黃荷琇

紀錄：林鈺翎

肆、出席人員：如簽到

伍、工作報告：

討論業師上課內容及開課進度及上課時間。

陸、提案討論：

案由一：依烘焙食品科總體課程計畫書所開設專業實習(務)科目，研討遴聘業師案。

案由二：遴聘業師協同教學所開設科目及技能項目案。

柒、臨時動議

捌、散會

國立員林農工 106 學年度第 2 學期
食品加工科暨烘焙食品科第 1 次教學研究會議紀錄簽到表

一、時間：107 年 2 月 22 日上午 12 點

二、地點：食品加工科

三、主席：黃荷琇

紀錄：林鈺翎

四、出席：

黃荷琇	林鈺翎	陳雅潔	
黃荷琇	程慕新	劉雅潔	
李紫月	林淑麗		
王貞國	江淑麗		
李惠玉	李淑麗		

五、列席：

李淑麗			

科主任

承辦組長

單位主管

校長



附件 4 課程規劃協商會議紀錄

員林農工學校 106 學年度第 2 學期食品加工科教學研究會會議紀錄

壹、時間：107 年 2 月 22 日（星期四）上午 12 時 00 分

貳、地點：食品加工

參、主持人：黃荷琇

紀錄：林鈺翎

肆、出席人員：如簽到

伍、工作報告：

討論業師上課內容及開課進度及上課時間。

陸、提案討論：

案由一：提請討論共同規劃教學內容與教學活動設計案。

案由二：請討論是否配合科目教學內容及技能項目編寫補充教材案。

柒、臨時動議

捌、散會

國立員林農工 106 學年度第 2 學期

食品加工科暨烘焙食品科第 1 次教學研究會議紀錄簽到表

一、時間：107 年 2 月 22 日上午 12 點

二、地點：食品加工科

三、主席：黃荷琇

紀錄：林鈺翎

四、出席：

吳鳳玲	林鈺翎	陳雅慧	黃漢達
黃荷琇	李麗娟	蕭雅婷	
李慶月	林淑娥		
王貞國			
李麗娟	李淑娥		

五、列席：

李淑娥			

科主任

食品加工科 蕭雅潔

承辦組長

教師 蕭雅潔
實習組長 謝素芬

單位主管

教師 王弘仁
實習主任 王弘仁

校長

校長 林玉芬

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：國立員林農工（以下稱甲方）

業界專家姓名：黃汶達（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>107</u> 年 <u>9</u> 月 <u>1</u> 日起至民國 <u>108</u> 年 <u>6</u> 月 <u>30</u> 日。 二、協同教學群科： <u>食品群</u> 群 <u>烘焙食品科</u> 。 三、協同教學科目： <u>蛋糕裝飾實習</u> 。
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 ☐ 每次上課結束後即由甲方以現金給付給乙方。 ☒ 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。 ☐ 其他 _____。

第五條 (契約之終止)	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： 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。
第六條 (甲方不得有之行為)	甲方不得有下列行為： 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。
第七條 (差別待遇之禁止)	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。 甲方不得因乙方依前項規定提出申訴，給予不利之待遇。 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。
第八條 (性騷擾之防治)	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。 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。
第九條 (爭議解決程序與管轄)	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。 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： 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 國立員林高級農工職業學校

校長：張長林玉芬 (職章)

地址：

彰化縣員林市員水路2段313號

乙方

姓名：

國民身分證統一編號：

地址：

張長林玉芬 (簽章)

120933707
台中市太平區宜昌路385巷23號

中 華 民 國

年

月

日

從業證明

(無一定雇主或自營作業之業師)

姓名	黃汶達
身分證字號	M120933707
出生年月日	59年5月26日
擔任職務	烘焙師傅
工作內容	產品研發製作
服務日期	103年 1月 1日 至 107年
工作地址	南投縣埔里鎮桃米路2-1號

特 此 證 明

雇用單位：珍饌小館



雇主：王添財  (私章)

營利事業登記證或統一編號：

中華民國

107 年

2 月

26 日

在職證明

(固定雇主之業師)

姓名	黃汶達
身分證字號	M120933707
出生年月日	59年5月26日
擔任職務	顧問
工作內容	烘焙點心產品研發
服務日期	100年 1月 1日 至 107年
工作地址	南投縣魚池鄉水社村中山路125號

特 此 證 明



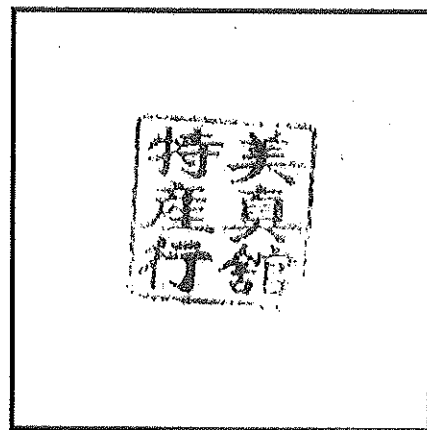
事業單位：美真館特產行

負責人：余美珍



(私章)

電話：049-2856511



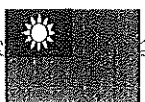
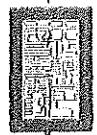
營利事業登記證或統一編號：25321991

中華民國

107 年

2 月

26 日

Republic of China Certificate of Technician Certificate No. 077-000378 This is to certify that ID No. H120933707 born on May 28, 1970 has passed the required qualification examination of Food Baking—Bread, Cake, Chinese Pastry class 8 thus has been duly certified, effective date: June 29, 1991 <i>Chen Chun</i> Chairman, Council of Labor Affairs, Executive Yuan <i>[Signature]</i> Director General, Employment and Vocational Training Administration Council of Labor Affairs, Executive Yuan Issued Date: February 26, 2001	 中華民國九十 六 日  	中華民國技術士證書 宣黃茂達 國民身分證字號 H120933707 民國五十九年五月廿六日出生參加技能檢定 烘焙食品—麵包、蛋糕、中點、糖類乙級合格 自八十年六月廿九日起生效 行政院勞工委員會主任委員 林聰明 陳菊
---	---	---

