

學校代號：210408

國立臺南高級商業職業學校

申請辦理 105 學年度

國教署補助高級中等學校

提升學生實習實作能力計畫

計畫執行成果報告書

承辦人員	翁肇偉	電話(O)	06-2657049
手機號碼	0952770108	傳真機	06-2639584
E-MAIL	airkey@mail.tncvs.tn.edu.tw		
單位主管	(請核章)	校長	(請核章)

中華民國 106 年 8 月 25 日

目錄

壹、	申請總表	1
貳、	各場次成果報告	2
	(一)實習材料費執行成果表	2
	(二)專業證照訓練材料費執行成果表	17
	(三)證照考試報名費執行成果表	錯誤! 尚未定義書籤。
參、	計畫執行績效指標	31
肆、	總經費執行率	32
伍、	附件	33

壹、申請總表

編號	學制 (產業特 殊類科請 標註)	群別	科別 (學程)	年 級	學生 人數	實習課程名稱/專 業證照訓練名稱/ 專業證照檢定名 稱	核定 經費額度	執行 經費額度	辦理年度	
									105 年	106 年
C1	日間部	設計群	廣告設計科	二	80	繪畫基礎 III	32,000	32,000	V	
C2	日間部	設計群	廣告設計科	三	80	專題製作 I	32,000	31,840	V	
C10	日間部	商業與 管理群	國際貿易科	二	80	專題製作	17,000	17000		V
C12	日間部	餐旅群	觀光事業科	二	75	烹飪實習 I	27,975	27,602	V	
C13	日間部	餐旅群	觀光事業科	二	75	飲料與調酒 I	18,750	18,499	V	
C14	日間部	餐旅群	觀光事業科	二	75	餐旅服務	18,750	18,500	V	
C18	日間部	餐旅群	觀光事業科	三	77	飲料與調酒進階 I	13,629	13,440	V	
E1	日間部	商業與 管理群	資料處理科	三	50	電腦軟體應用乙 級技術士技能檢 定	50,000	50,000	V	
E2	日間部	商業與 管理群	資料處理科	三	1	電腦軟體應用乙 級技術士技能檢 定	1,000	0		V
E3	日間部	商業與 管理群	商業經營科	三	20	電腦軟體應用乙 級技術士技能檢 定	20,000	9,000	V	
E4	日間部	商業與 管理群	商業經營科	三	20	會計事務-資訊乙 級技術士檢定	20,000	7,000	V	
E5	日間部	商業與 管理群	國際貿易科	三	24	會計事務-資訊乙 級技術士檢定	24,000	14,000	V	
E6	日間部	商業與 管理群	會計事務科	三	20	會計事務-資訊乙 級技術士檢定	20,000	16,000	V	
合計學生人數			677			合計總經費	295,104	254,881		

註：本表不敷使用，請自行增加或調整。

貳、各場次成果報告

(一)實習材料費執行成果表

1. 實習材料費(C1)

	編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱	辦理年度	
								105 年	106 年
原申報計畫	C1	日間部	設計群	廣告設計科	二	80	繪畫基礎 III	V	
實際辦理	C1	日間部	設計群	廣告設計科	二	78	繪畫基礎 III		
C1 經費執行情形									
經費項目		核定金額	執行金額	經費溢餘/短缺原因敘述					
實習材料		32,000	32,000	無					
C1 實際執行情形									
實際執行情形與具體成果		1.105 年度高中美術班組獲獎（前三名含佳作）再度禪連冠軍，南商廣告設計科 33 人，其他學校的獲獎如下：台南應用科大/22；二中美術班/20；後壁高中/17；新營高中/15；長榮高中/12；曾文家商/10；光華高中/5；南英/1；新豐/1 2.獲得報章媒體報導。							
遭遇問題									
建議事項 (請條列)									
計畫佐證資料 (請編目)		1. 課程教案如課程教案 C1 2. 學生名冊如學生名冊-1							

					
繪畫教學		繪畫實作			
					
繪畫實作		繪畫實作			
					
繪畫實作		媒體報導			
課程教師	莫嘉賓	連絡電話	06-2617123-835	手機號碼	0930994009
E-mail	j4002@yahoo.com.tw				

註：1.本表若不敷使用，請自行增加或調整。

2.建議請計畫課程任課師長依據實際辦理情況填寫。

3.基於提供辦理學校具體協助，請學校就「遭遇問題」陳述內容，於「建議事項」提供相關問題之具體解決方式或建議。

2. 實習材料費(C2)

	編號	學制 (產業特殊類科請 標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱	辦理年度	
								105 年	106 年
原申報 計畫	C2	日間部	設計群	廣告設計科	三	80	專題製作 I	V	
實際 辦理	C2	日間部	設計群	廣告設計科	三	78	專題製作 I		
C2 經費執行情形									
經費項目		核定金額	執行金額	經費溢餘/短缺原因敘述					
實習材料		32,000	31,840	因採購價格較優惠，故溢餘 160 元					
C2 實際執行情形									
實際執行情形 與具體成果		1.專題製作項目分組更加多元，平面設計、攝影、立體造型、多媒體動畫.....精彩豐富。 2.專題製作展覽參觀者累計約 1,500 多人。							
遭遇問題		無							
建議事項 (請條列)		計畫執行順利，並無問題							
計畫佐證資料 (請編目)		1.課程教案如課程教案 C2 2.學生名冊如學生名冊-2							
									
金屬彩繪課程					金屬彩繪作品				

					
專題製作展覽		專題製作展覽			
					
專題製作展覽		專題製作展覽			
課程教師	翁肇偉、李冠毅	連絡電話	06-2617123-819	手機號碼	0952770108/0910861578
E-mail	airkey@mail.tncvs.tn.edu.tw / nicola3841@gmail.com				

註：1.本表若不敷使用，請自行增加或調整。

2.建議請計畫課程任課師長依據實際辦理情況填寫。

3.基於提供辦理學校具體協助，請學校就「遭遇問題」陳述內容，於「建議事項」提供相關問題之具體解決方式或建議。

3. 實習材料費(C10)

	編號	學制 (產業特殊類科請 標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱	辦理年度	
								105 年	106 年
原申報 計畫	C10	日間部	商管群	國際貿易科	二	80	專題製作		✓
實際 辦理	C10	日間部	商管群	國際貿易科	二	80	專題製作		
C2 經費執行情形									
經費項目		核定金額	執行金額	經費溢餘/短缺原因敘述					
實習材料		17000	17000						
C2 實際執行情形									
實際執行情形 與具體成果		1. 建立專題製作的執行面認知。 2. 明瞭專題執行的步驟與架構。 3. 能操作專題執行的方式與方法。 4. 專題報告的表現多元呈現。 5. 學生共分為 20 組，其中有 3 組同學作品參加 105 全國高級中等學校專題製作競賽初賽。 6. 透過政府資源挹注，印製優秀專題作品之海報，增加口頭報告的可看性及豐富性。							
遭遇問題		部份學生選擇的主題不具可行性，學生願意聽從指導老師的建議嘗試新的方向。							
建議事項 (請條列)		無							
計畫佐證資料 (請編目)		1. 照片 2. 學生名冊 3. 教學進度表							



1.1 學生上課情形



1.2 學生專題海報



1.3 學生專題成果發表佈置



1.4 學生專題成果發表佈置



1.5 學生專題成果



1.6 學生專題成果發表

課程教師

陳雅婷

連絡電話

06-2617123#628

手機號碼

E-mail

ytchen@mail.tncvs.tn.edu.tw

4.實習材料費(C12)

	編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生人數	實習課程名稱
原申報計畫	C12	日間部	餐旅群	觀光事業科	二	75	烹飪實習 I
實際辦理	C12	日間部	餐旅群	觀光事業科	二	74	烹飪實習 I
C12 經費執行情形							
經費項目		核定金額	執行金額	經費溢餘/短缺原因敘述			
實習材料		27,975	27,602	執行計畫時因有觀二甲班一位學生休學，故經費有溢餘。			
C12 實際執行情形							
實際執行情形與具體成果		1. 課程安排上以每週上課四小時/次，學生由基礎水花開始練習，由計劃經費支付學生練習食材費用，提升學生刀工切割能力。 2. 基本刀工練習，大量練習片、絲、菱形片、條、大丁、小丁，末，細末等，使學生基礎刀工更為穩固。 3. 部分菜餚較為困難，例如魚菲利取法、雞胸肉取法，剝刀運用於仿雞腿股及小排骨、冬瓜捲切割製作等均由計畫案經費增加，增加練習次數提升技巧熟練度。					
遭遇問題		無					
建議事項 (請條列)		計畫執行順利，並無問題					
計畫佐證資料 (請編目)		1. 刀工認識，詳見教案 C12-1。 2. 食材認識，詳見教案 C12-2。 3. 檢定內容及課程教學，詳見教案 C12-3。 4. 檢定內容及課程之練習，詳見教案 C12-4。 5. 學生名冊，詳見學生名冊 C12-5。					



教師示範各式食材刀工



分組練習操作食材切割



冬瓜切片練習



烹調前準備、食物前處理



烹煮菜餚、調整火候、判斷菜餚變化情形



美味菜餚成品

課程教師	李怡陵	連絡電話	06-261-7123	手機號碼	0931095978
E-mail	helen2580761@gmail.com				

註：

- 1.本表若不敷使用，請自行增加或調整。
- 2.建議請計畫課程任課師長依據實際辦理情況填寫。
- 3.基於提供辦理學校具體協助，請學校就「遭遇問題」陳述內容，於「建議事項」提供相關問題的具體對應解決建議或方式。

5.實習材料費(C13)

	編號	學制 (產業特殊類科請 標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱
原申報 計畫	C13	日間部	餐旅群	觀光事業科	二	75	飲料與調酒 I
實際 辦理	C13	日間部	餐旅群	觀光事業科	二	74	飲料與調酒 I
C13 經費執行情形							
經費項目		核定金額	執行金額	經費溢餘/短缺原因敘述			
實習材料		18,750	18,499	執行計畫時因有觀二甲班一位學生休學，故經費有溢餘。			
C13 實際執行情形							
實際執行情形 與具體成果		1. 課程安排上以每週上課三小時/次，學生由基礎的直接注入法開始練習，進而學習果汁類、義式咖啡機、冰砂及奶茶類等各式飲品的調製方法，也學習水果切盤的技巧，透過練習，提升學生飲品調製能力。 2. 課程安排中將實作課程比例提高，也透過每組 2 人的分組實習，學生操作練習的次數增加。 3. 全部同學在規定時間內能完成前置與調製全部動作的人，約有 85% 的同學。 4. 在飲料調製的調製過程動作熟悉且做正確的學生人數增加。					
遭遇問題		無					
建議事項 (請條列)		計畫執行順利，並無問題					
計畫佐證資料 (請編目)		1. 「直接注入法」刀工認識，詳見教案 C13-1。 2. 「果汁類及蛋蜜汁」，詳見教案 C13-2。 3. 「義式咖啡機」教案，詳見教案 C13-3。 4. 「冰砂及奶茶類」教案，詳見教案 C13-4。 5. 「水果切盤」教案，詳見教案 C13-5。 6. 學生名冊，詳見學生名冊 C13-6。					



操作直接注入法



操作搖盪法



操作義式咖啡機調製飲品



義式咖啡機-特調冰咖啡



操作水果切盤-西瓜鳳梨盤



調製冰砂飲品

課程教師	劉清華	連絡電話	(06)2657049	手機號碼	0915-515895
E-mail	flytravel1209@gmail.com				

6.實習材料費(C14)

	編號	學制 (產業特殊類科請 標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱
原申報 計畫	C14	日間部	餐旅群	觀光事業科	二	75	餐旅服務
實際 辦理	C14	日間部	餐旅群	觀光事業科	二	74	餐旅服務
C14 經費執行情形							
經費項目		核定金額	執行金額	經費溢餘/短缺原因敘述			
實習材料		18,750	18,500	執行計畫時因有觀二甲班一位學生休學，故經費有溢餘。			
C14 實際執行情形							
實際執行情形 與具體成果		1. 課程安排時理論與實作並重，從實作課程中，培養學生桌邊服務的技能，讓學生做中學，將課本理論知識實際呈現於生活中。 2. 餐旅服務執行內容為烤雞切割、火焰鳳梨、凱薩沙拉。先由老師示範講解後，學生採分組的方式，實際操作各式桌邊服務的項目，每位學生皆會實作到一項桌邊服務菜餚，以達到學以致用的目標。 3. 實作類型增加，桌邊烹調課程包括凱撒沙拉及火焰鳳梨；桌邊切割為烤雞。 4. 規定學生操作的動作，約有 80%同學能在規定時間內完成；在操作動作正確流程時，約有 80%同學能正確完成。					
遭遇問題		無					
建議事項 (請條列)		計畫執行順利，並無問題					
計畫佐證資料 (請編目)		1. 烤雞切割教學教案設計，詳見教案 C14-1。 2. 火焰鳳梨教學教案設計，詳見教案 C14-2。 3. 凱薩沙拉教學教案設計，詳見教案 C14-3。 4. 學生名冊，詳見學生名冊 C14-4。					



烤雞切割去腿中



烤雞切割去骨中



烤雞切割完成囉



烤雞切割擺盤囉



鳳梨切圓片去皮



桌邊烹調火焰鳳梨



火焰鳳梨準備焗燒			火焰鳳梨完成囉		
					
研磨凱薩沙拉材料			攪拌蘿蔓生菜		
					
凱薩沙拉擺盤囉			凱薩沙拉完成囉		
課程教師	張芳慈	連絡電話	0963136511	手機號碼	0963136511
E-mail	girlfangtzu@hotmail.com				

註：

- 1.本表若不敷使用，請自行增加或調整。
- 2.建議請計畫課程任課師長依據實際辦理情況填寫。
- 3.基於提供辦理學校具體協助，請學校就「遭遇問題」陳述內容，於「建議事項」提供相關問題的具體對應解決建議或方式。

7.實習材料費(C18)

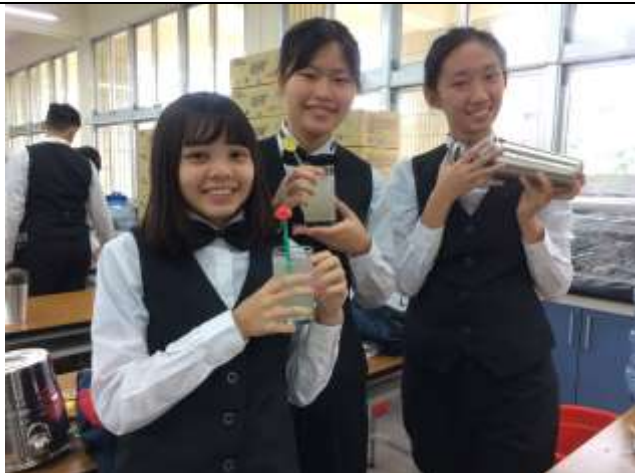
	編號	學制 (產業特殊類科請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	實習課程名稱
原申報計畫	C18	日間部	餐旅群	觀光事業科	三	77	飲料與調酒進階 I
實際辦理	C18	日間部	餐旅群	觀光事業科	三	76	飲料與調酒進階 I
C18 經費執行情形							
經費項目		核定金額	執行金額	經費溢餘/短缺原因敘述			
實習材料		13,629	13,440	執行計畫時因有觀三甲班一位學生休學，故經費有溢餘。			
C18 實際執行情形							
實際執行情形與具體成果		1. 課程安排中將實作課程比例提高，透過分組實習，學生操作練習的次數增加 2. 在較充足的實作材料支援下，教授業界實務與飲新飲品課程為主，如：創意泡沫茶飲、創意奶茶及創意酒類冰砂、創意花式冰咖啡、聖誕飲品新滋味等。 3. 在教授課程後，學生透過學習新的調製方法，以及多種類的實作材料，使得其能調製創意飲品種類增加。 4. 全部學生在規定時間內達到要求完成全部動作，約 85%同學能完成要求。亦因對操作正確流程的概念提昇，約有 80%同學能正確完成。 5. 創新飲品的種類因實作材料增加，因而創新飲品的種類亦增加，且更能發揮創意與想像力。					
遭遇問題		無					
建議事項 (請條列)		計畫執行順利，並無問題					
計畫佐證資料 (請編目)		1. 「創意泡沫茶飲」教案，詳見教案 C18-1。 2. 「創意奶茶及創意酒類冰砂」教案，詳見教案 C18-2。 3. 「創意花式冰咖啡」教案，詳見教案 C18-3。 4. 學生名冊，詳見學生名冊 C18-4。					



同學認真調製創意飲品



不甜馬丁尼調製中



創意酒類成品



創意酒類調製



創意水果茶



創意花式冰咖啡調製中

課程教師

劉清華

連絡電話

(06)2657049

手機號碼

0915-515895

E-mail

flytravel1209@gmail.com

(二)專業證照訓練材料費執行成果表

1. 專業證照訓練材料費(D1)

	編號	學制 (產業特殊類 科請標註)	群別	科別 (學程)	年 級	學生 人數	專業證照訓練 名稱	訓練實施 時間	訓練 地點	辦理年度								
										105 年	106 年							
原申報 計畫																		
實際 辦理																		
D1 經費執行情形																		
項目名稱		核定金額		執行金額		經費溢餘/短缺原因敘述												
實習材料																		
D1 實際執行情形																		
實際執行情形 與具體成果		該科別學生之證照考取人數			00 人		該科別學生之證照考取率			00.00%								
		受補助學生之證照考取人數			00 人		受補助學生之證照考取率			00.00%								
遭遇問題																		
建議事項 (請條列)																		
計畫佐證資料 (請編目)		1. 課程教案 2. 學生名冊 (內容為參考指標，各校可視實際辦理情形自行增加)																

相關照片 1			相關照片 2		
照片說明 1			照片說明 2		
課程教師		連絡電話		手機號碼	
E-mail					

註：1.本表若不敷使用，請自行增加或調整。

2.建議請計畫課程任課師長依據實際辦理情況填寫。

3.基於提供辦理學校具體協助，請學校就「遭遇問題」陳述內容，於「建議事項」提供相關問題之具體解決方式或建議。

2. 專業證照訓練材料費(D2)

	編號	學制 (產業特殊類 科請標註)	群別	科別 (學程)	年 級	學生 人數	專業證照訓練 名稱	訓練實施 時間	訓練 地點	辦理年度								
										105 年	106 年							
原申報 計畫																		
實際 辦理																		
D2 經費執行情形																		
項目名稱		核定金額		執行金額		經費溢餘/短缺原因敘述												
實習材料																		
D2 實際執行情形																		
實際執行情形 與具體成果		該科別學生之證照考取人數			00 人		該科別學生之證照考取率			00.00%								
		受補助學生之證照考取人數			00 人		受補助學生之證照考取率			00.00%								
遭遇問題																		
建議事項 (請條列)																		
計畫佐證資料 (請編目)		1. 課程教案 2. 學生名冊 (內容為參考指標，各校可視實際辦理情形自行增加)																

相關照片 1			相關照片 2		
照片說明 1			照片說明 2		
課程教師		連絡電話		手機號碼	
E-mail					

註：1.本表若不敷使用，請自行增加或調整。

2.建議請計畫課程任課師長依據實際辦理情況填寫。

3.基於提供辦理學校具體協助，請學校就「遭遇問題」陳述內容，於「建議事項」提供相關問題之具體解決方式或建議。

(三)證照考試報名費執行成果表

1. 證照考試報名費(E1)

	編號	學制 (產業特 殊類科請 標註)	群別	科別 (學程)	年 級	學 生 人 數	證照考試 名稱	考試時間	考試 地點	辦理年度	
										105 年	106 年
原申報計畫	E1	職業類 科-日間部	商業 與管理群	資料處理科	三年級	50	電腦軟體 應用乙級 技術士技 能檢定	105-10-15	國立 臺南高商	✓	
實際辦理	E1	職業類 科-日間部	商業 與管理群	資料處理科	三年級	58	電腦軟體 應用乙級 技術士技 能檢定	105-10-29~105-11-13	國立 臺南高商		
E1 經費執行情形											
項目名稱		核定金額		執行金額		經費溢餘/短缺原因敘述					
證照考試報名費		50,000		49,996		核定人數 50 人，實際考試人數 58 人，將經費 50,000 元分配給 58 人，每人平均補助經費 862 元，餘額 4 元。					
E1 實際執行情形											
實際執行情形 與具體成果		該科別學生之證照考取人數			38 人		該科別學生之證照考取率			56.90%	
		受補助學生之證照考取人數			38 人		受補助學生之證照考取率			56.90%	
遭遇問題 (請條列)		1. 因為三年級學生一方面準備統測，一方面準備乙級檢定，無法同時負荷，故通過率不如預期理想。 2. 兩個班級上課時數不同，任課教師在教學進度上較難要求。 3. 因為刪除費用，無法列印教材供學生使用。									
建議事項 (請條列)		1.建議課綱可修改將乙級證照考試列為正式課程。									
計畫佐證資料 (請編目)		1. 學生名冊 (內容為參考指標，各校可視實際辦理情形自行增加)									



電腦軟體應用乙級技術士技能檢定上課照片



電腦軟體應用乙級技術士技能檢定上課照片

註：1.本表若不敷使用，請自行增加或調整。

2.建議請計畫課程任課師長依據實際辦理情況填寫。

3.基於提供辦理學校具體協助，請學校就「遭遇問題」陳述內容，於「建議事項」提供相關問題之具體解決方式或建議。

2.證照考試報名費(E2)

	編號	學制 (產業特殊類 科請標註)	群別	科別 (學程)	年 級	學生 人數	證照考試名稱	考試時間	考試 地點	辦理年度									
										105 年	106 年								
原申 報計 畫	E2	職業類科 -日間部	商業 與管 理群	資料處理科	三年 級	1	電腦軟體應用 乙級技術士技 能檢定	106-04-16	國立 臺南 高商		✓								
實際 辦理	E2	職業類科 -日間部	商業 與管 理群	資料處理科	三年 級	0	電腦軟體應用 乙級技術士技 能檢定	106-04-16	國立 臺南 高商										
E2 經費執行情形																			
項目名稱		核定金額		執行金額		經費溢餘/短缺原因敘述													
證照考試報名 費		1,000		0		剩餘 1000 元因下學期準備統測，學生無意願參加電腦軟體應用乙級技術士技能檢定。													
E2 實際執行情形																			
實際執行情形 與具體成果		該科別學生之證照考取人數				00 人		該科別學生之證照考取率		00.00%									
		受補助學生之證照考取人數				00 人		受補助學生之證照考取率		00.00%									
遭遇問題 (請條列)		電腦軟體應用乙級技術士技能檢定時間與統測時間太接近，學生無法分心準備。																	
建議事項 (請條列)																			
計畫佐證資料 (請編目)		1. 學生名冊 (內容為參考指標，各校可視實際辦理情形自行增加)																	

相關照片 1	相關照片 2
照片說明 1	照片說明 2

註：1.本表若不敷使用，請自行增加或調整。

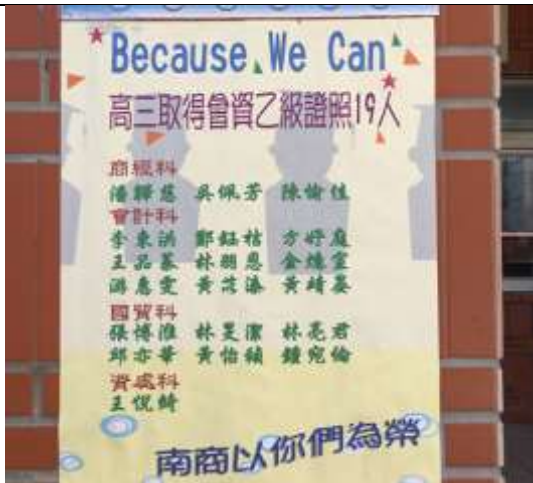
2.建議請計畫課程任課師長依據實際辦理情況填寫。

3.基於提供辦理學校具體協助，請學校就「遭遇問題」陳述內容，於「建議事項」提供相關問題之具體解決方式或建議。

3.證照考試報名費(E3)

	編號	學制 (產業特殊 類科請標 註)	群別	科別 (學程)	年 級	學生 人數	證照考試名稱	考試時間	考試 地點	辦理年 度	
										105 年	106 年
原申 報計 畫	E3	日間部	商業 與管 理群	商業經營科	三	20	電腦軟體應用 乙級技術士技 能檢定	106.10.29	台南 高商	✓	
實際 辦理	E3	日間部	商業 與管 理群	商業經營科	三	9	電腦軟體應用 乙級技術士技 能檢定	106.10.29	台南 高商		
E3 經費執行情形											
項目名稱		核定金額		執行金額		經費溢餘/短缺原因敘述					
證照考試報名 費		20,000		9,000		經費溢餘 11,000，預估學生報名情形與實際學生報名 狀況有所差異，差異原因一學生因個人因素改變態 度，無進行報名。					
E3 實際執行情形											
實際執行情形 與具體成果		該科別學生之證照考取人數			7 人		該科別學生之證照考取率			6.25%	
		受補助學生之證照考取人數			7 人		受補助學生之證照考取率			77.78%	
遭遇問題 (請條列)		無									
建議事項 (請條列)		無									
計畫佐證資料		報名、通過及受本計畫補助學生名冊如附件。									
											
通過學生榜單						課堂教學活動情況					

4.證照考試報名費(E4)

	編號	學制 (產業特殊類 科請標註)	群別	科別 (學程)	年 級	學生 人數	證照考試 名稱	考試時間	考試 地點	辦理年度	
										105 年	106 年
原申 報計 畫	E4	日間部	商業與 管理群	商業經營科	三	20	會計事務 -資訊乙 級技術士 檢定	學科:105/11/6 術科:106/2/14	學科:崑 山中學 術科:台 南高商	✓	
實際 辦理	E4	日間部	商業與 管理群	商業經營科	三	7	會計事務 -資訊乙 級技術士 檢定	學科:105/11/6 術科:106/2/14	學科:崑 山中學 術科:台 南高商		
E2 經費執行情形											
項目名稱		核定金額		執行金額		經費溢餘/短缺原因敘述					
證照考試報名費		20,000		7,000		經費溢餘 13,000，預估學生報名情形與實際學生報名狀況有所差異，差異原因－ 1.學生具有低收入戶資格，已享受報名費減免。 2.學生因個人因素改變態度，無進行報名。					
E2 實際執行情形											
實際執行情形 與具體成果		該科別學生之證照考取人數			3 人		該科別學生之證照考取率			2.68%	
		受補助學生之證照考取人數			2 人		受補助學生之證照考取率			28.57%	
遭遇問題 (請條列)		無									
建議事項 (請條列)		無									
計畫佐證資料 (請編目)		報名、通過及受本計畫補助學生名冊如附件									
											
課堂教學活動情況						通過學生榜單					

5.證照考試報名費(E5)

	編號	學制 (產業特殊類 科請標註)	群別	科別 (學程)	年 級	學生 人數	證照考 試名稱	考試時間	考試地點	辦理年度	
										105 年	106 年
原申 報計 畫	E5	日間部	商管 群	國際貿易科	三	24	會計資 訊乙級	學科:105/11/6 術科:106/2/14	學科:崑山中學 術科:台南高商	✓	
實際 辦理	E5	日間部	商管 群	國際貿易科	三	14	會計資 訊乙級	學科:105/11/6 術科:106/2/14	學科:崑山中學 術科:台南高商		
E1 經費執行情形											
項目名稱		核定金額		執行金額		經費溢餘/短缺原因敘述					
證照考試報名費		24,000		14,000		經費溢餘 10,000，調查報名乙級檢定同學中，部份同學因個人因素不參加檢定，導致預估人數與實際人數產生落差。					
E5 實際執行情形											
實際執行情形 與具體成果		該科別學生之證照考取人數				6 人		該科別學生之證照考取率		4.00%	
		受補助學生之證照考取人數				6 人		受補助學生之證照考取率		42.86%	
		1. 術科 106/2/14 考試，14 人報名參加，6 人通過，通過率 42.86%。 (1) 教師上課逐一示範題組，學生逐一練習，繳交電子檔案以利評分。 (2) 教師評閱後立即給學生正確解答，學生能及時修正錯誤。 2. 證照補助 1000 元，減輕學生負擔，提高學生參加意願，且通過率也因為有誘因而提升。 3. 學生考取證照，可增加升學競爭力，且增加技優甄審管道申請校系，達到多元入學的宗旨。									
遭遇問題 (請條列)		1. 調查參加檢定人數時，學生原本要參加，後來又因個人因素不參加檢定，預估人數與實際人數會產生落差。 2. 因報名費用偏高，而報名費補助金額有限，造成學生報考意願降低。									
建議事項 (請條列)		無									
計畫佐證資料 (請編目)		2. 訓練照片 3. 報名證照考試學生名冊 4. 考取證照									



1.1 老師指導及學生練習情形



1.2 學生自行練習情形

班級	姓 名	已報名	受補助	通過
貿三甲	張 博 淮	✓	✓	✓
	林 旻 潔	✓	✓	✓
貿三丙	王 雯 媛	✓	✓	
	林 亮 君	✓	✓	✓
	邱 亦 華	✓	✓	✓
	陳 乃 瑄	✓	✓	
	黃怡禎	✓	✓	✓
貿三丁	黃暄雅	✓	✓	
	蔡汶芳	✓	✓	
	蘇芷妍	✓	✓	
	吳怡萱	✓	✓	
	唐宛華	✓	✓	
	陳于晴	✓	✓	
	鍾宛倫	✓	✓	✓

2.1 報名證照考試學生名冊

會計資訊 乙級



3.1 會計資訊乙級考取證照

註：1.本表若不敷使用，請自行增加或調整。

2.建議請計畫課程任課師長依據實際辦理情況填寫。

3.基於提供辦理學校具體協助，請學校就「遭遇問題」陳述內容，於「建議事項」提供相關問題之具體解決方式或建議。

6.證照考試報名費(E6)

	編號	學制 (產業特 殊類科 請標註)	群別	科別 (學程)	年級	學生 人數	證照 考試 名稱	考試時間	考試地點	辦理年 度	
										105 年	106 年
原申 報計 畫	E6	日間 部	商管群	會計事務科	三	20	會計 資訊 乙級	學科:105/11/6 術科:106/2/14	學科:崑山中學 術科:台南高商	✓	
實際 辦理	E6	日間 部	商管群	會計事務科	三	17	會計 資訊 乙級	學科:105/11/6 術科:106/2/14	學科:崑山中學 術科:台南高商		
E1 經費執行情形											
項目名稱		核定金額		執行金額		經費溢餘/短缺原因敘述					
證照考試報名 費		20,000		16,000		剩餘 4,000，因 1 位已接受勞動部的補助，另外 3 位學生 個人因素不參加					
E1 實際執行情形											
實際執行情形 與具體成果		該科別學生之證照考取 人數			9 人		該科別學生之證照考 取率			23%	
		受補助學生之證照考取 人數			9 人		受補助學生之證照考 取率			53%	
		1. 術科 106/2/14 考試，17 人報名參加，9 人通過，通過率 53%。 (1) 教師上課逐一示範題組，學生逐一練習，繳交電子檔案以利評分。 (2) 教師評閱後立即給學生正確解答，學生能及時修正錯誤。 2. 證照補助 1000 元，減輕學生負擔，提高學生參加意願，且通過率也因為有誘因而提升。 3. 學生考取證照，可增加升學競爭力，且增加技優甄審管道申請校系，達到多元入學的宗旨。									
遭遇問題 (請條列)		1.調查參加檢定人數時，學生原本要參加，後來又因個人因素不參加檢定，預估人數與 實際人數會產生落差。 2.少數學生學習意願不佳，會有缺課情形，將鼓勵學生勿缺課。									
建議事項 (請條列)		無									
計畫佐證資料 (請編目)		5. 訓練照片 6. 報名證照考試學生名冊 7. 通過檢定學生證照									



教師授課情形

學生上課情形

序號	職種：會計資訊 乙級	
	座號	姓名
1	3	李東洪
2	8	陳勝威
3	14	鄭鈺桔
4	15	方好庭
5	16	王品蓁
6	19	吳佳蓉
7	21	林羽恩
8	22	林沛涵
9	25	金憶煊
10	26	高昀茵
11	27	康郁萱
12	29	游惠雯
13	30	黃苡臻
14	32	黃靖晏
15	33	劉濉瑄
16	36	謝琇鈴
17	37	簡翊玲



報名證照考試學生名冊

通過檢定學生證照

參、計畫執行績效指標

績效指標 (根據計畫所對應之執行面向填入指標。內容為參考指標，各校可視實際辦理情形自行增加)	
質化指標	量化指標
1.學生就業意願提升比率。 2.課程內容實施提升情況	1. 學生接受技能訓練或專業實習課程時數。 2. 資處科學生獲得電腦軟體應用乙級證照共 36 張。 3. 新增實習教材、教案數量。

肆、總經費執行率

單位：元

項次	經費項目	105 學年度		執行率 (小數點 後兩位)	備註
		核定經費	執行經費		
1	實習材料費	160,104	158,881	99.2%	
2	證照訓練材料費	0	0		
3	證照考試報名費	135,000	96,000	71.1%	
合計		295,104	254,881	86.4%	

伍、附件

(一) 單元教學活動設計教案-C1

教學科別	普通美術、藝術、繪畫領域			
單元名稱	繪畫基礎	教學班級	廣告設計二甲、二乙	
教學日期	104 學年度第 1 學期	教材來源	自編教材	
教學時間	每週 3 節課，共 18 週	教學者	莫嘉賓	
教學方法	講述法、PowerPoint 圖片呈現、實作教學、分組討論、			
教學目標	單元目標： 1. 能了解繪畫的發展壁畫彩繪的應用。 2. 培養學生專業手繪能力。 3. 培養團隊合作繪製壁畫的能力。 4. 理解並創造出壁畫彩繪的創意作品。	行為目標： 1.1 能知道壁畫彩繪發展成因及其對後來繪畫的影響。 2.1 能運用繪畫媒材進行牆壁與帆布彩繪。 3.1 能透過分工合作進行畫面以及顏料調配彩繪。 4.1 能融會貫通並實地壁畫與帆布繪畫的創作作品中。		
行為目標	教學活動	教學資源	時間	形成性評量
	一、準備活動 教師部份： 1. 蒐集本單元相關資訊 2. 收集各壁畫彩繪相關之圖片 3. 製作 PowerPoint 學生部份： 1. 實作練習用具準備：油漆刷、水彩筆、粉筆、膠帶、杯子、水桶、報紙、抹布…等。	PowerPoint	三節	能了解牆壁與帆布的繪製過程
	二、發展活動 活動一：引起動機—認識壁畫藝術 1. 教師介紹所收集相關的壁畫、街景、地景…等的牆壁彩繪藝術作品。		六節	
1.1	活動二：創意壁畫彩繪活動(結合校慶_運動會)。	水泥漆、廣告顏料、壓克力顏料、安全帽	九節	
2.1	1. 教師解說牆壁彩繪繪圖步驟技巧		攝影機、腳架	
3.1	2. 進行場地位置、大小、工作分配及安全宣導	數位相機		三節
	活動三：創意帆布彩繪活動(結合園遊會_鬼屋活動)		數位相機	
	活動四：創意壁畫彩繪結合攝影活動_縮時攝影	數位相機		三節
4.1	活動五：配合校慶、園遊會成果發表		數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	
		數位相機		三節
			數位相機	

(二) 單元教學活動設計教案-C2

教學科別	普通美術、藝術、繪畫領域			
單元名稱	專題製作	教學班級	廣告設計三甲、三乙	
教學日期	104 學年度第 1 學期	教材來源	自編教材	
教學時間	每週 2 節課，共 18 週	教學者	翁肇偉、李冠毅	
教學方法	講述法、PowerPoint 圖片呈現、實作教學、分組討論、個別指導、專題展覽			
教學目標	單元目標： 1. 能了解專題製作從整體規劃到完成的過程。 2. 認識其訴求設計主題並提出設計思考。 3. 理解並設計製作專題立體公仔的作品。 4. 培養學生專業展場規劃能力。 5. 培養與企劃解說實力	行為目標： 1.1 能知道影片、立體公仔、動畫專題製作流程。 2.1 能了解議題並提出產品與動畫之製作目標。 3.1 能融會貫通並運用在立體公仔設計以及動態影像的創作作品中。 4.1 能夠獨自製作展場版面設計以及商品製作。 5.1 能夠在展覽的過程中與觀展者解說展覽。		
行為目標	教學活動	教學資源	時間	形成性評量
	一、準備活動 教師部份： 1. 蒐集本單元相關資訊 2. 收集專題展覽相關之圖片 3. 製作 PowerPoint 學生部份：蒐集專題製作題材與資料 二、發展活動 活動一：引起動機—專題製作分享 1. 教師分享影片製作、商業廣告、公仔設計、動畫製作等相關展覽。 活動二：專題製作初次提案 1. 由學生利用 PPT 進行主題介紹 2.1 (1)選擇主題背景分析 (2)專題製作目標規劃 (3)專題製作時程規劃 2. 教師個別總結評量指導 活動三：創意公仔製作流程教學 3.1 活動四：專題製作審查評量 活動五：展覽版面及相關商品製作 4.1 活動六：專題製作展覽布置與展出 5.1	PowerPoint 影片、動畫 立體公仔材料 展覽背板、印刷耗材	兩節 六節 四節 四節 四節 六節 四節	 能夠完成專題探討主題 規劃簡報 能夠完成製作立體公仔 商品 能進行專題設計完整簡 報 能完整展出專題製作作 品，並能進行展覽解說

(三)C12-1 中餐烹調-刀工認識

課程名稱	烹飪實習 I-刀工認識	教學時間	50 分鐘/節 共四節，為連續課程
學科領域	餐旅群	教學對象	觀二甲/觀二乙
教材架構	1、 認識工具-刀 2、 了解刀具使用方法、握刀姿勢、保養方法 3、 教授、切割片、絲、條、大丁、中丁、小丁、細末、亂末、指甲片、菱形片、滾刀塊 4、 七款水花教授		
教學準備	1、 準備片刀、剉刀、雕刻刀、覘版等 2、 準備紅蘿蔔及各種食材等練習 3、 準備水花學習單		
教學目標	1. 使同學對於刀有更清楚的認識、知道如何運用、保養 2. 知道用刀安全，保護自己和他人的方法 3. 能符合檢定規格內的要求進行切割 4. 能依水花樣式一一練習		

單元目標	教學活動	時間	教具
	＜引起動機＞ 1. 欣賞各式刀具的樣式 2. 欣賞色香味俱全的菜餚 PPT 3. 欣賞水花圖片 4. 揭示今日所學習的重點	10'	
	＜進入課程＞ (一)各種刀具的認識 5. 片刀、剉刀，基本刀身認識，用途說明 6. 握刀方式練習，與切割動作配合應用、行進過程握刀注意事項 7. 各組分組練習握刀方法及行進握刀須注意事項 ＜刀工示範、練習＞	160'	

	1. 基本刀工示範，練習切割成適合大小取量、利用紅蘿蔔先示範切割”片”、”絲”。 2. 分組練習 3. 切割檢定要求規格之條、大丁、中丁、小丁、細末、亂末等 4. 個人練習 5. 切割指甲片、菱形片、滾刀塊 6. 個人練習 7. 基本刀工評量，要求重量克數、規格長度、大小等，依個人表現評分。表現優秀同學給予口頭獎勵。 8. 進行青椒等其他食材切割示範 9. 學生練習青椒等其他食材切割 10. 將班級分成兩組，逐一進行七款水花示範 11. 每進行一款水花示範完畢，學生回操作位置操作，教師巡查班級內學生學習狀況並給予個別指導。 <善後> 1. 進行環境整理、刀具砧板清洗、切割的生料裝入保鮮盒帶回烹煮。 2. 場地復歸 <評量方式> 1. 將個人切割表現良好之水花和基礎刀工陳列於教室前方，公開表揚，並請同學模仿學習。 2. 指派回家作業為七款水花、紅蘿蔔基礎刀工練習	20'	
		5'	

(四)C12-2 中餐烹調-食材認識

課程名稱	烹飪實習 I- 1. 食材認識 2. 食材特性介紹及說明 3. 食材清洗方法、保存方式 4. 重量和容積量認識與判讀 5. 烹調法介紹、搭配容器	教學時間	50 分鐘/節 共四節
學科領域	餐旅群	教學對象	觀二甲/觀二乙
設計理念	1. 養成良好工作態度、工作觀念，從細節著手培養良好衛生習慣。 2. 培養學生了解中餐烹調相關專業知識和技能。 3. 學習團隊合作、互助分工，快速有效達成組織合作目的。 4. 熟練各種食材認識、操作、切割、基本烹調法	教學人數	共 74 人
教材架構	1、食材特性認識、清洗技巧、保存方法 2、各種取用食材操作示範 3、各組分別練習洗滌技巧 4、取量多寡、重量、容積概念建立，可以得宜調配所需、適合的調味。 5. 菜餚搭配運用相關器皿說明、教室內各種杯器皿用途說明		
教學準備	4、 準備各種量匙、杯皿、磅秤 5、 使用器具介紹、購買相關器皿 6、 將檢定中使用的食材、調味料分別購入		
教學目標	5. 使同學能說出各種食材的名稱及特性， 6. 對於食材、調味料的容積和重量更有概念。 7. 能熟練食材清洗方法和取用的技巧 8. 能依菜餚特性選擇適合搭配的器皿		

單元目標	教學活動	時間	教具
	第一節課 ＜引起動機＞ 米其林到我家的影片剪輯	10 分	

	＜各種食材認識＞ 1.說明食材運用的重要性 2.檢定食材的分類，並說明每類的特性，依照乾貨、素加工、葷加工、蔬果、豬、雞、蛋、魚等類逐一說明 ＜延伸活動、學習評量＞ 1.製作食材護照，要同學按照自己平常的生活經驗先判斷食材的特性和名稱，藉由活動可以知道自己對食材認識的狀況 第二節課 續＜各種食材認識＞ 1. 將每一類的食材分類並逐一介紹，傳閱讓同學接觸，透過視覺、嗅覺、觸覺，感受食材的保存差異、生長差異和使用上的差異。 2. 說明食材搭配的概念和選擇食材的注意事項 3. 各式烹調法介紹、說明。 ＜活動安排、學習評量＞ 1. 透過大食字抽問學生對於食材了解的程度 2. 以組別為單位說明菜餚食材搭配的選擇及運用，請每組發表想法 ＜常見、使用器皿介紹＞ 1. 針對各式盤碟因應菜餚屬性不同而選擇不同的擺盤方式介紹。 第三節課 ＜活動安排＞ 1. 透過學生閉眼，親自感受食材的重量和大小，猜測重量。間接導入課程 ＜單位重量、度量衡的概念＞	30 分 10 分 25 分 15 分 10 分 5 分 10 分 35 分	
--	--	--	--

	1. 說明重量、容積單位的差異，以及如何換算 2. 如何使用電子磅秤和彈簧秤，如何判讀物體在磅秤上的重量 ＜食材清洗、取用方法＞ 1. 介紹食材清洗方法，並讓學生分組練習 2. 食材取用技巧示範，並拍相關影片存檔供學生練習操作使用	25 分 10 分 15 分	
	第四節課 ＜食材清洗、取用方法＞ 1. 全雞操作及各部位肉質用途，魚操作及示範處理，並讓各組分組練習取肉 2. 小排骨認識、牛豬肉逆紋、雞肉順紋切法說明 ＜調味料介紹＞ 1. 說明各種調味料製作過程 2. 調味料應用說明 ＜善後、總結＞ 1. 再次說明所有練習應具備的正確態度 2. 環境整理與清潔 3. 給予學生適當的鼓勵，勉勵再接再厲，熟能生巧		

(五)C12-3 中餐烹調-301 大題檢定內容及課程教學

課程名稱	烹飪實習 I-301 大題檢定教學	教學時間	50 分鐘/節 共四節，為連續課程
學科領域	餐旅群	教學對象	觀二甲/觀二乙
教材架構	1. 了解並能操作檢定時清洗工具流程 2. 了解並能操作清洗食材流程 3. 了解並能按食材特性分類、按順序切割 4. 了解調味方法的配置與菜餚之間的搭配，選擇正確器具擺盤 5. 裝飾物切割 6. 水花片切割 7. 示範學生不熟練題型（五柳燴魚條、菊花溜魚球、香菇肉絲油飯、糖醋瓦片魚、三色煎蛋、三色冬瓜捲、三絲淋蛋餃）		
教學準備	7、準備片刀、剉刀、雕刻刀、規版、圓盤、深盤等 8、準備鱸魚等食材練習、並準備各組操作食材 9、事先備料，各種材料的前置備已製作完成，示範瓦片魚、魚球、冬瓜捲的刀工		
教學目標	9. 使同學對於檢定流程、檢定要求、刀工、操作方法有更清楚的認識 10. 知道用刀、用油、用火的安全 11. 示範、符合檢定規格內要求進行切割、操作 12. 能依檢定規格之水花、盤飾樣式練習		

單元目標	教學活動	時間	教具
	＜前置備＞ 12. 同學著裝完成、服儀檢查 13. 各組器具清洗、菜餚分類清洗、處理 14. 揭示今日所學習的重點	15'	
	＜進入課程＞ 1. 提醒用刀、用油、用火、使用蒸籠的安全 2. 示範檢定水花片切割、盤飾切割 3. 示範、切割五柳燴魚條、菊花溜魚球、香菇肉絲油飯、糖醋瓦片魚、三色煎蛋、三色冬瓜捲、三絲淋蛋餃等菜餚刀工，並確	155'	

	認用量符合檢定規範和要求 - 將今日練習菜道的醬汁調味備用，菜餚工序多者，例如：五柳燴魚條等將魚條炸起備用 - 生料菜餚整理、排菜，教師口頭提醒刀工、菜餚題意之間的關係及強化檢定相關要求規範 - 示範菜餚在生、熟食規版上切割、衛生處理的菜餚應如何處理，再次複誦提醒學生使用衛生手法處理菜餚的方式、注意事項。 - 逐一組合、示範每道菜餚，例如：香菇肉絲油飯等 - 再次口述及複習每道菜餚運用之燴、炸、溜、蒸煮、煎蛋技巧、蛋皮作法 - 讓學生回去按照組別分別練習，確認並增加各組、個人可操作之份量，務必確認學生可增加練習次數 - 教師巡視教室內學生操作情形，遇有不熟練者從旁指導、督促、要求 - 提醒學生操作過程須注意衛生、安全 <評量方式> - 將組別及個人，每位同學操作作品放在一起，彼此臨摹、了解優、缺點，並講評菜餚不盡理想的原因，請同學加油改善之 - 確認每組、每人、每道菜餚內容符合檢定規範及檢定流程 - 將其重點再做整理，詢問學生對於菜餚是否還有問題 - 指派回家作業：紅蘿蔔基礎刀工練習 <善後> - 進行環境整理、刀具規版清洗、熟料裝入保鮮盒帶回食用、生料帶回烹煮。 - 場地復歸 - 垃圾確實回收	10' 20'	
--	--	-----------------------	--

(六)C12-4 中餐烹調-檢定內容及課程練習

課程名稱	烹飪實習 I-檢定練習	教學時間	50 分鐘/節 共四節，為連續課程
學科領域	餐旅群	教學對象	觀二甲/觀二乙
教材架構	1. 了解並能操作檢定時清洗工具流程 2. 了解並能操作清洗食材流程 3. 了解並能按食材特性分類、按順序切割 4. 了解調味方法的配置與菜餚之間的搭配，選擇正確器具擺盤 5. 裝飾物切割 6. 水花片切割 7. 學生不熟練題型分組操作練習菊花溜魚球、香菇肉絲油飯、糖醋瓦片魚、三色煎蛋、三色冬瓜捲、三絲淋蛋餃、乾煸四季豆、榨菜炒肉絲等		
教學準備	1、 準備片刀、剉刀、雕刻刀、規版、圓盤、深盤等 2、 準備榨菜等食材、分好各組操作食材數量 3、 公區擺放公共調味料 4、 要求學生事前將題目看過、並背誦菜餚的調味料		
教學目標	1. 使同學對於檢定流程、要求、刀工、操作方法有更清楚的認識 2. 知道用刀、用油、用火的安全 3. 操作方式符合衛生安全規範 4. 能符合檢定規格內的要求進行切割、烹煮 5. 能依檢定要求之水花、盤飾樣式練習操作		

單元目標	教學活動	時間	教具
	＜前置備＞ 1. 同學著裝完成、服儀檢查 2. 各組器具清洗、菜餚分類清洗、處理 3. 揭示今日所學習的重點	10'	
	＜進入課程＞ 1. 提醒用刀、用油、用火、使用蒸籠的安全 2. 同學切割檢定規範之水花片、盤飾 3. 按照菜餚的特性、特質，依檢定流程順序，同學切割五柳燴魚條、菊花溜魚球、香菇肉絲油飯、糖醋瓦片魚、三色煎蛋、三色	160'	

	冬瓜捲、三絲淋蛋餃等菜餚刀工，並確認用量、長度、重量、大小符合檢定規範和要求 - 正式烹煮前將菜餚醬汁調味，菜餚工序多者，例如：五柳燴魚條需將魚條炸起備用，冬瓜切片後需川燙再做第二次處理等食材前置備。 - 生料菜餚整理、排菜 - 口頭提醒刀工和菜餚題意之間的關係、再次說明檢定相關要求規範。 - 學生操作菜餚在生、熟食規版、衛生處理的手法，老師複誦使用衛生手法處理菜餚注意事項給學生聽 - 按照操作順序逐一組合每道菜餚，例如：香菇肉絲油飯等 - 每道菜餚運用之燴、炸、溜、蒸煮、煎蛋技巧、蛋皮作法再次口述給學生聽 - 教師巡視教室內學生操作情形，遇有不熟練者從旁指導、督促、要求 - 不斷提醒學生操作過程須注意衛生、安全 <評量方式> - 確認每組、每人、每道菜餚內容符合檢定規範及檢定流程 - 將組別及個人內每位同學操作作品彼此臨摹、了解優、缺點，講評菜餚不盡理想的原因，請同學加油改善之 - 將此次上課重點歸納、整理，並強化重點 - 詢問學生對於菜餚是否還有問題 - 指派回家作業為紅蘿蔔基礎刀工、水花片練習 <善後> - 進行環境整理、刀具規版清洗、熟料裝入保鮮盒帶回食用、生料帶回烹煮。 - 場地復歸 - 垃圾確實回收 - 進行中餐教室例行性保養	10' 20'	
--	--	-----------------------	--

(七)C13-1 飲料與調酒-「直接注入法」教案

主題名稱	直接注入法	教學時間	150 分鐘
學科領域	飲料與調酒	教學對象	觀光科二年級
教學人數	觀二甲 37 人；觀二乙 37 人		
設計理念	透過飲料與調酒的課程，學生不僅認識飲料調製之相關物料及器具設備，更能因實務操作與練習，提高學習興趣與動機，在本次課程學習後，同學亦能具備「直接注入法」之調製方法的專業技能。		
教材架構	在本次教材設計的架構上，針對飲料調製方法中的「直接注入法與漂浮法」為設計主軸，在此調製法中，藉由教授並講解注意事項，以及至實習場所授課時以分組教學方式進行，以增加學生實務經驗。		
教學準備	一、教師準備： 1.熟悉課程內容。 2.決定授課時調製的飲品種類。 3.規畫上課進度及整體流程。 4.準備上課時所需材料及器具 二、學生準備： 1.預習飲料調製方法中的「直接注入法與漂浮法」。 2.觀察生活中有關「直接注入法與漂浮法」的飲品。 3.穿著標準飲料調製服裝。		
教學目標	1.學生能說出「直接注入法與漂浮法」的操作過程。 2.學生可以實際操作各式「直接注入法與漂浮法」的飲品。 3.培養學生對飲料調製法中的「直接注入法與漂浮法」感到喜愛，並於課後主動複習，進而研發新飲品。		
教具準備	「直接注入法與漂浮法」所需之各項器具，如：礦泉水桶、大水桶、垃圾桶、廚餘桶、冰桶組、量酒器、吧叉匙、可林杯、公杯、古典杯、壓汁器、水果夾、圓盤、水果刀、砧板等。		
教學方法	講述法、問答法、實際操作法		
教學參考資源	1.飲料與調酒教科書，龍騰出版社。 2.飲料調製技術士丙級，文野出版社。 3.飲料調製技術士丙級，龍騰出版社。 4.飲料調製技術士丙級，全國技術士技能檢定規範。		

單元目標	教學活動	時間	教具
學生能說出「直接注入法與漂浮法」的操作過程。	【150 分鐘為連續性課程】 一、引起動機 1.請學生說出生活中有關「直接注入法與漂浮法」的飲品。	5 分	「直接注入法與漂浮法」所需之各項器具
	二、發展活動 1.說明「直接注入法與漂浮法」應使用器具及操作步驟。 2.講解各項相關器具的使用方法。 3.教師示範飲品-「蘋果蘇打、奇異之吻」的調製。 4.說明「直接注入法與漂浮法」的操作注意事項。 5.提醒檢定易扣分項目，以及其補救方法。 6.進行分組實際操作，以兩人為一組，一人實際操作時，另一人觀察學習並提醒	10 分 40 分	
學生可以實際操作各式「直接注入法與漂浮法」的飲品。	7.本次飲料調製飲品內容，包括：「柳橙蘇打、純真可樂達、冰蘋果抹茶汁、奇異之吻、藍色珊瑚礁」 8.全班進行飲調教室環境整理。	70 分 20 分	「直接注入法與漂浮法」所需之各項器具
	三、學習評量 1.課程中實務操作練習 2.課堂發表 3.課後作業	5 分	

(八)C13-2 飲料與調酒-「果汁類及蛋蜜汁」教案

主題名稱	果汁類及蛋蜜汁	教學時間	150 分鐘
學科領域	飲料與調酒	教學對象	觀光科二年級
教學人數	觀二甲 37 人；觀二乙 37 人		
設計理念	透過飲料與調酒的課程，學生不僅認識飲料調製之相關物料及器具設備，更能因實務操作與練習，提高學習興趣與動機，在本次課程學習後，同學亦能具備「果汁類及蛋蜜汁」之調製方法的專業技能。		
教材架構	在本次教材設計的架構上，針對飲料調製方法中的「果汁類及蛋蜜汁」為設計主軸，在此調製法中，藉由教授並講解注意事項，以及至實習場所授課時以分組教學方式進行，以增加學生實務經驗。		
教學準備	一、教師準備： 1.熟悉課程內容。 2.決定授課時調製的飲品種類。 3.規畫上課進度及整體流程。 4.準備上課時所需材料及器具 二、學生準備： 1.預習飲料調製方法中的「果汁類及蛋蜜汁」。 2.觀察生活中有關「果汁類及蛋蜜汁」的飲品。 3.穿著標準飲料調製服裝。		
教學目標	1.學生能說出「果汁類及蛋蜜汁」的操作過程。 2.學生可以實際操作各式「果汁類及蛋蜜汁」的飲品。 3.培養學生對飲料調製法中的「果汁類及蛋蜜汁」感到喜愛，並於課後主動複習，進而研發新飲品。		
教具準備	「果汁類及蛋蜜汁」所需之各項器具，如：礦泉水桶、大水桶、垃圾桶、廚餘桶、冰桶組、量酒器、吧叉匙、可林杯、公杯、古典杯、壓汁器、水果夾、圓盤、水果刀、砧板等。		
教學方法	講述法、問答法、實際操作法		
教學參考資源	1.飲料與調酒教科書，龍騰出版社。 2.飲料調製技術士丙級，文野出版社。 3.飲料調製技術士丙級，龍騰出版社。 4.飲料調製技術士丙級，全國技術士技能檢定規範。		

單元目標	教學活動	時間	教具
學生能說出「果汁類及蛋蜜汁」的操作過程。 學生可以實際操作各式「果汁類及蛋蜜汁」的飲品。	【150 分鐘為連續性課程】 一、引起動機 1.請學生說出生活中有關「果汁類及蛋蜜汁」的飲品。	5 分	「果汁類及蛋蜜汁」所需之各項器具
	二、發展活動 1.說明「果汁類及蛋蜜汁」應使用器具及操作步驟。 2.講解各項相關器具的使用方法。	10 分	
	3.教師示範飲品-「葡萄柚鳳梨汁、熱桔茶」的調製。 4.說明「果汁類及蛋蜜汁」的操作注意事項。 5.提醒檢定易扣分項目，以及其補救方法。	40 分	
	6.進行分組實際操作，以兩人為一組，一人實際操作時，另一人觀察學習並提醒 7.本次飲料調製飲品內容，包括：「葡萄柚鳳梨汁、蛋蜜汁、木瓜牛奶、百香果蛋蜜汁熱柳橙柑桔汁、冰金桔檸檬、熱桔茶、冰桔茶」 8.全班進行飲調教室環境整理。	70 分	
	三、學習評量 1.課程中實務操作練習 2.課堂發表 3.課後作業	20 分 5 分	「果汁類及蛋蜜汁」所需之各項器具

(九)C13-3 飲料與調酒-「義式咖啡機」教案

主題名稱	義式咖啡機	教學時間	150 分鐘
學科領域	飲料與調酒	教學對象	觀光科二年級
教學人數	觀二甲 37 人；觀二乙 37 人		
設計理念	透過飲料與調酒的課程，學生不僅認識飲料調製之相關物料及器具設備，更能因實務操作與練習，提高學習興趣與動機，在本次課程學習後，同學亦能具備「義式咖啡機」之調製方法的專業技能。		
教材架構	在本次教材設計的架構上，針對飲料調製方法中的「義式咖啡機」為設計主軸，在此調製法中，藉由教授並講解注意事項，以及至實習場所授課時以分組教學方式進行，以增加學生實務經驗。		
教學準備	一、教師準備： 1.熟悉課程內容。 2.決定授課時調製的飲品種類。 3.規畫上課進度及整體流程。 4.準備上課時所需材料及器具 二、學生準備： 1.預習飲料調製方法中的「義式咖啡機」。 2.觀察生活中有關「義式咖啡機」的飲品。 3.穿著標準飲料調製服裝。		
教學目標	1.學生能說出「義式咖啡機」的操作過程。 2.學生可以實際操作各式「義式咖啡機」的飲品。 3.培養學生對飲料調製法中的「義式咖啡機」感到喜愛，並於課後主動複習，進而研發新飲品。		
教具準備	「義式咖啡機」所需之各項器具，如：礦泉水桶、大水桶、垃圾桶、廚餘桶、冰桶組、量酒器、吧叉匙、可林杯、公杯、古典杯、壓汁器、水果夾、圓盤、水果刀、砧板等。		
教學方法	講述法、問答法、實際操作法		
教學參考資源	1.飲料與調酒教科書，龍騰出版社。 2.飲料調製技術士丙級，文野出版社。 3.飲料調製技術士丙級，龍騰出版社。 4.飲料調製技術士丙級，全國技術士技能檢定規範。		

單元目標	教學活動	時間	教具
學生能說出「義式咖啡機」的操作過程。 學生可以實際操作各式「義式咖啡機」的飲品。	【150 分鐘為連續性課程】 一、引起動機 1.請學生說出生活中有關「義式咖啡機」的飲品。 二、發展活動 1.說明「義式咖啡機」應使用器具及操作步驟。 2.講解各項相關器具的使用方法。 3.教師示範飲品-「愛爾蘭咖啡冰砂、愛爾蘭咖啡冰砂」的調製。 4.說明「義式咖啡機」的操作注意事項。 5.提醒檢定易扣分項目，以及其補救方法。 6.進行分組實際操作，以兩人為一組，一人實際操作時，另一人觀察學習並提醒	5 分 10 分 40 分	「義式咖啡機」所需之各項器具 「義式咖啡機」所需之各項器具
	7.本次飲料調製飲品內容，包括：「焦糖咖啡冰砂、冰卡布奇諾、愛爾蘭咖啡冰砂、冰拿鐵咖啡、熱卡布奇諾咖啡、熱拿鐵咖啡、熱焦糖瑪奇朵咖啡、熱摩卡咖啡」 8.全班進行飲調教室環境整理。 三、學習評量 1.課程中實務操作練習 2.課堂發表 3.課後作業	70 分 20 分 5 分	

(十)C13-4 飲料與調酒-「冰砂及奶茶類」教案

主題名稱	冰砂及奶茶類	教學時間	150 分鐘
學科領域	飲料與調酒	教學對象	觀光科二年級
教學人數	觀二甲 37 人；觀二乙 37 人		
設計理念	透過飲料與調酒的課程，學生不僅認識飲料調製之相關物料及器具設備，更能因實務操作與練習，提高學習興趣與動機，在本次課程學習後，同學亦能具備「冰砂及奶茶類」之調製方法的專業技能。		
教材架構	在本次教材設計的架構上，針對飲料調製方法中的「冰砂及奶茶類」為設計主軸，在此調製法中，藉由教授並講解注意事項，以及至實習場所授課時以分組教學方式進行，以增加學生實務經驗。		
教學準備	一、教師準備： 1.熟悉課程內容。 2.決定授課時調製的飲品種類。 3.規畫上課進度及整體流程。 4.準備上課時所需材料及器具 二、學生準備： 1.預習飲料調製方法中的「冰砂及奶茶類」。 2.觀察生活中有關「冰砂及奶茶類」的飲品。 3.穿著標準飲料調製服裝。		
教學目標	1.學生能說出「冰砂及奶茶類」的操作過程。 2.學生可以實際操作各式「冰砂及奶茶類」的飲品。 3.培養學生對飲料調製法中的「冰砂及奶茶類」感到喜愛，並於課後主動複習，進而研發新飲品。		
教具準備	「冰砂及奶茶類」所需之各項器具，如：礦泉水桶、大水桶、垃圾桶、廚餘桶、冰桶組、量酒器、吧叉匙、可林杯、公杯、古典杯、壓汁器、水果夾、圓盤、水果刀、砧板等。		
教學方法	講述法、問答法、實際操作法		
教學參考資源	1.飲料與調酒教科書，龍騰出版社。 2.飲料調製技術士丙級，文野出版社。 3.飲料調製技術士丙級，龍騰出版社。 4.飲料調製技術士丙級，全國技術士技能檢定規範。		

單元目標	教學活動	時間	教具
學生能說出「冰砂及奶茶類」的操作過程。 學生可以實際操作各式「冰砂及奶茶類」的飲品。	【150 分鐘為連續性課程】 一、引起動機 1.請學生說出生活中有關「冰砂及奶茶類」的飲品。	5 分	「冰砂及奶茶類」所需之各項器具 「冰砂及奶茶類」所需之各項器具
	二、發展活動 1.說明「冰砂及奶茶類」應使用器具及操作步驟。 2.講解各項相關器具的使用方法。	10 分	
	3.教師示範飲品-「冰椰果奶茶、奇異果冰砂」的調製。 4.說明「冰砂及奶茶類」的操作注意事項。 5.提醒檢定易扣分項目，以及其補救方法。	40 分	
	6.進行分組實際操作，以兩人為一組，一人實際操作時，另一人觀察學習並提醒 7.本次飲料調製飲品內容，包括：「冰榛果奶茶、冰香草奶茶、冰杏仁奶茶、冰椰果奶茶、蜜桃冰砂、奇異果冰砂、莫西多檸檬冰砂、鳳梨冰砂」	70 分	
	8.全班進行飲調教室環境整理。 三、學習評量 1.課程中實務操作練習 2.課堂發表 3.課後作業	20 分 5 分	

(十一)C13-5 飲料與調酒-「水果切盤」教案

主題名稱	水果切盤	教學時間	150 分鐘
學科領域	飲料與調酒	教學對象	觀光科二年級
教學人數	觀二甲 37 人；觀二乙 37 人		
設計理念	透過飲料與調酒的課程，學生不僅認識飲料調製之相關物料及器具設備，更能因實務操作與練習，提高學習興趣與動機，在本次課程學習後，同學亦能具備「水果切盤」之調製方法的專業技能。		
教材架構	在本次教材設計的架構上，針對飲料調製方法中的「水果切盤」為設計主軸，在此調製法中，藉由教授並講解注意事項，以及至實習場所授課時以分組教學方式進行，以增加學生實務經驗。		
教學準備	一、教師準備： 1.熟悉課程內容。 2.決定授課時調製的飲品種類。 3.規畫上課進度及整體流程。 4.準備上課時所需材料及器具 二、學生準備： 1.預習飲料調製方法中的「水果切盤」。 2.觀察生活中有關「水果切盤」的種類。 3.穿著標準飲料調製服裝。		
教學目標	1.學生能說出「水果切盤」的操作過程。 2.學生可以實際操作各式「水果切盤」。 3.培養學生對飲料調製法中的「水果切盤」感到喜愛，並於課後主動複習，進而研發新擺盤方式。		
教具準備	「水果切盤」所需之各項器具，如：礦泉水桶、大水桶、垃圾桶、廚餘桶、冰桶組、水果夾、圓盤、水果刀、砧板等。		
教學方法	講述法、問答法、實際操作法		
教學參考資源	1.飲料與調酒教科書，龍騰出版社。 2.飲料調製技術士丙級，文野出版社。 3.飲料調製技術士丙級，龍騰出版社。 4.飲料調製技術士丙級，全國技術士技能檢定規範。		

單元目標	教學活動	時間	教具
	【150 分鐘為連續性課程】 一、引起動機 1.請學生說出生活中有關「水果切盤」的種類。	5 分	
	二、發展活動 1.說明「水果切盤」應使用器具及操作步驟。 2.講解各項相關器具的使用方法。	10 分	
學生能說出「水果切盤」的操作過程。	3.教師示範六種水果切盤的製作。 4.說明「水果切盤」的操作注意事項。 5.提醒檢定易扣分項目，以及其補救方法。	40 分	「水果切盤」所需之各項器具
學生可以實際操作各式「水果切盤」的飲品。	6.進行分組實際操作，以兩人為一組，一人實際操作時，另一人觀察學習並提醒 7.本次飲料調製飲品內容，包括：「西瓜鳳梨盤、柳橙西瓜船、柳橙鳳梨船、柳橙玉兔盤、香蕉西瓜盤、柳橙鳳梨盤」	70 分	「水果切盤」所需之各項器具
	8.全班進行飲調教室環境整理。 三、學習評量 1.課程中實務操作練習 2.課堂發表 3.課後作業	20 分 5 分	

(十二)C14-1 飲料開瓶、烤雞切割教學教案設計

教學單元	飲料開瓶、烤雞切割	適用對象	觀光科二年級學生
教材來源	餐旅服務第二冊 第八、九章(龍騰版)	教學時間	2 堂課
設計理念	1. 飲料開瓶-在旁桌為顧客開酒、過酒、倒酒等服務流程。 2. 烤雞切割-在旁桌為顧客切割烤雞，展現專業服勤技能。		
使用器具	3 個酒杯（一個觀色聞香、一個洗瓶過後倒出的酒、一個倒置酒渣）、醒酒器、BB 盤（一個立蠟燭、一個放軟木塞）、開瓶器、蠟燭、打火機服務叉匙 2 副、主餐盤 6 個、麵包盤 2 個、沙拉盤 1 個、砧板、服務巾 4 條、水果刀、西餐刀		
教學目標	1. 培養專業服勤技能的學生。 2. 熟練各種餐飲服務技巧。 3. 具備桌邊切割的能力。 4. 提升面對人群的勇氣。 5. 訓練餐飲服務人員應有的儀態。		
教學活動			教學時間
教學內容	壹、準備活動 1. 準備材料與器具。 2. 學生分好組別。 貳、發展活動 一、葡萄酒服務流程：點酒→放置酒杯→展示驗酒→調整酒溫→開瓶→過酒與醒酒→試酒 1. 點酒→放置酒杯→展示驗酒 (1) 呈遞酒單：酒單由主人右側遞上，向顧客推薦適合的酒。 (2) 以托盤送上合適酒杯，放置於顧客右側水杯的右下方。 (3) 展示驗酒：站在顧客前方，左手以服務巾托著酒瓶下方(服務巾摺長條狀對摺)，右手拿著瓶頸近瓶口處，酒籤正面向顧客，上身微彎，向顧客說明國家產區、年份、品種、酒精濃度，讓顧客有充分時間看清酒標上的文字，待確認後方可移開酒瓶。 2. 調整酒溫→開瓶→過酒與醒酒 (1) 紅酒：開瓶後，聞軟木塞後放在 B B 盤上，擦拭瓶口，立蠟燭，倒出 1 盎司觀色聞香，然後倒紅酒杯 1/3 的量置醒		50 分

	酒器內洗瓶後倒到第二個紅酒杯中，然後點蠟燭，就開始過酒動作（燭光、瓶口和眼睛呈一直線，過酒位置在蠟燭斜後上方），留下紅酒杯 1/3 的量倒置第三個紅酒杯中，以服務巾蓋住醒酒器瓶口。 (2) 白酒、氣泡酒：長桌上摺蓮花座，冰酒桶加入 2/3~3/4 的冰塊和水，將冰酒桶置於摺成蓮花座的白色服務巾，將白酒或氣泡酒瓶放入冰酒桶中，開瓶時需以服務巾包覆，不須過酒與醒酒。 3. 試酒：由點酒的人試酒，再依序由主賓開始倒酒。 二、烤雞切割：雞屁股朝內，做介紹→用左叉右匙前後夾起放置砧板上→左叉右匙，匙背叉背朝上，扒開左邊雞腿肉，此時腿中間凹處有一個骨頭，後面有要特別小心，有肉跟雞大骨連結，要用力切斷，避免雞皮黏住→夾至熱盤，位置在盤的左下緣，骨頭在左→右邊雞腿肉同樣切割方法，夾至熱盤，位置在盤的右下緣，骨頭在右→用小刀切割雞背的 Y 字骨→左叉右匙，匙背叉背朝上，扒開左邊雞胸肉，注意肉的殘留不可過多→扒開大雞翅，此時不好抓到骨頭位置→將雞胸肉夾至熱盤，位置在盤的左上緣，大雞翅可墊在胸肉下面或擺旁邊→左邊雞胸肉同樣切割方法，夾至熱盤，位置在盤的右上緣上緣，大雞翅可墊在胸肉下面或擺旁邊→將雞骨頭移至原本盤子上，保持砧板及桌面乾淨 參、學生分組練習	50 分
--	--	-------------

(十三)C14-2 火焰鳳梨教學教案設計

教學單元	火焰鳳梨	適用對象	觀光科二年級學生
教材來源	餐旅服務第二冊 第八章 (龍騰版)	教學時間	2 堂課
設計理念	火焰鳳梨-使用桌邊烹調車為顧客現場製作餐後甜點。		
使用器具	平底鍋、卡式爐、服務叉匙 2 副、水果刀、西餐刀、小叉、小匙、砧板、服務巾 3~4 條		
教學目標	1. 培養專業服勤技能的學生。 2. 熟練各種餐飲服務技巧。 3. 具備桌邊烹調的能力。 4. 提升面對人群的勇氣。 5. 訓練餐飲服務人員應有的儀態。		
教學活動			教學時間
教學內容	貳、準備活動 4. 準備材料與器具。 5. 學生分好組別。 肆、發展活動 一、切割鳳梨步驟： 切法:①切圓片後去皮 ②去皮後再取鳳梨 ③用牛刀切約一指寬的圓片後，鳳梨放回盤上，換小刀小叉，叉→正中間，刀“垂直”圓弧狀繞外圍一圈，繞完畫一刀打開皮，(收拾)，把小叉拿高開始去芽眼(芽眼沒去乾淨會咬舌)，最後去鳳梨心，刀⊥繞中心一圈，叉子微微轉動即可拿起 ④底部切完後直接去皮，皮勿去太薄，可節省去芽眼的時間 有造型的鳳梨片→拿小刀第一刀朝自己的方向切，第二刀朝外面，依一定的間距切完一圈(可去掉一些較深的芽眼，也多一個造型) 二、火焰鳳梨步驟： 介紹鳳梨及食材→平底鍋開火→用服務叉匙測溫度或用手→往上甩砂糖(2-3 匙)均勻撒在鍋上(中間多、外圍少)→等焦化同時，隨時保持桌面乾淨及社交→至微焦後離火放奶油(兩小塊)甩平底鍋，此時不需服務叉匙，不可丟，將匙背碰到平底鍋用放的→離火快速加入柳橙汁，倒時旋轉狀，約一		50 分

	杯的量→回火源立即放入檸檬片及柳橙片→用單手服務叉匙洗鍋，讓砂糖不黏鍋，此時大火→用左叉右匙擠檸檬片及柳橙片汁→拿起檸檬片及柳橙片擠汁並用叉子滴乾匙下面的汁，若有籽此時挑籽→放入兩片鳳梨圓片，空盤子放夾層，保持桌面上的乾淨度→移至前面烹煮，較快→須翻面→且不斷旋轉，讓鳳梨充滿汁→烹煮到汁液濃稠→隨時保持桌面乾淨及社交→移開火源加入君度橙酒→再一次移火鍋子後傾，在前緣加入白蘭地→平平的過去要等前緣受熱，不要動它，就直接有營火→關火→加入檸檬汁調味→盛盤→此時10吋盤須冰鎮，冰淇淋另外放碗冷凍→加入汁，左叉右匙滴乾匙下→若汁液多，可先用汁液打底，用圓匙面畫圓，放入鳳梨圓片，挖冰淇淋放在圓片中央，再淋汁→擦拭盤緣上菜。 伍、學生分組練習	50 分
--	---	------

(十四)C14-3 凱薩沙拉教學教案設計

教學單元	凱薩沙拉	適用對象	觀光科二年級學生
教材來源	餐旅服務第二冊 第八章 (龍騰版)	教學時間	2 堂課
設計理念	凱薩沙拉-操作服勤餐車為顧客現場製作凱薩沙拉。		
使用器具	服務叉匙 2 副、沙拉盤 4 個、木盆 2 個、麵包盤 2 個、小匙 1 個、服務巾 6 個		
教學目標	1. 培養專業服勤技能的學生。 2. 熟練各種餐飲服務技巧。 3. 具備桌邊操作的能力。 4. 提升面對人群的勇氣。 5. 訓練餐飲服務人員應有的儀態。		
教學活動			教學時間
教學內容	參、準備活動 6. 準備材料與器具。 7. 學生分好組別。		50 分
	陸、發展活動 擺設及材料： 起司粉 培根 麵包丁 辣醬油 酸辣油 橄欖油 鯷魚 蒜頭 SP 檸檬汁 (用香料包) 蛋 羅蔓生菜 木盆 下墊蓮花座 盤子 服務叉匙 成品盤 紅底用公杯裝 藍底用沙拉盤裝 綠色用 BB 盤裝 S 直接是罐裝，P 為胡椒研磨器 紫底用小碗裝 ★步驟： 鹽→檸檬汁→攪拌(邊拌左手邊以順時針轉)→蒜頭(須切細小，半匙)→用單手拿服務叉匙，匙壓碎→一條鯷魚(約兩人		

	分)→用單手拿服務叉匙，匙壓碎→邊攪拌邊加入橄欖油→成混濁狀→攪拌(邊問要不要辣)→酸辣油、辣醬油(倒時匙上先滴入，以免倒入過多)→攪拌(此時匙和叉分開，面積較大)→蛋黃(可在碗邊緣打或用湯匙打)→蛋白及蛋殼直接放入碗中，將碗放最下層的長拖上→攪拌(平斜狀，快速打至濃稠狀)→單手夾菜→邊拌邊挑邊撕開(左叉右匙，往前挑往後推)→胡椒(可分兩次，磨完要輕拍一下，以免粉殘留)→攪拌→麵包丁→攪拌(麵包丁須吸汁)→培根→輕挑→擺盤(左叉右匙，先放菜再放配料)→須先挑葉跟放底部堆高→服務叉匙直接放入木盆，木盆不用收→於成品盤上撒培根及起司粉→保持桌面乾淨(收拾沙拉碗及空盤)→出餐前擦盤→手持盤上菜。 柒、學生分組練習	50 分
--	---	-------------

(十五)C18-1 飲料與調酒-「創意泡沫茶飲」教案

主題名稱	創意泡沫茶飲	教學時間	100 分鐘
學科領域	飲料與調酒	教學對象	觀光科三年級
教學人數	觀三甲 36；觀三乙 40 人		
設計理念	學生已具備基本調製飲料的能力，透過教授業務實務所銷售的飲品，提高學生對實務的認識，並且在本次課程學習後，同學亦能具備「創意泡沫茶飲」的專業技能。		
教材架構	在本次教材設計的架構上，針對飲料調製方法中的「創意泡沫茶飲」為設計主軸，在此主軸下，藉由分享業界實務調製方式，跳脫檢定的思維模式，教授實務注意事項，以及分組教學實作方式，以增加學生實務經驗。		
教學準備	一、教師準備： 1.熟悉業界實務銷售飲品，並創新課程內容。 2.決定授課時調製的飲品種類。 3.規畫上課進度及整體流程。 4.準備上課時所需材料及器具 二、學生準備： 1.預習業界實務中的「泡沫茶飲」。 2.觀察生活中有關「泡沫茶飲」的飲品。 3.穿著標準飲料調製服裝。		
教學目標	1.學生能說出「創意泡沫茶飲」的操作過程。 2.學生可以實際操作各式「創意泡沫茶飲」的飲品。 3.培養學生對飲料調製法中的「創意泡沫茶飲」感到喜愛，並於課後主動複習，進而研發新飲品。		
教具準備	「創意泡沫茶飲」所需之各項器具，如：礦泉水桶、大水桶、垃圾桶、廚餘桶、冰桶組、量酒器、吧叉匙、可林杯、公杯、古典杯、壓汁器、水果夾、圓盤、水果刀、砧板等。		
教學方法	講述法、問答法、實際操作法		
教學參考資源	1.飲料與調酒教科書，龍騰出版社。 2.飲料調製自編教材。 3.網路資料。		

單元目標	教學活動	時間	教具
學生能說出「創意泡沫茶飲」的操作過程。 學生可以實際操作各式「創意泡沫茶飲」的飲品。	【100 分鐘為連續性課程】 一、引起動機 1.請學生說出生活中有關「泡沫茶飲」的飲品。	5 分	「創意泡沫茶飲」所需之各項器具 「創意泡沫茶飲」所需之各項器具
	二、發展活動 1.說明「創意泡沫茶飲」應使用器具及操作步驟。 2.講解業界實務調製手法，並介紹成本與售價。	10 分	
	3.教師示範飲品-「情人茶、草莓雪泡」的調製。 4.說明「情人茶、草莓雪泡」的操作注意事項。 5.進行分組實際操作	20 分	
	6.本次飲料調製飲品內容，包括：「情人茶、柳橙綠茶、柳橙雪泡、草莓雪泡」 7.全班進行飲調教室環境整理。	40 分 20 分	
	三、學習評量 1.課程中實務操作練習 2.課堂發表 3.課後作業	15 分	

(十六)C18-2 飲料與調酒-「創意奶茶及創意酒類冰砂」教案

主題名稱	創意奶茶及創意酒類冰砂	教學時間	100 分鐘
學科領域	飲料與調酒	教學對象	觀光科三年級
教學人數	觀三甲 36；觀三乙 40 人		
設計理念	學生已具備基本調製飲料的能力，透過教授業務實務所銷售的飲品，提高學生對實務的認識，並且在本次課程學習後，同學亦能具備「創意奶茶及創意酒類冰砂」的專業技能。		
教材架構	在本次教材設計的架構上，針對飲料調製方法中的「創意奶茶及創意酒類冰砂」為設計主軸，在此主軸下，藉由分享業界實務調製方式，跳脫檢定的思維模式，教授實務注意事項，以及分組教學實作方式，以增加學生實務經驗。		
教學準備	一、教師準備： 1.熟悉業界實務銷售飲品，並創新課程內容。 2.決定授課時調製的飲品種類。 3.規畫上課進度及整體流程。 4.準備上課時所需材料及器具 二、學生準備： 1.預習業界實務中的「奶茶及酒類冰砂」。 2.觀察生活中有關「奶茶及酒類冰砂」的飲品。 3.穿著標準飲料調製服裝。		
教學目標	1.學生能說出「創意奶茶及創意酒類冰砂」的操作過程。 2.學生可以實際操作各式「創意奶茶及創意酒類冰砂」的飲品。 3.培養學生對飲料調製法中的「創意奶茶及創意酒類冰砂」感到喜愛，並於課後主動複習，進而研發新飲品。		
教具準備	「創意奶茶及創意酒類冰砂」所需之各項器具，如：礦泉水桶、大水桶、垃圾桶、廚餘桶、冰桶組、量酒器、吧叉匙、可林杯、公杯、古典杯、壓汁器、水果夾、圓盤、水果刀、砧板等。		
教學方法	講述法、問答法、實際操作法		
教學參考資源	1.飲料與調酒教科書，龍騰出版社。 2.飲料調製自編教材。 3.網路資料。		

單元目標	教學活動	時間	教具
學生能說出「創意奶茶及創意酒類冰砂」的操作過程。 學生可以實際操作各式「創意奶茶及創意酒類冰砂」的飲品。	【100 分鐘為連續性課程】 一、引起動機 1.請學生說出生活中有關「奶茶及酒類冰砂」的飲品。	5 分	「創意奶茶及創意酒類冰砂」所需之各項器具 「創意奶茶及創意酒類冰砂」所需之各項器具
	二、發展活動 1.說明「創意奶茶及創意酒類冰砂」應使用器具及操作步驟。 2.講解業界實務調製手法，並介紹成本與售價。	10 分	
	3.教師示範飲品-「芋香奶茶、莫藍冰沙」的調製。 4.說明「芋香奶茶、莫藍冰沙」的操作注意事項。	20 分	
	5.進行分組實際操作 6.本次飲料調製飲品內容，包括：「芋香奶茶、玫瑰奶茶、莫藍冰沙、熱帶冰沙」	40 分	
	7.全班進行飲調教室環境整理。	20 分	
	三、學習評量 1.課程中實務操作練習 2.課堂發表 3.課後作業	15 分	

(十七)C18-3 飲料與調酒-「創意花式冰咖啡」教案

主題名稱	創意花式冰咖啡	教學時間	100 分鐘
學科領域	飲料與調酒	教學對象	觀光科三年級
教學人數	觀三甲 36；觀三乙 40 人		
設計理念	學生已具備基本調製飲料的能力，透過教授業務實務所銷售的飲品，提高學生對實務的認識，並且在本次課程學習後，同學亦能具備「創意花式冰咖啡」的專業技能。		
教材架構	在本次教材設計的架構上，針對飲料調製方法中的「創意花式冰咖啡」為設計主軸，在此主軸下，藉由分享業界實務調製方式，跳脫檢定的思維模式，教授實務注意事項，以及分組教學實作方式，以增加學生實務經驗。		
教學準備	一、教師準備： 1.熟悉業界實務銷售飲品，並創新課程內容。 2.決定授課時調製的飲品種類。 3.規畫上課進度及整體流程。 4.準備上課時所需材料及器具 二、學生準備： 1.預習業界實務中的「花式冰咖啡」。 2.觀察生活中有關「花式冰咖啡」的飲品。 3.穿著標準飲料調製服裝。		
教學目標	1.學生能說出「創意花式冰咖啡」的操作過程。 2.學生可以實際操作各式「創意花式冰咖啡」的飲品。 3.培養學生對飲料調製法中的「創意花式冰咖啡」感到喜愛，並於課後主動複習，進而研發新飲品。		
教具準備	「創意花式冰咖啡」所需之各項器具，如：礦泉水桶、大水桶、垃圾桶、廚餘桶、冰桶組、量酒器、吧叉匙、可林杯、公杯、古典杯、壓汁器、水果夾、圓盤、水果刀、砧板等。		
教學方法	講述法、問答法、實際操作法		
教學參考資源	1.飲料與調酒教科書，龍騰出版社。 2.飲料調製自編教材。 3.網路資料。		

單元目標	教學活動	時間	教具
學生能說出「創意花式冰咖啡」的操作過程。 學生可以實際操作各式「創意花式冰咖啡」的飲品。	【100 分鐘為連續性課程】 一、引起動機 1.請學生說出生活中有關「花式冰咖啡」的飲品。	5 分	「創意花式冰咖啡」所需之各項器具 「創意花式冰咖啡」所需之各項器具
	二、發展活動 1.說明「創意花式冰咖啡」應使用器具及操作步驟。 2.講解業界實務調製手法，並介紹成本與售價。	10 分	
	3.教師示範飲品-「鴛鴦冰咖啡、爪哇冰咖啡」的調製。 4.說明「鴛鴦冰咖啡、爪哇冰咖啡」的操作注意事項。	20 分	
	5.進行分組實際操作 6.本次飲料調製飲品內容，包括：「熱帶冰咖啡、鴛鴦冰咖啡、爪哇冰咖啡、百合咖啡」	40 分	
	7.全班進行飲調教室環境整理。	20 分	
	三、學習評量 1.課程中實務操作練習 2.課堂發表 3.課後作業	15 分	

(二)、學生名冊-1

年級	二	科系	廣告設計科	人數	78
----	---	----	-------	----	----

序號	姓名	參加課程/證照訓練			參加證照考試		
		C1					
1	王冠廷	◎					
2	江家同	◎					
3	余柏鉉	◎					
4	林以理	◎					
5	姚志杰	◎					
6	陳信宇	◎					
7	黃子洋	◎					
8	楊仕彬	◎					
9	葉哲瑀	◎					
10	蔡 欣	◎					
11	蔡承運	◎					
12	賴孟揚	◎					
13	薛鈞霈	◎					
14	王亨利	◎					
15	何芊欣	◎					
16	李 芸	◎					
17	李怡禎	◎					
18	李淨雲	◎					
19	林珮妤	◎					
20	邱子恩	◎					
21	高維鎂	◎					
22	張婷祺	◎					
23	許好萱	◎					
24	郭育伶	◎					
25	郭誼妙	◎					
26	陳欣郁	◎					
27	陳彥君	◎					
28	陳紀蓉	◎					

序號	姓名	參加課程/證照訓練			參加證照考試		
		C1					
29	陳珮文	◎					
30	陳滋妤	◎					
31	曾子庭	◎					
32	童佳琪	◎					
33	楊佳馨	◎					
34	楊書諭	◎					
35	溫喬涵	◎					
36	劉姿吟	◎					
37	蔡雯羽	◎					
38	賴詠淇	◎					
39	謝佩蓉	◎					
40	藍乙庭	◎					
41	石曜誠	◎					
42	侯舜傑	◎					
43	郭冠毅	◎					
44	陳昊謙	◎					
45	黃上瑋	◎					
46	黃振祐	◎					
47	潘品誠	◎					
48	蔡宗辰	◎					
49	蔡皓丞	◎					
50	鄭又昱	◎					
51	蘇聖翔	◎					
52	王忻愉	◎					
53	吳沂樺	◎					
54	李妤婕	◎					
55	李芷濤	◎					
56	李雨珊	◎					
57	林宜靜	◎					
58	邱舒婷	◎					
59	姜林艾霖	◎					
60	洪湘婷	◎					
61	張芮綺	◎					

序號	姓名	參加課程/證照訓練			參加證照考試		
		C1					
62	許子涵	◎					
63	陳冠綸	◎					
64	陳星如	◎					
65	陳郁婷	◎					
66	陳庭葶	◎					
67	陳雅柔	◎					
68	陳瑩真	◎					
69	黃佳儀	◎					
70	黃家儀	◎					
71	楊欣諭	◎					
72	楊凱雯	◎					
73	董巧筑	◎					
74	蔡欣穎	◎					
75	鄧詠璇	◎					
76	戴瑩如	◎					
77	謝季書	◎					
78	吳欣怡	◎					

(二)、學生名冊-2

年級	三	科系	廣告設計科	人數	78
----	---	----	-------	----	----

序號	姓名	參加課程/證照訓練			參加證照考試		
		C2					
1	東立洋	◎					
2	郭丞瑋	◎					
3	蘇柏瑞	◎					
4	王姝懿	◎					
5	王婧蓉	◎					
6	王筠棋	◎					
7	吳心妤	◎					
8	吳佩恩	◎					
9	吳宥蓉	◎					
10	吳譯姍	◎					
11	呂毓珊	◎					
12	李禹鈴	◎					
13	李英	◎					
14	沈柏誼	◎					
15	卓嘉臻	◎					
16	林雨臻	◎					
17	林映棋	◎					
18	林詩嵐	◎					
19	徐郁淳	◎					
20	張鈞喬	◎					
21	張嫚庭	◎					
22	郭亞竹	◎					
23	郭亞潔	◎					
24	陳品伶	◎					
25	陳琬婷	◎					
26	曾于楨	◎					
27	黃月琳	◎					
28	黃伊岑	◎					

序號	姓名	參加課程/證照訓練			參加證照考試		
		C2					
29	楊琇雯	◎					
30	楊惠文	◎					
31	劉品昀	◎					
32	潘慧耘	◎					
33	蔡宜家	◎					
34	盧琪方	◎					
35	蕭瑾瑜	◎					
36	薛雅勻	◎					
37	謝慧心	◎					
38	蘇莞	◎					
39	王宥南	◎					
40	王銓慶	◎					
41	吳力安	◎					
42	林冠廷	◎					
43	林奕廷	◎					
44	邱揚閔	◎					
45	洪名哲	◎					
46	徐楷晉	◎					
47	郭庭宇	◎					
48	方品涵	◎					
49	王品筑	◎					
50	王筱棠	◎					
51	余 菡	◎					
52	吳佳宣	◎					
53	吳昕黛	◎					
54	吳品儀	◎					
55	李晨菱	◎					
56	沈岫嫻	◎					
57	汪晏慈	◎					
58	林佳潔	◎					
59	林婉愉	◎					
60	洪昕亞	◎					
61	康琇媚	◎					

序號	姓名	參加課程/證照訓練			參加證照考試		
		C2					
62	郭佩昀	◎					
63	陳姿榕	◎					
64	陳柑蓓	◎					
65	陳靖雯	◎					
66	陳鴻雅	◎					
67	陳 璇	◎					
68	馮子荃	◎					
69	黃庭函	◎					
70	黃揚茜	◎					
71	黃湘庭	◎					
72	黃筱晴	◎					
73	楊子萱	◎					
74	劉慧明	◎					
75	蔡宛諭	◎					
76	賴一予	◎					
77	蘇芳儀	◎					
78	龔郁芸	◎					

附件二:C10 專題製作

學生名冊

序號	姓名	參加課程/證照訓練			序號	姓名	參加證照考試		
		C10					C10		
1	王柏翔	◎			28	葉姿吟	◎		
2	朱祐麟	◎			29	廖敬雯	◎		
3	吳金源	◎			30	趙姿婷	◎		
4	李沿叡	◎			31	劉晏綾	◎		
5	沈育全	◎			32	歐陽羽辰	◎		
6	柳邦彥	◎			33	薛雅文	◎		
7	張洋豪	◎			34	蘇奕潔	◎		
8	陳志嘉	◎			35	蘇珮瑄	◎		
9	韓宗恩	◎			36	蘇珮佳	◎		
10	蘇崇煜	◎			37	方志強	◎		
11	江宜蓁	◎			38	李仁翔	◎		
12	余若婕	◎			39	林振煜	◎		
13	吳貞儀	◎			40	洪翰文	◎		
14	李昀靜	◎			41	陳柏佑	◎		
15	林吟築	◎			42	蔣佳豪	◎		
16	林庭伊	◎			43	顏聖泰	◎		
17	林詩音	◎			44	尤靖婷	◎		
18	邱可翊	◎			45	王詩睿	◎		
19	邱品潔	◎			46	吳怡潔	◎		
20	胡婷貽	◎			47	吳媛臻	◎		
21	翁怡碩	◎			48	李宜庭	◎		
22	康琬琳	◎			49	杜侑臻	◎		
23	張瑀捷	◎			50	林于晴	◎		
24	黃品瑜	◎			51	洪鈺亭	◎		
25	黃婕閔	◎			52	林品彤	◎		
26	黃琬鈴	◎			53	邱毓珊	◎		
27	楊佩樺	◎			54	施幸妤	◎		

序號	姓名	參加課程/證照訓練			序號	姓名	參加證照考試		
		C10							

55	洪鈺軒	◎							
56	張玉昕	◎							
57	張睿姪	◎							
58	許嘉恩	◎							
59	郭竹瑩	◎							
60	陳宛妤	◎							
61	陳姿璇	◎							
62	陳柏綾	◎							
63	陳慈毅	◎							
64	陳筠薇	◎							
65	黃欣柔	◎							
66	黃雯蘭	◎							
67	葉芮婷	◎							
68	葉馨方	◎							
69	蔡羽晴	◎							
70	鄭沛潔	◎							
71	顏婕婷	◎							
72	林祉妘	◎							
73	楊琿凌	◎							
74	沈定憲	◎							
75	林書宇	◎							
76	莊耀昀	◎							
77	劉志勳	◎							
78	蔡辰杰	◎							
79	吳賢謙	◎							
80	周郁翔	◎							

C12-4 學生名冊

年級	二	科系	觀光事業科	人數	74
----	---	----	-------	----	----



序號	姓名	參加課程/證照訓練			參加證照考試		
		C12	C13	C14			
1	江耘韻	◎	◎	◎			
2	余政均	◎	◎	◎			
3	李冠霆	◎	◎	◎			
4	施永翔	◎	◎	◎			
5	唐肇	◎	◎	◎			
6	陳宇軒	◎	◎	◎			
7	陳瑞龍	◎	◎	◎			
8	黃瑞濰	◎	◎	◎			
9	葛柏毅	◎	◎	◎			
10	鄭福輝	◎	◎	◎			
11	王伶方	◎	◎	◎			
12	吳芷安	◎	◎	◎			
13	吳宣兒	◎	◎	◎			
14	沈子芹	◎	◎	◎			
15	林昕瑩	◎	◎	◎			
16	林喬琳	◎	◎	◎			
17	邱于姮	◎	◎	◎			
18	唐曼瑄	◎	◎	◎			
19	高莉欣	◎	◎	◎			
20	高寶荳	◎	◎	◎			
21	張倚慈	◎	◎	◎			
22	許珈嘉	◎	◎	◎			
23	陳巧恩	◎	◎	◎			
24	陳宜羚	◎	◎	◎			
25	陳蕙琳	◎	◎	◎			
26	曾子嫣	◎	◎	◎			
27	曾靖容	◎	◎	◎			
28	楊珮婕	◎	◎	◎			
29	葉佩璇	◎	◎	◎			

30	劉雯菱	◎	◎	◎			
31	蔡語淳	◎	◎	◎			
32	戴筠靜	◎	◎	◎			
33	謝暄蕎	◎	◎	◎			
34	鍾芷婷	◎	◎	◎			
35	蘇安琪	◎	◎	◎			
36	蘇靖涵	◎	◎	◎			
37	沈昱婷	◎	◎	◎			
38	朱一仁	◎	◎	◎			
39	何嘉欣	◎	◎	◎			
40	吳震緯	◎	◎	◎			
41	林駿騰	◎	◎	◎			
42	邱耀鎰	◎	◎	◎			
43	莊哲瑋	◎	◎	◎			
44	陳冠霖	◎	◎	◎			
45	陳昭瑋	◎	◎	◎			
46	黃宇澤	◎	◎	◎			
47	楊峻瑋	◎	◎	◎			
48	方姿穎	◎	◎	◎			
49	江孟霏	◎	◎	◎			
50	吳芷嫣	◎	◎	◎			
51	呂宜蒨	◎	◎	◎			
52	李婉妘	◎	◎	◎			
53	周品妤	◎	◎	◎			
54	林品雯	◎	◎	◎			
55	林瑄菱	◎	◎	◎			
56	林諭暄	◎	◎	◎			
57	高千筑	◎	◎	◎			
58	張育甄	◎	◎	◎			
59	張雯婷	◎	◎	◎			
60	許珮瑄	◎	◎	◎			
61	陳佳妤	◎	◎	◎			
62	陳翌珊	◎	◎	◎			
63	陳鈺榮	◎	◎	◎			

64	曾于庭	◎	◎	◎			
65	曾郁雯	◎	◎	◎			
66	黃怡郡	◎	◎	◎			
67	楊紋婷	◎	◎	◎			
68	葉純安	◎	◎	◎			
69	潘芊樺	◎	◎	◎			
70	蔡宜璇	◎	◎	◎			
71	鄭宜瑄	◎	◎	◎			
72	謝庭瑄	◎	◎	◎			
73	羅璟嫻	◎	◎	◎			
74	鐘立晴	◎	◎	◎			

C13-6 學生名冊

年級	二	科系	觀光事業科	人數	74
----	---	----	-------	----	----



序號	姓名	參加課程/證照訓練			參加證照考試		
		C12	C13	C14			
1	江耘韻	◎	◎	◎			
2	余政均	◎	◎	◎			
3	李冠霆	◎	◎	◎			
4	施永翔	◎	◎	◎			
5	唐肇	◎	◎	◎			
6	陳宇軒	◎	◎	◎			
7	陳瑞龍	◎	◎	◎			
8	黃瑞濰	◎	◎	◎			
9	葛柏毅	◎	◎	◎			
10	鄭福輝	◎	◎	◎			
11	王伶方	◎	◎	◎			
12	吳芷安	◎	◎	◎			
13	吳宣兒	◎	◎	◎			
14	沈子芹	◎	◎	◎			
15	林昕瑩	◎	◎	◎			
16	林喬琳	◎	◎	◎			
17	邱于姮	◎	◎	◎			
18	唐曼瑄	◎	◎	◎			
19	高莉欣	◎	◎	◎			
20	高寶荳	◎	◎	◎			
21	張倚慈	◎	◎	◎			
22	許珈嘉	◎	◎	◎			
23	陳巧恩	◎	◎	◎			
24	陳宜羚	◎	◎	◎			
25	陳蕙琳	◎	◎	◎			
26	曾子嫣	◎	◎	◎			
27	曾靖容	◎	◎	◎			
28	楊珮婕	◎	◎	◎			
29	葉佩璇	◎	◎	◎			

30	劉雯菱	◎	◎	◎			
31	蔡語淳	◎	◎	◎			
32	戴筠靜	◎	◎	◎			
33	謝暄蕎	◎	◎	◎			
34	鍾芷婷	◎	◎	◎			
35	蘇安琪	◎	◎	◎			
36	蘇靖涵	◎	◎	◎			
37	沈昱婷	◎	◎	◎			
38	朱一仁	◎	◎	◎			
39	何嘉欣	◎	◎	◎			
40	吳震緯	◎	◎	◎			
41	林駿騰	◎	◎	◎			
42	邱耀鎰	◎	◎	◎			
43	莊哲瑋	◎	◎	◎			
44	陳冠霖	◎	◎	◎			
45	陳昭瑋	◎	◎	◎			
46	黃宇澤	◎	◎	◎			
47	楊峻瑋	◎	◎	◎			
48	方姿穎	◎	◎	◎			
49	江孟霏	◎	◎	◎			
50	吳芷嫣	◎	◎	◎			
51	呂宜蓓	◎	◎	◎			
52	李婉妘	◎	◎	◎			
53	周品妤	◎	◎	◎			
54	林品雯	◎	◎	◎			
55	林瑄菱	◎	◎	◎			
56	林諭暄	◎	◎	◎			
57	高千筑	◎	◎	◎			
58	張育甄	◎	◎	◎			
59	張雯婷	◎	◎	◎			
60	許珮瑄	◎	◎	◎			
61	陳佳妤	◎	◎	◎			
62	陳翌珊	◎	◎	◎			
63	陳鈺榮	◎	◎	◎			

64	曾于庭	◎	◎	◎			
65	曾郁雯	◎	◎	◎			
66	黃怡郡	◎	◎	◎			
67	楊紋婷	◎	◎	◎			
68	葉純安	◎	◎	◎			
69	潘芊樺	◎	◎	◎			
70	蔡宜璇	◎	◎	◎			
71	鄭宜瑄	◎	◎	◎			
72	謝庭瑄	◎	◎	◎			
73	羅璟嫻	◎	◎	◎			
74	鐘立晴	◎	◎	◎			

C14-4 學生名冊

年級	二	科系	觀光事業科	人數	74
----	---	----	-------	----	----



序號	姓名	參加課程/證照訓練			參加證照考試		
		C12	C13	C14			
1	江耘韻	◎	◎	◎			
2	余政均	◎	◎	◎			
3	李冠霆	◎	◎	◎			
4	施永翔	◎	◎	◎			
5	唐肇	◎	◎	◎			
6	陳宇軒	◎	◎	◎			
7	陳瑞龍	◎	◎	◎			
8	黃瑞濰	◎	◎	◎			
9	葛柏毅	◎	◎	◎			
10	鄭福輝	◎	◎	◎			
11	王伶方	◎	◎	◎			
12	吳芷安	◎	◎	◎			
13	吳宣兒	◎	◎	◎			
14	沈子芹	◎	◎	◎			
15	林昕瑩	◎	◎	◎			
16	林喬琳	◎	◎	◎			
17	邱于姮	◎	◎	◎			
18	唐曼瑄	◎	◎	◎			
19	高莉欣	◎	◎	◎			
20	高寶荳	◎	◎	◎			
21	張倚慈	◎	◎	◎			
22	許珈嘉	◎	◎	◎			
23	陳巧恩	◎	◎	◎			
24	陳宜羚	◎	◎	◎			
25	陳蕙琳	◎	◎	◎			
26	曾子嫣	◎	◎	◎			
27	曾靖容	◎	◎	◎			
28	楊珮婕	◎	◎	◎			
29	葉佩璇	◎	◎	◎			

30	劉雯菱	◎	◎	◎			
31	蔡語淳	◎	◎	◎			
32	戴筠靜	◎	◎	◎			
33	謝暄蕎	◎	◎	◎			
34	鍾芷婷	◎	◎	◎			
35	蘇安琪	◎	◎	◎			
36	蘇靖涵	◎	◎	◎			
37	沈昱婷	◎	◎	◎			
38	朱一仁	◎	◎	◎			
39	何嘉欣	◎	◎	◎			
40	吳震緯	◎	◎	◎			
41	林駿騰	◎	◎	◎			
42	邱耀鎰	◎	◎	◎			
43	莊哲瑋	◎	◎	◎			
44	陳冠霖	◎	◎	◎			
45	陳昭瑋	◎	◎	◎			
46	黃宇澤	◎	◎	◎			
47	楊峻瑋	◎	◎	◎			
48	方姿穎	◎	◎	◎			
49	江孟霏	◎	◎	◎			
50	吳芷嫣	◎	◎	◎			
51	呂宜蓓	◎	◎	◎			
52	李婉妘	◎	◎	◎			
53	周品妤	◎	◎	◎			
54	林品雯	◎	◎	◎			
55	林瑄菱	◎	◎	◎			
56	林諭暄	◎	◎	◎			
57	高千筑	◎	◎	◎			
58	張育甄	◎	◎	◎			
59	張雯婷	◎	◎	◎			
60	許珮瑄	◎	◎	◎			
61	陳佳妤	◎	◎	◎			
62	陳翌珊	◎	◎	◎			
63	陳鈺榮	◎	◎	◎			

64	曾于庭	◎	◎	◎			
65	曾郁雯	◎	◎	◎			
66	黃怡郡	◎	◎	◎			
67	楊紋婷	◎	◎	◎			
68	葉純安	◎	◎	◎			
69	潘芊樺	◎	◎	◎			
70	蔡宜璇	◎	◎	◎			
71	鄭宜瑄	◎	◎	◎			
72	謝庭瑄	◎	◎	◎			
73	羅璟嫻	◎	◎	◎			
74	鐘立晴	◎	◎	◎			

C18-4 學生名冊

年級	三	科系	觀光事業科	人數	77
----	---	----	-------	----	----

❖

序號	姓名	參加課程/證照訓練			參加證照考試		
		C18					
1	王偉喆	◎					
2	李愷恩	◎					
3	林柏甫	◎					
4	林凱裕	◎					
5	柯彥廷	◎					
6	唐胤誠	◎					
7	徐慶智	◎					
8	張程綱	◎					
9	黃傑	◎					
10	潘融	◎					
11	王怡倩	◎					
12	王愛淋	◎					
13	王瑋琪	◎					
14	吳佩珊	◎					
15	李涓維	◎					
16	沈佩均	◎					
17	沈宜蓁	◎					
18	林巧媛	◎					
19	林君品	◎					
20	林怡奴	◎					
21	張乃涓	◎					
22	張巧亞	◎					
23	梁臻宜	◎					
24	許筠蔚	◎					
25	郭乃瑄	◎					
26	陳怡瑄	◎					
27	黃巧熙	◎					
28	黃珮	◎					
29	楊喬琳	◎					

30	楊雯硯	◎					
31	劉瑾容	◎					
32	蔡昀庭	◎					
33	蔡昀真	◎					
34	薛文瑜	◎					
35	謝欣恩	◎					
36	羅尹君	◎					
37	何奕霖	◎					
38	吳柏賢	◎					
39	吳學智	◎					
40	廖恩廣	◎					
41	薛亦倫	◎					
42	薛博育	◎					
43	方婉婷	◎					
44	方瑋翎	◎					
45	朱僊媛	◎					
46	吳心渝	◎					
47	吳佳蓉	◎					
48	吳宜靜	◎					
49	吳雯琪	◎					
50	李汶沅	◎					
51	李瑞霽	◎					
52	李儀瑄	◎					
53	林宜萱	◎					
54	林湘恬	◎					
55	林湘霓	◎					
56	姚柔安	◎					
57	高郁婷	◎					
58	張宜雯	◎					
59	張庭瑜	◎					
60	陳姿文	◎					
61	陳蓓瑩	◎					
62	傅昱晴	◎					
63	黃子瑩	◎					

64	黃曉微	◎					
65	楊智安	◎					
66	葉秀姿	◎					
67	詹雅婷	◎					
68	熊懷慈	◎					
69	劉思葳	◎					
70	蔡沛彤	◎					
71	蔡依蓉	◎					
72	蔡佳錡	◎					
73	蔡欣儀	◎					
74	戴廷恩	◎					
75	羅雅瑩	◎					
76	蘇芮君	◎					

E1-學生名冊

班級	姓 名	班級	姓 名
資三甲	甘城翰	資三乙	洪嘉駿
資三甲	石瑞峰	資三乙	梁建鑫
資三甲	吳仲倫	資三乙	陳俊瑋
資三甲	林品峯	資三乙	陳柏任
資三甲	林筠哲	資三乙	陳柏鎰
資三甲	林鈺洲	資三乙	陳聖文
資三甲	許柏煬	資三乙	黃宇豪
資三甲	黃昱豪	資三乙	黃聖筌
資三甲	謝富丞	資三乙	潘駿文
資三甲	謝鴻銘	資三乙	蔡光閔
資三甲	蘇晁賢	資三乙	王悅綺
資三甲	林司媛	資三乙	王嘉勵
資三甲	林郁昕	資三乙	江明樺
資三甲	邱怡倩	資三乙	吳佳蓓
資三甲	洪琬琰	資三乙	吳慧婕
資三甲	莊鈴臻	資三乙	林欣諭
資三甲	許子倩	資三乙	林柔吟
資三甲	郭秉姍	資三乙	林韋伶
資三甲	黃雅筠	資三乙	洪詩涵
資三甲	楊沛瑜	資三乙	翁嘉芳
資三甲	楊琇媚	資三乙	高郁萱
資三甲	劉怡萱	資三乙	張培琪
資三甲	鍾雨珊	資三乙	陳冠汝
資三甲	蘇于涵	資三乙	黃阡釩
資三甲	蘇品蓁	資三乙	楊菀渝
資三乙	江致勳	資三乙	蔡尹心
資三乙	李憲璋	資三乙	蔡雯靜
資三乙	杜崇瑋	資三乙	薛彙潔
資三乙	洪梓翔	資三乙	羅雅文

E3-佐證資料--學生名冊

學生姓名	已報名	受補助	已通過
張友齊	✓	✓	✓
呂昱萱	✓	✓	✓
董姿妍	✓	✓	✓
謝晉瑜	✓	✓	✓
葉珠旻	✓	✓	×
易采臻	✓	✓	✓
洪千雯	✓	✓	✓
翁詩涵	✓	✓	×
鄭艾倫	✓	✓	✓
合計人數	9	9	7

E4 佐證資料--學生名冊

學生姓名	已報名	受補助	已通過
劉育奇	✓	✓	×
方韻淳	✓	✓	×
曾品蓉	✓	✓	×
潘韡慈	✓	✓	✓
曾逸舜	✓	✓	×
蘇泳霖	✓	✓	×
吳佩芳	✓	✓	✓
陳愉佳	✓	×(低收入戶)	✓
合計人數	8	7	3