

附件

臺南市立忠孝國中 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：忠孝國中/合作式/合作學校：南英商工）

| 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 | 8/31-9/4 | 職群概論 | 1. 餐旅職群概論 2. 職業安全與道德 | 3 | 1. 觀光餐旅的類別和特性 2. 安全工作態度的練習 | 視聽教室 | 曾素湄 | |
| 2 | 9/7-9/11 | 旅館實務 | 旅館的組織與設施 房務作業 | 3 | 房務部的設備、器具與備品 作床的程序及方法 | 房務備品/房務 教室 | 曾素湄 | |
| 3 | 9/14-9/18 | 飲料調製 實務 | 1. 乳品、果汁及碳酸飲料 2. 水果切割 | 3 | 介紹飲料調製方法(直接注入 法、搖盪法、攪拌法 水果盤 | 木瓜、牛奶、 糖、無色汽水、 果露、柳丁/飲 調教室 | 曾素湄 | |
| 4 | 9/21-9/25 | 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 基礎刀工介紹及練習 三色炒肉絲 | 紅蘿蔔、木耳、 筍筍、里肌肉/ 中、西餐教室 | 曾素湄 | |
| 5 | 9/28-10/2 | 廚藝製作 | 中餐食材的認識與烹調法 介紹 | 3 | 認識中餐辛香料及調味料 宮保雞丁、蒜味四季豆 | 雞胸肉、乾辣 椒、花椒、四季 豆、蔥、蒜頭/ 中、西餐教室 | 曾素湄 | |
| 6 | 10/5-10/9 | 廚藝製作 | 中餐基本烹調法實習 | 3 | 拌、燒-柴魚皮蛋拌豆腐、紅燒 雞翅 | 柴魚、皮蛋、盒 裝豆腐、雞翅、 蔥、薑/中西餐 教室 | 曾素湄 | |
| 7 | 10/12-10/16 | 餐旅服務 技術 | 口布的摺疊 基本的服務技巧 | 3 | 不同功能的口布的摺法練習 托盤的操作 | 餐具、口布、色 紙/餐服教室 | 曾素湄 | |
| 8 | 10/19-10/23 | 廚藝製作 | 中餐基本烹調法實習 | 3 | 煮-高麗菜水餃 | 高麗菜、絞肉、 薑、蔥、水餃皮 | 曾素湄 | |

附件

| | | | | | | | | |
|----|-------------|------|-----------|---|----------------|--|-----|------|
| | | | | | | /中、西餐教室 | | |
| 9 | 10/26-10/30 | 廚藝製作 | 中餐基本烹調法實習 | 3 | 爆、炒-醬爆雞丁、翡翠蛋炒飯 | 雞胸肉、蔥、青椒、辣椒、甜麵醬、青江菜、雞蛋、米、蒜頭/ 中、西餐教室 | 曾素湄 | |
| 10 | 11/2-11/6 | 廚藝製作 | 中餐基本烹調法實習 | 3 | 煎、燒-紅燒魚、香煎豆腐 | 吳郭魚、蔥、薑、豆腐/中、西餐教室 | 曾素湄 | |
| 11 | 11/9-11/13 | 廚藝製作 | 中餐基本烹調法實習 | 3 | 拌-油飯 | 香菇、里肌肉、蝦米、長糯米、乾魷魚、紅蔥頭/ 中西餐教室 | 曾素湄 | 學習評量 |
| 12 | 11/16-11/20 | 廚藝製作 | 中餐基本烹調法實習 | 3 | 溜-糖醋荔枝肉 | 里肌肉、青椒、鳳梨、辣椒、麵粉、雞蛋/中西餐教室 | 曾素湄 | |
| 13 | 11/23-11/27 | 廚藝製作 | 中餐基本烹調法實習 | 3 | 蒸-三絲淋蛋餃 | 雞蛋、絞肉、蝦米、蔥、木耳、紅蘿蔔、青椒/ 中西餐教室 | 曾素湄 | |
| 14 | 11/30-12/4 | 廚藝製作 | 中餐基本烹調法實習 | 3 | 羹-酸辣湯 | 里肌肉、筍、紅蘿蔔、豆腐、香菇、豬血、雞蛋、蔥/中西餐教室 | 曾素湄 | |

附件

| | | | | | | | | |
|----|-------------|------------|-----------|---|----------------|--|-----|--|
| 15 | 12/7-12/11 | 飲料調製 實務 | 茶的分類及沖泡 | 3 | 認識茶的基本沖泡方法 | 綠茶、紅茶、果 粒茶、鮮奶、果 糖、檸檬、蔓越 莓糖漿/飲調教 室 | 曾素湄 | |
| 16 | 12/14-12/18 | 廚藝製作 | 中餐基本烹調法實習 | 3 | 炒、湯-什錦炒麵、紫菜蛋花湯 | 里肌肉、香菇、 蝦仁、油麵、 蔥、紅蘿蔔、高 麗菜、雞蛋、紫 菜/中西餐教室 | 曾素湄 | |
| 17 | 12/21-12/25 | 廚藝製作 | 台灣小吃實習 | 3 | 米食-珍珠丸子、燒賣 | 絞肉、蔥、薑、 長糯米、紅蘿 蔔、小黃皮/中 西餐教室 | 曾素湄 | |

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：