

表 11-2-4-10 國立臺南高級商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	創意料理實作		
	英文名稱	Creative Cuisine		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、品格力、專業力			
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科		
	8	8		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、讓學生了解各類食材在烹調原理上的運用。二、瞭解及運用各類食材的製備原理與菜單設計。三、認識與學習各類食材的採購原則。四、使學生習得基本技巧，進而具有創作特色菜餚的能力。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項	分配節數	備註	
(一)肉類料理	1. 豬肉料理創作 2. 雞肉料理創作	18	第三學年 第一學期	
(二)肉類料理	3. 牛肉料理創作 4. 豬肉料理創作	18		
(三)蔬果料理	1. 根莖類料理創作 2. 葉片類料理創作	18		
(四)蔬果料理	3. 水果料理創作	18		
(五)其他料理	1. 豆腐料理創作	18	第三學年 第二學期	
(六)其他料理	2. 雞蛋料理創作	18		
(七)宴客料理	1. 宴客菜設計	18		
(八)宴客料理	2. 宴客菜實作	18		
合計		144		
學習評量 (評量方式)	(一)針對認知部分以紙筆測驗評量。(二)針對技能部分施以實作評量。(三)針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。			
教學資源	(一)圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。(二)學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。(三)中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。			
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。2. 蒐集創意料理相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。(二)教學方法 1. 本科目為實習科目，應採分組教學，每組學生人數不超過四人。2. 以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。			

表 11-2-4-12 國立臺南高級商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	中西式點心實作		
	英文名稱	Chinese and Western Dessert Preparation Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、品格力、專業力			
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科		
	8	8		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、認識中國點心的淵源與文化。二、熟練中國點心設備及工具的正确操作方法。三、認識各種中式點心材料之特性。四、熟練基礎中式點心技能。五、了解西點製作的起源及相關器具設備。六、熟練西點各項常用材料的特性及使用方法。七、熟練烘焙計算、產品分類及製作。八、培養正確的工作習慣和態度及對西點製作的興趣。九、提升學生職業道德並養成節約用料觀念。十、培養學生學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一) 中式點心概述		1. 中式點心概論 2. 中式點心典故 3. 中式點心實作1	18	第三學年 第一學期
(二) 中式點心實作		1. 認識材料與烘焙計算 2. 中式點心實作2	18	
(三) 中式點心實作		中式點心實作3	18	
(四) 中式點心實作		中式點心實作4	18	
(五) 西式點心概述		1. 西點發展與產業認識 2. 西式點心實作1	18	第三學年 第二學期
(六) 西式點心實作		西式點心實作2	18	
(七) 西式點心實作		西式點心實作3	18	
(八) 西式點心實作		西式點心實作4	18	
合 計			144	
學習評量 (評量方式)	(一)針對認知部分以紙筆測驗評量。(二)針對技能部分施以實作評量。(三)針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。			
教學資源	(一)圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。(二)學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。(三)中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。			
教學注意事項	(一)教材編選 1.教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。2.蒐集中西式點心相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。(二)教學方法 1.本科目為實習科目，應採分組教學，每組學生人數不超過四人。2.以教學光碟、投影片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。			

表 11-2-4-6 國立臺南高級商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	多媒體應用		
	英文名稱	Multimedia Application		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、品格力、專業力			
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科		
	4	4		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、描述數位科技在商業應用之概念。二、操作商業辦公室軟體之應用。三、操作雲端應用軟體之應用。四、操作影像處理軟體之應用。			
教學內容				
主要單元(進度)	內容細項		分配節數	備註
(一)商業文書應用	1. 軟體介紹及基本操作 2. 版面設定 3. 表格設計 4. 圖文排版 5. 文件輸出格式與列印 6. 合併列印 7. 商業文書排版應用 8. 通用文件格式轉換		18	第三學年 第一學期
(二)商業簡報應用	1. 軟體介紹及基本操作 2. 版面設定 3. 多媒體簡報製作 4. 簡報播放設計 5. 文件輸出格式與應用		18	
(三)商業試算表應用	1. 軟體介紹及基本操作 2. 版面設定 3. 公式與函數的應用 4. 統計圖表的製作 5. 排序、小計與篩選 6. 樞紐分析表的應用 7. 巨集的應用 8. 文件輸出格式與列印		18	第三學年 第二學期
(四)雲端應用	1. 網路帳號設定及應用 2. 網路行事曆設定及應用 3. 網路問卷設定及應用 4. 雲端儲存之應用 5. 雲端影音資源之應用 6. 行動裝置App應用介紹		18	
合計			72	
學習評量 (評量方式)	(一)本科目為實習科目，評量方式宜考核學生實習操作技巧、熟練程度及思考能力，作為日常評量成績。 (二)評量方式得採觀察、口試、筆試、作業、實作、報告、測驗、自我評量、同儕互評或檔案評量等多元評量方式辦理。			
教學資源	(一)教學設備應符合「電腦教室」設備基準。(二)教學設備除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置設備。(三)相關教學參考圖片、音訊、視訊等，宜重視性別平衡及尊重人權的理念，並避免有違國情與善良風俗。(四)為避免軟體取得價格昂貴，宜選用自由軟體、免費軟體、雲端應用軟體或行動裝置App等做為教學資源。(五)學校應力求充實教學設備及教學媒體，教師教學應充分利用教材、教具及其他教學資源。(六)教學應充分利用圖書館資源、網路資源與社會資源等。			
教學注意事項	(一)教材編選 1. 教材編選應顧及學生需要並配合科技發展與語言國際化，使課程內容能與學生學習經驗及生活相結合，以引發學生興趣，增進學生理解能力，使學生不但能應用所學知能於實際生活中，且能洞察實際生活之各種問題，思謀解決之道，已改進目前生活。2. 教材設計應以建構學生數位科技相關軟體之操作與應用為主，以運用資訊科技解決問題的能力為目標。3. 本課程內容偏重軟體教學，為了讓學生容易取得軟體，宜選用自由軟體、免費軟體、雲端應用軟體或行動裝置App等進行教學講解與操作。(二)教學方法 1. 教師教學時，可配合業界實務及案例之分析，進行案例教學法，並以學生的既有經驗為基礎，激發其學習動機，引導相關問題及解決問題的步驟。並交互運用講述、問答、演示、合作學習、學生口頭報告及批判思考等多元教學方法，培養學生解決問題的能力。2. 教師教學宜強調軟體應用的一致性觀念，以利相同類型不同軟體間的操作轉換。並宜著重雲端應用的相關整合，融入資訊安全的相關應用。			

表 11-2-4-8國立臺南高級商業職業學校 校訂實習科目教學大綱

科目名稱	中文名稱	網頁製作		
	英文名稱	Website Practice		
師資來源	內聘			
科目屬性	選修			
	實習科目			
	科目來源	學校自行規劃		
學生圖像	學習力、品格力、專業力			
適用科別	觀光事業科	餐飲管理科		
	4	4		
	第三學年	第三學年		
建議先修科目	無			
教學目標 (教學重點)	一、引導學生學習應用網際網路的基本知識與相關技能。二、指導學生熟悉 PhotoImpact 影像編輯軟體操作。三、指導學生熟悉 FrontPage 網頁製作軟體操作。四、指導學生製作個人網頁的能力。			
教學內容				
主要單元(進度)		內容細項	分配節數	備註
(一)網頁設計		1. 網頁設計的原理 2. 網頁設計的應用 3. 網頁設計的發展	18	第三學年 第一學期
(二)網站規劃		1. 文字、圖片的編輯與修改 2. 表格的使用 3. 超連結 4. 網頁地圖 5. 圖層的使用 6. 表單的製作 7. 頁框網頁的製作	18	
(三)影音製作		1. 圖檔製作 2. 影片、音樂製作剪輯	18	第三學年 第二學期
(四)網站管理		1. 製作移動設備網頁 2. 網頁資訊整體設置	18	
合 計			72	
學習評量 (評量方式)	教學評量方式採多樣化，包括討論、問答、資料蒐集整理、報告、實作、單元教學活動表現及筆試等；評量設計應以培養學生思考、表達及操作能力為原則。			
教學資源	(一)教學設備應符合「電腦教室」設備基準。(二)教學設備除個人電腦外，亦可利用筆記型電腦、平板電腦或智慧型手機等相關行動裝置設備。			
教學注意事項	(一)教材編選 教材由老師自行編寫或選擇適宜之教科書。(二)教學方法 1. 以多媒體或投影片為輔助教學，以提高學習效果。2. 示範操作教學方式，以達到學習效果。			