

附件

臺南市立白河國中 106 學年度第 1 學期抽離式技藝教育課程餐旅職群總體計畫（班別：特教班/自辦式/合作學校：協志工商高職）

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	8/30-9/2	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	5	培養學生瞭解並具備敬業合作之職業道德及工作態度。		許惠娟	
2	9/5-9/9	廚藝製作	葡萄奶酥、藍梅派、 梅子綠茶	5	學習烘焙的點心和搭配的飲品	起酥片、烤箱、 雪克杯	許惠娟	
3	9/12-9/16	廚藝製作	日式泡芙、蝴蝶酥、 金桔果凍	5	學習烘焙的點心和搭配的飲品	瓦斯爐、烤箱、 冰沙機	許惠娟	
4	9/19-9/23	廚藝製作 飲料調製 實務	田園披薩、酥皮濃湯、 維也納咖啡	5	學習烘焙的點心和搭配的飲品	鈎狀攪拌器、烤 箱、瓦斯爐	許惠娟	
5	9/26-9/30	廚藝製作 飲料調製 實務	咖啡餅乾、豆沙月餅、 杏仁酥、薰衣草奶茶	5	學習烘焙的點心和搭配的飲品	攪拌器、烤箱、 月餅模	許惠娟	
6	10/3-10/7	廚藝製作 飲料調製 實務	焦糖布丁、天使蛋糕、 豆沙蛋糕、金桔檸檬	5	學習烘焙的點心和搭配的飲品	鋁模、瑪芬杯、 網狀攪拌器	許惠娟	
7	10/10-10/14	廚藝製作 飲料調製 實務	波士頓派、珍珠奶茶、 蘋果捲心酥	5	學習烘焙的點心和搭配的飲品	網狀攪拌器、瓦 斯爐、鋼盆	許惠娟	
8	10/17-10/21	廚藝製作	春捲、豆漿	5	學習中餐的小吃和搭配的飲料	冰沙機、豆漿袋	許惠娟	
9	10/24-10/28	廚藝製作	養生油飯、金桔愛玉凍	5	學習中餐的小吃和搭配的飲料	蒸籠、果凍盒	許惠娟	
10	10/31-11/4	廚藝製作	雙色小饅頭、米漿、 花生糖	5	學習中餐的小吃和搭配的飲料	蒸籠、饅頭紙、 冰沙機、濾網	許惠娟	
11	11/7-11/11	廚藝製作	蔥油餅、花捲、	5	學習中餐的小吃和搭配的飲料	擀麵棍、蒸籠、	許惠娟	

附件

		飲料調製 實務	清涼綠茶汽水			平底鍋		
12	11/14-11/18	廚藝製作 飲料調製 實務	水餃、酸辣湯、 巧克力特調飲料	5	學習中餐的小吃和搭配的飲料	炒菜鍋、疏離、 壓麵機	許惠娟	
13	11/21-11/25	廚藝製作 飲料調製 實務	筍肉包、紫米粥、 鳳梨冰沙	5	學習中餐的小吃和搭配的飲料	蒸籠、冰沙機	許惠娟	
14	11/28-12/2	廚藝製作 飲料調製 實務	炸醬麵、豬血湯、梅子凍飲	5	學習中餐的小吃和搭配的飲料	壓麵機、瓦斯爐	許惠娟	
15	12/5-12/9	廚藝製作 飲料調製 實務	蛋包飯、玉米濃湯、 多多綠茶	5	學習中餐的小吃和搭配的飲料	炒菜鍋、餐巾 紙、菜刀	許惠娟	
16	12/12-12/16	餐飲服務 技術	1. 良好儀態的練習 2. 儀容整潔的技巧	5	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	許惠娟	
17	12/19-12/23	餐飲服務 技術	1. 良好儀態的練習 2. 儀容整潔的技巧	5	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	許惠娟	

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：