

附件

臺南市立白河國中 106 年度第 1 學期抽離式技藝教育課程餐飲職群總體計畫（班別：餐旅/合作式/合作學校：東吳高職）

週次	日期	主題	單元名稱	節數	單元學習目標	使用材料/設備	師資	備註
1	9/15	職群概論	1. 餐旅職群的意義與範圍 2. 餐旅相關的行業與工作 3. 職業安全與道德	3	培養學生瞭解並具備敬業合作之職業道德及工作態度。	自編教材 / 餐飲專業教室	蔡宛彤	
2	9/22	廚藝製作	中餐廚房器具的認識與安全使用方法	3	認識廚房設備與器具 正確的使用刀具 基礎刀工介紹及練習	自編教材 / 餐飲專業教室	蔡宛彤	
3	9/29	廚藝製作	中餐廚房器具的認識與安全使用方法	3	認識廚房設備與器具 正確的使用刀具 基礎刀工介紹及練習	自編教材 / 餐飲專業教室	蔡宛彤	
4	10/6	廚藝製作	中餐食材的認識與烹調法介紹	3	認識食材 認識中餐基本烹調法 認識中餐辛香料及調味料	自編教材 / 餐飲專業教室	蔡宛彤	
5	10/13	廚藝製作	中餐食材的認識與烹調法介紹	3	認識食材 認識中餐基本烹調法 認識中餐辛香料及調味料	自編教材 / 餐飲專業教室	蔡宛彤	
6	10/20	廚藝製作	中餐基本烹調法實習	3	認識中餐基本烹調法：煮	自編教材 / 餐飲專業教室	蔡宛彤	
7	10/27	廚藝製作	中餐基本烹調法實習	3	認識中餐基本烹調法：拌	自編教材 / 餐飲專業教室	蔡宛彤	
8	11/3	廚藝製作	中餐基本烹調法實習	3	認識中餐基本烹調法：炒	自編教材 / 餐飲專業教室	蔡宛彤	
9	11/10	廚藝製作	中餐基本烹調法實習	3	認識中餐基本烹調法：燒	自編教材 / 餐飲專業教室	蔡宛彤	
10	11/17	廚藝製作	中餐基本烹調法實習	3	認識中餐基本烹調法：泡	自編教材 /	蔡宛彤	

附件

						餐飲專業教室		
11	11/24	旅館實務	1. 旅館的組織與分類 2. 房務部的設備、器具與備品 3. 布巾管理	3	1. 能瞭解基本旅館組織、分類。 2. 能認識房務部內設備與備品。 3. 學會口布摺疊技巧。	布巾	蔡宛彤	
12	12/1	旅館實務	1. 旅館的組織與分類 2. 房務部的設備、器具與備品 3. 布巾管理	3	1. 能瞭解基本旅館組織、分類。 2. 能認識房務部內設備與備品。 3. 學會口布摺疊技巧。	布巾	蔡宛彤	
13	12/8	餐飲服務技術	1. 良好儀態的練習 2. 儀容整潔的技巧	3	1. 瞭解服務人員基本服務態度和儀容要求。 2. 可以從學習當中改變自己的儀態與儀容	自編教材 / 餐飲專業教室	蔡宛彤	
14	12/15	餐飲服務技術	1. 良好儀態的練習 2. 儀容整潔的技巧	3	1. 瞭解服務人員基本服務態度和儀容要求。 2. 可以從學習當中改變自己的儀態與儀容	自編教材 / 餐飲專業教室	蔡宛彤	
15	12/22	廚藝製作	中餐基本烹調法實習	3	認識中餐基本烹調法：溜	自編教材 / 餐飲專業教室	蔡宛彤	
16	12/29	廚藝製作	中餐基本烹調法實習	3	認識中餐基本烹調法：扣	自編教材 / 餐飲專業教室	蔡宛彤	
17	1/5	廚藝製作	中餐基本烹調法實習	3	認識中餐基本烹調法：煎	自編教材 /	蔡宛彤	

附件

						餐飲專業教室		
--	--	--	--	--	--	--------	--	--

備註：請檢附遴輔會議紀錄（含課程討論）及簽到表影本（請加蓋與正本相符章）。

承辦人：

主任：

校長：

臺南市立白河國中 106 年度第 2 學期抽離式技藝教育課程餐旅職群總體計畫（班別：餐旅/合作式/合作學校：東吳高職）

週次	日期	主題	單元名稱	節數	單元學習目標	使用材料/設備	師資	備註
1	2/23	職群概論	4. 餐旅職群的意義與範圍 5. 餐旅相關的行業與工作 6. 職業安全與道德	3	培養學生瞭解並具備敬業合作之職業道德及工作態度。	自編教材 / 餐飲專業教室	蔡宛彤	
2	3/2	廚藝製作	中餐廚房器具的認識與安全使用方法	3	認識廚房設備與器具 正確的使用刀具 基礎刀工介紹及練習	自編教材 / 餐飲專業教室	蔡宛彤	
3	3/9	廚藝製作	中餐廚房器具的認識與安全使用方法	3	認識廚房設備與器具 正確的使用刀具 基礎刀工介紹及練習	自編教材 / 餐飲專業教室	蔡宛彤	
4	3/16	廚藝製作	中餐食材的認識與烹調法介紹	3	認識食材 認識中餐基本烹調法 認識中餐辛香料及調味料	自編教材 / 餐飲專業教室	蔡宛彤	
5	3/23	廚藝製作	中餐食材的認識與烹調法	3	認識食材	自編教材 /	蔡宛彤	

附件

			介紹		認識中餐基本烹調法 認識中餐辛香料及調味料	餐飲專業教室		
6	3/30	廚藝製作	中餐基本烹調法實習	3	認識中餐基本烹調法：煮	自編教材 / 餐飲專業教室	蔡宛彤	
7	3/31	廚藝製作	中餐基本烹調法實習	3	認識中餐基本烹調法：拌	自編教材 / 餐飲專業教室	蔡宛彤	
8	4/13	廚藝製作	中餐基本烹調法實習	3	認識中餐基本烹調法：炒	自編教材 / 餐飲專業教室	蔡宛彤	
9	4/20	旅館實務	1. 旅館的組織與分類 2. 房務部的設備、器具與備品 3. 布巾管理	3	1. 能瞭解基本旅館組織、分類。 2. 能認識房務部內設備與備品。 3. 學會口布摺疊技巧。	布巾	蔡宛彤	
10	4/27	旅館實務	1. 旅館的組織與分類 2. 房務部的設備、器具與備品 3. 布巾管理	3	1. 能瞭解基本旅館組織、分類。 2. 能認識房務部內設備與備品。 3. 學會口布摺疊技巧。	布巾	蔡宛彤	
11	5/4	餐飲服務技術	1. 良好儀態的練習 2. 儀容整潔的技巧	3	1. 瞭解服務人員基本服務態度和儀容要求。 2. 可以從學習當中改變自己的儀態與儀容	自編教材 / 餐飲專業教室	蔡宛彤	
12	5/11	餐飲服務技術	1. 良好儀態的練習 2. 儀容整潔的技巧	3	1. 瞭解服務人員基本服務態度和儀容要求。 2. 可以從學習當中改變自	自編教材 / 餐飲專業教室	蔡宛彤	

附件

					己的儀態與儀容			
13	5/25	廚藝製作	參加技職博覽會	3	多元試探	學習單	蔡宛彤	
14	6/1	廚藝製作	中餐基本烹調法實習	3	認識中餐基本烹調法：溜	自編教材 / 餐飲專業教室	蔡宛彤	
15	6/8	廚藝製作	中餐基本烹調法實習	3	認識中餐基本烹調法：扣	自編教材 / 餐飲專業教室	蔡宛彤	

備註：請檢附遴輔會議紀錄（含課程討論）及簽到表影本（請加蓋與正本相符章）。

承辦人：

主任：

校長：