

# 114學年度技術型高級中等學校餐旅群科中心

## 教案示例徵稿實施計畫

### 壹、依據

依據技術型高級中等學校餐旅群科中心114學年度工作計畫辦理。

### 貳、目的

- 一、配合新課綱研擬專業英文教案示例，以推廣餐旅群課程融入專業英文知識，提升學生專業英文能力並與國際接軌，深化課程發展。
- 二、配合十二年國民基本教育推廣十九項議題融入各科教學，並得視學習內容適時融入其他相關議題，以發展健全技術與教育。

### 參、辦理單位

- 一、指導單位：教育部國民及學前教育署。
- 二、主辦單位：技術型高級中等學校餐旅群科中心(新北市立淡水高級商工職業學校)。

### 肆、參與對象

全國餐旅群學校餐飲及觀光科(學程)之教師。

### 伍、辦理方式

- 一、徵稿主題：
  - (一)「配合新課綱之專業英文教案示例」
  - (二)「十九項議題融入課程之教案示例」
- 二、徵稿方式：採線上徵稿，請至本中心網站(<https://vtedu.k12ea.gov.tw/nss/s/shc/index>)點選連結，並填寫相關資訊及上傳檔案。
- 三、撰寫格式請參考「議題融入說明手冊」。
- 四、撰寫範例可參考「汽車專業英文教案議題融入示例」。
- 五、教案每篇以3,000字為限，教案經委員審核並修正通過後，公告本中心網站。

### 陸、辦理時程

- 一、徵稿期間：即日起至115年1月16日(星期五)止。
- 二、審閱結果公告：將另行通知公告。
- 三、修正後教案繳件日期：審閱結果公告後2週內。
- 四、成果研習：將另行通知公告。

### 柒、獎勵方式

- 一、凡投稿教師皆提供參加證明以茲鼓勵。
- 二、由投稿作品中評選優秀作品若干件，每件補助撰稿費，稿費費用每千字新臺幣1,300元(未滿千字每字以1元計算)。

### 捌、注意事項

- 一、投稿作品內容不得有抄襲、翻譯、臨摹或自他人作品修改而成，或有侵害他人著作權之情事，相關法律責任由參加者自行承擔。
- 二、本計畫所有獲選稿件之作者，同意其作品之著作財產權無償讓予本中心規劃使用，不另支付酬勞或任何費用。

三、如若創作過程有使用到任何人工智慧（AI）或生成式人工智慧（Generative AI）協助創作或編輯（如：文字、圖片、影片等），請於教案示例中主動標示「是否使用人工智慧（AI）或生成式人工智慧（Generative AI）」並說明工具名稱及使用方式（AI 提示詞、範圍）。引用處需標註使用之人工智慧科技軟體。

## 十二年國民基本教育課程綱要

## 餐旅群課程教案示例

## 壹、教案內涵

## 一、基本資料

|      |                                                                                              |      |                                                                                                                                       |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 編寫人  |                                                                                              | 服務學校 |                                                                                                                                       |
| 課程類別 | <input type="checkbox"/> 部定必修<br><input type="checkbox"/> 校訂必修                               | 科目屬性 | <input type="checkbox"/> 專業科目<br><input type="checkbox"/> 實習科目                                                                        |
| 教案類型 | <input type="checkbox"/> 議題融入：_____                                                          | 適用科別 | <input type="checkbox"/> 餐飲管理科<br><input type="checkbox"/> 觀光事業科<br><input type="checkbox"/> 綜合高中學程<br><input type="checkbox"/> 實用技能班 |
| 教學年段 | <input type="checkbox"/> 一年級<br><input type="checkbox"/> 二年級<br><input type="checkbox"/> 三年級 | 教學時間 | <input type="checkbox"/> 第一學期，週次：_____週<br><input type="checkbox"/> 第二學期，週次：_____週                                                    |
| 科目名稱 |                                                                                              | 學分數  |                                                                                                                                       |
| 單元名稱 |                                                                                              | 教學節數 |                                                                                                                                       |

## 二、核心素養

## 1.總綱素養對應(用底色表示對應)

| A 自主行動      | B 溝通互動      | C 社會參與      |
|-------------|-------------|-------------|
| A1身心素質與自我精進 | B1符號運用與溝通表達 | C1道德實踐與公民意識 |
| A2系統思考與解決問題 | B2科技資訊與媒體素養 | C2人際關係與團隊合作 |
| A3規劃執行與創新應變 | B3藝術涵養與美感素養 | C3多元文化與國際理解 |

| 總綱<br>核心素養面向 | 總綱<br>核心素養項目 | 總綱<br>核心素養項目說明 | 高級中等學校教育<br>核心素養具體內涵 |
|--------------|--------------|----------------|----------------------|
|              |              |                |                      |
|              |              |                |                      |

## 2.科目學習重點

| 科目 | 學習表現 | 主題 | 學習內容 |
|----|------|----|------|
|    |      |    |      |

## 3.主題、學習內容、議題學習主題與實質內涵對應(專業英文教案免填)

| 主題 | 學習內容 | 議題 | 學習主題 | 實質內涵 |
|----|------|----|------|------|
|    |      |    |      |      |
|    |      |    |      |      |

## 貳、教案分析與設定

|                                                   |                                                                                                  |      |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 學生學習經驗分析                                          |                                                                                                  |      |
| 主要教科書                                             |                                                                                                  |      |
| 教材研究分析                                            |                                                                                                  |      |
| 教學方法                                              |                                                                                                  |      |
| 教學資源                                              | 硬體                                                                                               |      |
|                                                   | 軟體                                                                                               |      |
| 是否使用人工智慧 (AI) 或生成式人工智慧 (Generative AI) 協助創作或編輯此教案 | <input type="checkbox"/> 是<br>工具名稱：_____<br>使用方式：(AI 提示詞、範圍)：_____<br><input type="checkbox"/> 否 |      |
| 教學目標                                              | 單元目標                                                                                             | 具體目標 |
|                                                   | 【認知】                                                                                             | 【認知】 |
|                                                   | 【情意】                                                                                             | 【情意】 |
|                                                   | 【技能】                                                                                             | 【技能】 |

## 參、課程設計

| 教學目標 | 教學活動 | 時間 | 教學方法 | 備註 |
|------|------|----|------|----|
|      |      |    |      |    |

## 肆、學習檢核點

| 學習檢核點 | 評量規準 |   |   |
|-------|------|---|---|
|       | 待加強  | 良 | 優 |
| 1.    |      |   |   |
| 2.    |      |   |   |
| 3.    |      |   |   |

## 伍、附件(可附補充教材、學習單、評量、學生學習回饋單及相關教學活動照片等。)

## 說明：

1. 撰寫之教案以餐旅群專業科目(觀光餐旅業導論/觀光餐旅英語會話)、實習科目(餐飲服務技術/飲料實務)或技能領域(西餐烹調/旅遊實務/導覽解說...等)單元主題為主，以2至4節為限。
2. 議題融入之撰寫以「十九項議題」融入課程為主。
3. 應於「參、課程設計」教學活動中納入學習檢核點，並於「肆、學習檢核點」中撰寫評量規準。
4. 可自行增加補充教材、學習單、評量、學生學習回饋單及相關教學活動照片等。
5. 教案文責自負，如採用他人文字或資料，務必先取得對方授權同意。
6. 本中心對教案有刪改權，一經投稿，視同授權本中心刊載。
7. 表格如不敷使用可自行增加。
8. 議題融入之撰寫內容請對照「議題融入說明手冊」。
9. 撰寫範例可參考「媒體素養-專業英文教案-核心素養議題融入示例」。