

附件

臺南市立忠孝國中 106 學年度第一學期抽離式技藝教育課程

(班別：合作式/合作學校：亞洲餐旅)

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	8/28-9/1	職群概論	1. 認識餐旅相關行業及未來發展。 2. 瞭解餐旅行業基本相關知識。 3. 學習餐旅行業的基本技能。	3	培養敬業合作之職業道德及養成正確之安全衛生習性。	視聽教室	陳永富	
2	9/4-9/8	餐服技術	(房務項技巧)	3	托盤的操作	刀具、砧板、配菜盤、成品盤、爐台	陳永富	
3	9/11-9/15	餐服技術	(房務項技巧)	3	餐盤的操作	開飲機、雪克杯、茶葉、果糖	陳永富	
4	9/18-9/22	餐飲實務	咖啡的介紹與操作技術	3	咖啡的基本認識與調製	刀具、砧板、配菜盤、成品盤、爐台	陳永富	
5	9/25-9/29	休閒與觀光	休閒與觀光導論	3	1-1. 休閒與遊憩的定義 1-2. 觀光事業的定義 1-3. 休閒與觀光的關係 1-4. 休閒與觀光未來的新趨勢	視聽教室	陳永富	
6	10/2-10/6	餐飲製作	廚藝製作(蔬菜培根白醬螺旋義大利麵)	3	西餐廚藝技巧操作	刀具、砧板、配菜盤、成品盤、爐台	陳永富	
7	10/16-10/20	餐飲製作	廚藝製作(焗烤義大利肉醬麵)	3	西餐廚藝技巧操作	刀具、砧板、配菜盤、成品盤、	陳永富	

附件

						爐台		
8	10/23-10/27	餐飲實務	咖啡的介紹與操作技術	3	咖啡的基本認識與調製	咖啡機、磨豆機	陳永富	
9	10/30-11/3	餐飲製作	廚藝製作（豬肉水餃）	3	中餐家常菜烹調實習	刀具、砧板、配菜盤、成品盤、爐台	陳永富	
10	11/6-11/10	餐飲製作	廚藝製作（酸辣貓耳朵湯麵）	3	中餐家常菜烹調實習	刀具、砧板、配菜盤、成品盤、爐台	陳永富	
11	11/13-11/17	餐飲實務	飲料技術（茶飲製作：紅茶、珍珠奶茶）	3	茶的基本認識與調製	開飲機、雪克杯、茶葉、果糖	陳永富	
12	11/20-11/24	餐飲製作	廚藝製作（酥皮蛋塔）	3	烘焙西點實務技巧	刀具、砧板、配菜盤、成品盤、爐台	陳永富	
13	11/27-12/1	餐飲製作	廚藝製作（油飯）	3	中餐家常菜烹調實習	刀具、砧板、配菜盤、成品盤、爐台	陳永富	
14	12/4-12/8	餐飲實務	飲料技術（茶飲製作：綠茶、金桔檸檬）	3	茶的基本認識與調製	開飲機、雪克杯、茶葉、果糖	陳永富	
15	12/11-12/15	餐飲製作	廚藝製作（烤蔥油餅）	3	中式麵食加工製作	刀具、砧板、配菜盤、成品盤、爐台	陳永富	
16	12/18-12/22	休閒與觀光	休閒與觀光導論	3	1-1. 休閒與遊憩的定義 1-2. 觀光事業的定義 1-3. 休閒與觀光的關係 1-4. 休閒與觀光未來的新趨勢	視聽教室	陳永富	
17	12/25-12/29	休閒與觀	府城趴趴 GO	3	南紡夢時代參訪體驗		陳永富	

附件

		光						
--	--	---	--	--	--	--	--	--

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：

附件

臺南市立忠孝國中 106 學年度第二學期抽離式技藝教育課程

(班別：合作式/合作學校：亞洲餐旅)

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	2/12-2/16	職群概論	4. 食品加工的定義、種類與未來發展 5. 食品原料與機具的介紹 6. 食品安全與衛生的介紹	3	培養敬業合作之職業道德及養成正確之安全衛生習性。	視聽教室	陳永富	
2	2/26-3/2	中式麵食製作	中秋月餅	3	中式麵食加工製作	刀具、砧板、配菜盤、成品罐、爐台	陳永富	
3	3/5-3/9	中式麵食製作	綠豆椪	3	中式麵食加工製作	刀具、砧板、配菜盤、成品罐、爐台	陳永富	
4	3/12-3/16	烘焙製作	抹茶海綿蛋糕	3	乳沫類蛋糕製作	攪拌機、烤箱、工作桌、成品架	陳永富	
5	3/19-3/23	烘焙製作	巧克力戚風蛋糕	3	戚風類蛋糕製作	攪拌機、烤箱、工作桌、成品架	陳永富	
6	3/26-3/30	烘焙製作	天使蛋白蛋糕	3	乳沫類蛋糕製作	攪拌機、烤箱、工作桌、成品架	陳永富	
7	4/2-4/6	烘焙製作	咖啡杏仁蛋白小西餅	3	西點餅乾類製作	攪拌機、烤箱、工作桌、成品架	陳永富	
8	4/9-4/13	烘焙製作	布朗尼蛋糕	3	麵糊類蛋糕製作	攪拌機、烤箱、工作桌、成品架	陳永富	
9	4/16-4/20	烘焙製作	義大利比薩	3	發酵麵類製作	攪拌機、烤箱、工作桌、成品架	陳永富	

附件

10	4/23-4/27	中式麵食製作	咖哩餃	3	中式麵食加工製作	刀具、砧板、配菜盤、成品罐、爐台	陳永富	
11	4/30-5/4	烘焙製作	奶油小西餅乾	3	西點餅乾類製作	攪拌機、烤箱、工作桌、成品架	陳永富	
12	5/7-5/11	烘焙製作	焦糖布丁	3	西點餅乾類製作	攪拌機、烤箱、工作桌、成品架	陳永富	
13	5/14-5/18	烘焙製作	重奶油磅蛋糕	3	麵糊類蛋糕製作	攪拌機、烤箱、工作桌、成品架	陳永富	
14	5/21-5/25	中式米食製作	海鮮粥	3	粥品類製作	刀具、砧板、配菜盤、成品罐、爐台	陳永富	
15	5/28-6/1	中式米食製作	中式炒飯	3	飯粒型製作	刀具、砧板、配菜盤、成品罐、爐台	陳永富	
16	6/4-6/8	中式米食製作	皮蛋瘦肉粥	3	粥品類製作	刀具、砧板、配菜盤、成品罐、爐台	陳永富	
17	6/11-6/15	中式麵食製作	鳳梨酥	3	中式麵食加工製作	刀具、砧板、配菜盤、成品罐、爐台	陳永富	

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：