

臺東縣立蘭嶼高中 101 學年度辦理國中技藝教育學程(餐飲職群)

實施計畫

壹、依據：

- 一、中華民國 90 年 12 月 10 日台 90 技(四)字第 90176445 號函公佈之『教育部技藝教育改革方案』。
- 二、教育部國民中小學九年一貫課程綱要。
- 三、國民中學技藝教育實施要點。
- 四、國民中學技藝教育課程大綱。

貳、目標：

- 一、多元發展：顧及學生興趣、性向、能力等方面之差異，提供學生多元選擇機會。
- 二、針對技藝學習有興趣的學生，開設技藝教育訓練課程，協助學生對生涯的認識，以利於未來之生涯發展。

參、實施對象：招收技藝表現優異或對技藝實習較具性向、興趣之九年級（國三）學生。

肆、辦理期程：101 年 9 月至 102 年 6 月

共計 34 週)

伍、辦理方式：

- (一) 辦理模式：採自辦模式。
- (二) 開辦班數：一班
- (三) 班級人數：約 17 人，採抽離選修方式。
- (四) 上課時間：每週三，第五節至第七節上課，共三節，每學期授課時數 51 小時。
- (五) 上課地點：本校中餐教室及烘焙教室。

陸、課程計畫：(如附件一)。

柒、師資：

- (一) 專業教師授課：由本校高中部餐飲科老師支援授課。(如附件二)。
- (二) 隨班輔導教師：排定隨班輔導教師，提供學生上課期間之生活及學習輔導。

(三) 師資職業科目師資之遴聘、鐘點費等事項，悉依現行「中等學校試辦國中技藝教育班聘兼教師處理原則」辦理。

捌、成績評量：

(一) 依據「國民中小學學生成績評量準則」辦理。

(二) 修習本學程成績及格者，由本校授予修習學程職群證明書。

玖、未來進路：選修國民中學技藝教育學程之學生，可參加技優學生甄審入學申請高(中)職或優先薦輔就讀高職實用技能學程，並有機會參與多元入學方案，以暢通其生涯進路。

拾、經費來源

一、依據教育部中華民國九十年十二月十日台 90 技(四)字第九 0 一七六四四五號函公布之『教育部技藝教育改革方案』。

二、依據臺東縣政府 99 年 9 月 2 日府教學字第 0993034725 函辦理。

十五、本計劃由課程發展委員會同意並經校長核定，陳報教育局核備後實施。

(附件一) 臺東縣立蘭嶼高中國三技藝教育學程一〇一學年度第一學期

教學進度表

課程 名稱	餐飲學程(I)		班別	國三技藝班	
				每週時數	3 小時
教 材	授課教師自編教材			版本	
任課教師	林桓妃老師			作者	
週次	日 期	時數	授課內容要項		備 註
1	8 月 30 日至 9 月 4 日	3	認識點心製作		
2	9 月 5 日至 9 月 11 日	3	點心製作:月餅製作(鳳梨酥)		
3	9 月 12 日至 9 月 18 日	3	點心製作文化演進、發展		
4	9 月 19 日至 9 月 25 日	3	點心製作:巧克力小西餅		
5	9 月 26 日至 10 月 2 日	3	中式點心介紹		
6	10 月 3 日至 10 月 9 日	3	點心製作:瑪琍酥小西餅		
7	10 月 10 日至 10 月 16 日	3	西式點心介紹		
8	10 月 17 日至 10 月 23 日	3	點心製作:瑪芬		
9	10 月 24 日至 10 月 30 日	3	蛋糕製作概念		
10	10 月 31 日至 11 月 6 日	3	點心製作:蛋塔		
11	11 月 7 日至 11 月 13 日	3	點心製作:檸檬炸彈		
12	11 月 14 日至 11 月 20 日	3	點心製作:芝麻球		
13	11 月 21 日至 11 月 27 日	3	點心製作:司康、果醬		
14	11 月 28 日至 12 月 4 日	3	餐旅概論:旅館業概況		
15	12 月 5 日至 12 月 11 日	3	餐旅概論:台灣任我遊(台灣八景)		
16	12 月 12 日至 12 月 18 日	3	餐旅概論:民宿大追擊		
17	12 月 19 日至 12 月 25 日	3	餐旅概論:節慶飲食		

臺東縣立蘭嶼高中國三技藝教育學程一〇一學年度第二學期
教學進度表

課程 名稱	餐飲學程(I)	班別	國三技藝班	
		每週時數		3 小時
教 材	授課教師自編教材		版本	
任課教師	林桓妃老師		作者	
週次	日 期	時數	授課內容要項	備 註
1	2月12日至2月18日	3	飲料調製器具介紹	
2	2月19日至2月25日	3	飲料調製:奶茶調製(皇家熱奶茶、冰榛果奶茶)	
3	2月26日至3月3日	3	茶的認識	
4	3月4日至3月10日	3	飲料調製:水果茶調製(熱桔茶、熱黑森林果粒)	
5	3月11日至3月17日	3	咖啡理論	
6	3月18日至3月24日	3	飲料調製:咖啡調製(熱摩卡咖啡、濾杯式熱咖啡)	
7	3月25日至3月31日	3	飲料調製:吧檯管理與飲料經營分享	
8	4月1日至4月7日	3	飲料調製:果汁調製	
9	4月8日至4月14日	3	餐服技術: 認識餐具 1	
10	4月15日至4月21日	3	西餐實作:義大利麵、玉米濃湯	
11	4月22日至4月28日	3	餐服技術: 食物怎麼吃(湯、麵包、沙拉、主餐、甜點)	
12	4月29日至5月5日	3	西餐實作:沙拉製作、可樂餅	
13	5月6日至5月12日	3	餐服技術: 餐巾、托盤的用途與使用	
14	5月13日至5月19日	3	西餐實作:三明治製作	
15	5月20日至5月26日	3	基本餐桌擺設概念	
16	5月27日至6月2日	3	西餐實作:西班牙恩利蛋、洋菇煎豬排	
17	6月3日至6月9日	3	餐服禮儀: 正確的服裝禮儀與儀態餐	

(附件二)

授課師資：

姓名	服務機關	任教科目	證照名稱字號	備註
林桓妃	蘭嶼高中	餐飲管理	中字檢第 9600160 號	

(附件三)

台東縣立蘭嶼高中 101 學年度技藝教育學程班經費概算表

項 目	單 位	單價(元)	數 量	金 額	說 明	
人 事 費	鐘點費	節	400 元	34 週x3 節	40,800 元	視特教學生特殊需求(學習遲緩且需反覆演練)，希望酌增上課時數(6 節增至 9 節)，而增加的人事費用由下列業務費中酌減支應。
	國中隨班輔導教師費及行政費	班	10,000 元	1000x10 個月	10,000 元	隨隊輔導教師每人每月最高支領 1000 元，各國中申辦總人數低於 34 人者，得以每月 1000 元計，行政費依實際需要支用。
業 務 費	行政費	班	30,000 元	1	30,000 元	聘用臨時員工酬金、兼職酬金、加班費、出席費、業務費等項
	實作材料費	班	25,000 元	1	25,000 元	視實際需求情況核予補助
	教材編印費	班	12,000 元	1	12,000 元	編輯及印製教材所需費用，依實際需要編列
	設備維護費	班	25,000 元	1	25,000 元	儀器設備養護費用，依實際需要編列
	差旅費	趟	4,826 元	2	9,652 元	1. 用於學校辦理本項業務人員需要外出所需費用。 2. 視經費狀況酌予支付。 (台東蘭嶼來回機票加住宿及膳雜費) (2626+1800+400=4826)x2=9652
	雜費等其他費用	班	7,548 元	1	7,548 元	依規定核實列支
合 計				160,000 元		