

校名：忠孝國中 餐旅職群課程主題單元教材教法學習單

|         |  |      |        |  |                               |      |       |    |     |
|---------|--|------|--------|--|-------------------------------|------|-------|----|-----|
| 主題單元    | 餐旅職群概論   | 科目名稱 | 餐旅職群概論 | 學生人數   | 17                            | 上課週次 | 第 1 週 | 節數 | 3 節 |
| 單元或材料名稱 | 1.餐旅職群概論<br>2.職業安全與道德  |      |        | 教方<br>學法   | 1.講解說明。<br>2.實際操作。<br>3.小組教學。 |      |       |    |     |
| 教材大綱    | 部頒課程、自編講義  |      |        |  |                               |      |       |    |     |
| 教學準備    | 自編講義、多媒體教學設備、實作設備與實務認識。  |      |        |  |                               |      |       |    |     |
| 教學過程    | 教 師 活 動  |      |        | 單 元 目 標  |                               |      |       |    |     |
|         | <p>一、引起動機</p> <p>1. 建立學生良好的餐飲安全衛生觀念。<br/>                     (1) 從業人員的基本衛生<br/>                     (2) 烹調流程的衛生要求<br/>                     (3) 工作環境的衛生</p> <p>2. 介紹常用設備器具及使用方法。</p> <p>3. 介紹廚房消防安全常識。</p> <p>二、討論與分析</p> <p>1.探討不正當操作廚房設備可能會帶來的危害。</p> <p>2.探討餐飲工作人員常見的傷害及預防。</p> <p>3.討論廚房廢棄物之處理，減低環境污染。<br/>                     (1) 液相：廢水、廢油<br/>                     (2) 固相：垃圾、廚餘、資源回收<br/>                     (3) 氣相：油煙排放</p> <p>三、體驗活動</p> <p>1.進入實習教室，要求學生依廚房動線認識設備及器具，並動手練習快速瓦斯爐的點火方法。</p> <p>2.食材運用及介紹</p> <p>四、分享與統整</p> <p>1.老師再次針對實習安全重要性提出叮嚀，並與課程主題作統整。</p> <p>2.實習教室清潔整理。</p> <p>3.總結單元重點。</p> |      |        | <p>一、引起動機</p> <p>1.學生互相檢視基本服儀。</p> <p>2.練習度量衡、溫度、重量的換算</p> <p>3.學生進行實習分組，並選出小組幹部。</p> <p>4.學生閱讀相關法規《一般廢棄物回收清除處理辦法》</p> <p>5.將重點整理於課堂筆記。</p> <p>二、問題討論與報告</p> <p>1.學生進行分組，並針對老師提出的相關議題進行討論，並提出解決方法。</p> <p>2.推派同學上台報告小組結果。</p> <p>三、實作活動</p> <p>1.學生依老師指示分組進行設備與器具之認識及操作演練。</p> <p>2.介紹茶葉、糖漿、濃縮汁、水果、咖啡的認識。</p> <p>四、分享與統整</p> <p>1.學生依老師指示分組進行實習教室清潔整理。</p> |                               |      |       |    |     |
| 上課節次    | 3  |      |        |  |                               |      |       |    |     |
| 教學網要    | 1.廚房設備與器皿、工具認識<br>2.廚房組織編制、職掌、及運作規範<br>3.廚房消防安全常識。   |      |        |  |                               |      |       |    |     |
| 教學目標與分析 | 1. 使學生能試探及認識機械職群之基本技能，並瞭解職群之生涯進路發展。<br>2. 使學生瞭解機械職群之職場安全衛生必要性，並養成良好之工作態度。<br>3. 培養學生瞭解並具備敬業合作之職業道德。  |      |        |  |                               |      |       |    |     |

授課老師：曾素湄

設計者：南英商工餐管科辦公室

日期：106 年 8 月 24 日

校名：忠孝國中 餐旅職群課程主題單元教材教法學習單

|             |   |      |      |  |                               |      |       |    |     |
|-------------|---|------|------|--|-------------------------------|------|-------|----|-----|
| 主題單元        | 旅館實務  | 科目名稱 | 旅館實務 | 學人生數   | 17                            | 上課週次 | 第 9 週 | 節數 | 3 節 |
| 單元或教材名稱     | 1.旅館的組織與設施<br>2.房務作業  |      |      | 教 方<br>學 法   | 1. 講解說明<br>2. 實際操作<br>3. 小組教學 |      |       |    |     |
| 教材大綱        | 部頒課程、自編講義   |      |      |  |                               |      |       |    |     |
| 教具準備        | 自編講義、多媒體教學設備、實作設備與實務認識。   |      |      |  |                               |      |       |    |     |
| 教 學 過 程     | 教 師 活 動   |      |      | 單 元 目 標  |                               |      |       |    |     |
|             | <p>一、準備活動</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 介紹旅館有關設備。</li> <li>2. 講解正確基本服務禮儀及儀態。</li> <li>3. 講述服務人員的人格特質。</li> </ol> <p>二、發展活動</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認識旅館各單位及工作人員的工作內容。</li> <li>2. 引導學生做各單位工作人員的工作職責的認識。</li> <li>3. 示範正確基本服務禮儀及儀態。</li> <li>4. 示範正確基本房務作業。</li> </ol> <p>三、綜合活動</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 抽問學生對旅館各單位的認識。</li> <li>2. 詢問後作表格整理。</li> </ol> |      |      | <p>一、準備活動:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.說出心目中對餐飲服務人員的形象認知。</li> <li>2.詢問學生上飯店的經驗。</li> </ol> <p>二、發展活動:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 練習正確基本服務禮儀及儀態。</li> <li>2. 練習正確迎賓、送客流程。</li> <li>3. 練習正確基本房務作業。</li> </ol> <p>三、綜合活動:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.延伸討論、分析。</li> <li>2.配合課本畫重點。</li> </ol> |                               |      |       |    |     |
| 上課節次        | 3   |      |      |  |                               |      |       |    |     |
| 教學綱要        | 1.瞭解餐旅業的定義與發展沿革。 2.餐旅產業與人類生活的相關性。<br>3.瞭解旅行業的商品特性。 4.展望旅行業未來趨勢。   |      |      |  |                               |      |       |    |     |
| 教學目標分析及教學目標 | 1.瞭解旅館的組織與分類。<br>2.認識房務部各項設備、器具與備品。<br>3.能正確使用及準備房務推車。<br>4.能正確完成鋪設單(雙)人床組。   |      |      |  |                               |      |       |    |     |

授課老師：曾素湄

設 計 者：南英商工餐管科辦公室

日 期：106 年 8 月 24 日

台南市南英商工學校辦理 106 學年度合作式國中技藝教育課程合作國中學校

校名：忠孝國中 餐旅職群課程主題單元教材教法學習單

|                                      |   |          |      |   |                               |          |   |     |      |
|--------------------------------------|---|----------|------|---|-------------------------------|----------|---|-----|------|
| 主 題 元                                | 廚藝製作  | 科目<br>名稱 | 廚藝製作 | 學人<br>生數  | 17                            | 上課<br>週次 | 第 2、3、4、5、<br>7、10、11、13、<br>14、15、16、17<br>週 | 節 數 | 36 節 |
| 單 教<br>元 材<br>名 題<br>稱 目             | 1.中餐廚房器具的認識與安全使用方法<br>2.中餐食材的認識與烹調法介紹<br>3.中餐基本烹調法實習<br>4.臺灣小吃實習  |          |      | 教 方<br>學 法  | 1. 講解說明<br>2. 實際操作<br>3. 小組教學 |          |   |     |      |
| 來 教<br>源 材                           | 部頒課程、自編講義   |          |      |   |                               |          |   |     |      |
| 資 教<br>源 學                           | 自編講義、多媒體教學設備、實作設備與實務認識。   |          |      |   |                               |          |   |     |      |
| 教<br>學<br>過<br>程                     | 教 師 活 動   |          |      | 單 元 目 標   |                               |          |   |     |      |
|                                      | <p>一、引起動機</p> <p>1.介紹各式餐飲製作的作業流程</p> <p>2.講解與示範各類食材切割法與烹調法</p> <p>3.講解與示範各類飲料的調製方法</p> <p>4.解釋產品品評與鑑定</p> <p>二、問題討論與報告</p> <p>1.討論各類產品的製作差異</p> <p>2.討論各類食材購買的注意要點</p> <p>三、實作示範</p> <p>1. 五彩杏菇丁、涼拌佛手黃瓜</p> <p>2. 糖醋荔枝肉、什錦炒麵</p> <p>3. 宮保雞丁、蔥燒豆腐</p> <p>4. 酸辣湯、珍珠丸子</p> <p>5. 醬爆雞丁、培根蛋炒飯</p> <p>6. 馬鈴薯炒雞絲、糖醋排骨</p> <p>7. 三色炒肉丁</p> <p>8. 油飯、餛飩湯</p> <p>9. 高麗菜水餃、玉米濃湯</p> <p>10.鹹蛋黃炒薯條、紅燒雞翅</p> <p>11.蚵仔煎</p> <p>12. 綜合檢討</p> <p>四、分享與統整</p> <p>1.老師對各組的成品講評</p> <p>2.總結單元重點</p> |          |      | <p>一、引起動機</p> <p>1.學習說出喜愛的特色小吃料理</p> <p>2.學生學習各類食材切割法與烹調法</p> <p>3.學生聆聽老師講解並將重點整理於課堂筆記</p> <p>二、問題討論與報告</p> <p>1.學生進行分組，並針對老師提出的相關議題進行討論，並提出解決方法。</p> <p>2.推派同學上台報告小組結果。</p> <p>三、實作練習</p> <p>1. 五彩杏菇丁、涼拌佛手黃瓜</p> <p>2. 糖醋荔枝肉、什錦炒麵</p> <p>3. 宮保雞丁、蔥燒豆腐</p> <p>4. 酸辣湯、珍珠丸子</p> <p>5. 醬爆雞丁、培根蛋炒飯</p> <p>6. 馬鈴薯炒雞絲、糖醋排骨</p> <p>7. 三色炒肉丁</p> <p>8. 油飯、餛飩湯</p> <p>9. 高麗菜水餃、玉米濃湯</p> <p>10.鹹蛋黃炒薯條、紅燒雞翅</p> <p>11.蚵仔煎</p> <p>12. 綜合檢討</p> <p>四、分享與統整</p> <p>1.學生觀摩各組成品、分享成果。</p> <p>2.學生分組進行實習教室的清潔。</p> |                               |          |   |     |      |
| 上 節<br>課 次                           | 36  |          |      |   |                               |          |   |     |      |
| 教 綱<br>學 要                           | 1.介紹各式餐飲製作的作業流程 2. 介紹各類食材切割法與烹調法<br>3.介紹各類烹調法的調製方法 4.產品品評與鑑定。   |          |      |   |                               |          |   |     |      |
| 學 教<br>目 學<br>標 目<br>分 標<br>析 及<br>績 | 1.瞭解各實習工場環境安全與衛生之重要性。<br>2.認識各實習工場機具、設備之種類及功能。<br>3.習得中餐烹調法及地方菜製備之技能<br>4.習得西餐烹調製備之技能。<br>5.習得烘焙食品製作之技能。  |          |      |   |                               |          |   |     |      |

台南市南英商工學校辦理 106 學年度合作式國中技藝教育課程合作國中學校

校名：忠孝國中 餐旅職群課程主題單元教材教法學習單

|             |   |      |        |  |                               |      |       |    |     |
|-------------|---|------|--------|--|-------------------------------|------|-------|----|-----|
| 主題單元        | 餐旅服務技術  | 科目名稱 | 餐旅服務技術 | 學人生數   | 17                            | 上課週次 | 第 8 週 | 節數 | 3 節 |
| 單元或材料名稱     | 1.儀態與儀容<br>2.社交接待禮儀<br>3.口布的摺疊<br>4.基本的服務技巧   |      |        | 教學方法   | 1. 講解說明<br>2. 實際操作<br>3. 小組教學 |      |       |    |     |
| 教材大綱        | 部頒課程、自編講義   |      |        |  |                               |      |       |    |     |
| 教具準備        | 自編講義、多媒體教學設備、實作設備與實務認識。   |      |        |  |                               |      |       |    |     |
| 教學過程        | 教師活動  |      |        | 單元目標   |                               |      |       |    |     |
|             | <p>一、準備活動</p> <p>1.介紹旅館有關設備。<br/>2.講解正確基本服務禮儀及儀態。<br/>3.講述服務人員的人格特質。</p> <p>二、發展活動</p> <p>1.認識旅館各單位及工作人員的工作內容。<br/>2.引導學生做各單位工作人員的工作職責的認識。<br/>3.示範正確基本服務禮儀及儀態。</p> <p>三、綜合活動</p> <p>1.抽問學生對旅館各單位的認識。<br/>2.詢問後作表格整理。</p> |      |        | <p>一、準備活動:</p> <p>1.說出心目中對餐飲服務人員的形象認知。<br/>2.詢問學生上飯店的經驗。</p> <p>二、發展活動:</p> <p>1. 練習正確基本服務禮儀及儀態。<br/>2. 練習正確基本餐務作業。<br/>3. 托盤使用、服務叉匙運用、口布摺疊、餐具擺設</p> <p>三、綜合活動:</p> <p>1.延伸討論、分析。<br/>2.配合課本畫重點。</p> |                               |      |       |    |     |
| 上課節次        | 3   |      |        |  |                               |      |       |    |     |
| 教學綱要        | 1.瞭解餐旅業的定義與發展沿革。 2.餐旅產業與人類生活的相關性。<br>3.瞭解旅行業的商品特性。 4.展望旅行業未來趨勢。   |      |        |  |                               |      |       |    |     |
| 學習目標及教學目標分析 | 1.瞭解餐飲服務人員的儀容與態度。<br>2.練習餐飲服務人員的說話技巧。<br>3.練習迎賓送客的知能。<br>4.瞭解社交應對的禮儀。<br>5.練習托盤的基本操作。   |      |        |  |                               |      |       |    |     |

授課老師：曾素湄

設計者：南英商工餐管科辦公室

日期：106 年 8 月 24 日

台南市南英商工學校辦理 106 學年度合作式國中技藝教育課程合作國中學校

校名：忠孝國中 餐旅職群課程主題單元教材教法學習單

|                                      |   |          |        |   |                               |          |          |     |     |
|--------------------------------------|---|----------|--------|---|-------------------------------|----------|----------|-----|-----|
| 主 題<br>單 元                           | 飲料調製實務  | 科目<br>名稱 | 飲料調製實務 | 學人<br>生數  | 17                            | 上課<br>週次 | 第 6、12 週 | 節 數 | 6 節 |
| 單 元<br>材 料<br>名 稱<br>目 錄             | 1.緒論<br>2.乳品、果汁及碳酸飲料<br>3.茶的分類及沖泡   |          |        | 教 方<br>學 法  | 1. 講解說明<br>2. 實際操作<br>3. 小組教學 |          |          |     |     |
| 來 源<br>教 材                           | 部頒課程、自編講義   |          |        |   |                               |          |          |     |     |
| 資 源<br>教 學                           | 自編講義、多媒體教學設備、實作設備與實務認識。   |          |        |   |                               |          |          |     |     |
| 教 學<br>過 程                           | 教 師 活 動   |          |        | 單 元 目 標   |                               |          |          |     |     |
|                                      | <p>一、引起動機</p> <p>1.介紹食材在選購時需注意的要件。</p> <p>(1) 優良的食品標示</p> <p>(2) 良好的販賣場所</p> <p>2.認識飲料的定義、種類</p> <p>3.認識機具設備及器皿</p> <p>4.介紹飲料調製方法(直接注入法、搖盪法、攪拌法)</p> <p>5.認識乳製品種類、特性與應用</p> <p>6.認識碳酸飲料及礦泉水的種類</p> <p>二、討論與分析</p> <p>1.飲品的變化與調製</p> <p>2.認識茶的分類及特性</p> <p>3.認識茶的基本沖泡方法</p> <p>三、實作示範</p> <p>1.柳橙鳳梨船、橘柚切割、冰蜜桃比妮、藍色珊瑚礁</p> <p>2.冰檸檬綠茶、冰葡萄柚綠茶、冰奶蓋綠茶</p> <p>四、分享與統整</p> <p>1.老師針對各組的成品講評並與課程主題作統整。</p> <p>2.總結單元重點。</p> |          |        | <p>一、引起動機</p> <p>1.學生提出常見的優良食品標誌，例如 CAS、GMP 等。良好的販賣場所應有哪些條件。</p> <p>2. 認識飲料的定義、種類</p> <p>3.認識機具設備及器皿</p> <p>4.介紹飲料調製方法(直接注入法、搖盪法、攪拌法)</p> <p>5.認識乳製品種類、特性與應用</p> <p>6.認識碳酸飲料及礦泉水的種類</p> <p>7.將重點整理於課堂筆記。</p> <p>二、討論與分析</p> <p>學生分組進行討論，要求學生思考老師提出的相關問題，並推派同學上台發表討論結果。</p> <p>三、實作練習</p> <p>1.柳橙鳳梨船、橘柚切割、冰蜜桃比妮、藍色珊瑚礁</p> <p>2.冰檸檬綠茶、冰葡萄柚綠茶、冰奶蓋綠茶</p> <p>四、分享與統整</p> <p>1.學生觀摩各組成品、分享成果。</p> <p>2.學生分組進行實習教室的清潔。</p> |                               |          |          |     |     |
| 上 課<br>節 次                           | 6   |          |        |   |                               |          |          |     |     |
| 教 學<br>綱 要                           | 1.飲料調製材料的分類 2.飲料調製材料的特性 3.各類材料的選購 4.各類材料的運用   |          |        |   |                               |          |          |     |     |
| 學 教<br>目 學<br>標 目<br>分 標<br>析 及<br>績 | 1.認識飲料意義與分類。<br>2.認識各式飲料調製機具及器皿。<br>3.瞭解非酒精飲料的類別、特性。<br>4.習得調製飲料之方法及技術。<br>5.運用各式調製法及材料，變化及調配飲料。  |          |        |   |                               |          |          |     |     |

授課老師：曾素湄

設 計 者：南英商工餐管科辦公室

日 期：106 年 8 月 24 日