

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、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：