

附件

臺南市立白河國中 106 學年度第 2 期抽離式技藝教育課程餐飲職群總體計畫（班別：餐旅/自辦式/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	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	吳玟頻	
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	吳玟頻	
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	吳玟頻	
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	吳玟頻	
5	3/23	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	吳玟頻	
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	吳玟頻	
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	吳玟頻	
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	吳玟頻	
9	4/20	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	吳玟頻	
10	4/27	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 /	吳玟頻	

附件

						餐飲專業教室		
11	5/4	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	吳玟頻	
12	5/11	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	吳玟頻	
13	5/25	廚藝製作	參加技職博覽會	3	多元試探	學習單	吳玟頻	
14	6/1	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	吳玟頻	
15	6/8	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	吳玟頻	

備註：請檢附遴輔會議紀錄（含課程討論）及簽到表影本（請加蓋與正本相符合章）。

承辦人：

主任：

校長：

附件