

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：