

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 2.職業安全與道德			教方 學法	1.講解說明。 2.實際操作。 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。 (1) 從業人員的基本衛生 (2) 烹調流程的衛生要求 (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。 (1) 液相：廢水、廢油 (2) 固相：垃圾、廚餘、資源回收 (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 2.廚房組織編制、職掌、及運作規範 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。 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。 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 2.房務作業			教 方 學 法	1. 講解說明 2. 實際操作 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"> 1. 介紹旅館有關設備。 2. 講解正確基本服務禮儀及儀態。 3. 講述服務人員的人格特質。 <p>二、發展活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 認識旅館各單位及工作人員的工作內容。 2. 引導學生做各單位工作人員的工作職責的認識。 3. 示範正確基本服務禮儀及儀態。 4. 示範正確基本房務作業。 <p>三、綜合活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 抽問學生對旅館各單位的認識。 2. 詢問後作表格整理。 			<p>一、準備活動:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.說出心目中對餐飲服務人員的形象認知。 2.詢問學生上飯店的經驗。 <p>二、發展活動:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 練習正確基本服務禮儀及儀態。 2. 練習正確迎賓、送客流程。 3. 練習正確基本房務作業。 <p>三、綜合活動:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.延伸討論、分析。 2.配合課本畫重點。 					
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。 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。 2.認識房務部各項設備、器具與備品。 3.能正確使用及準備房務推車。 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 單 元	廚藝製作	科目 名稱	廚藝製作	學人 生數	17	上課 週次	第 2、3、4、5、7、10、11、13、14、15、16、17 週	節 數	36 節
單 教 元 材 名 題 稱 目	1.中餐廚房器具的認識與安全使用方法 2.中餐食材的認識與烹調法介紹 3.中餐基本烹調法實習 4.臺灣小吃實習			教 方 學 法	1. 講解說明 2. 實際操作 3. 小組教學				
來 教 源 材	部頒課程、自編講義								
資 教 源 學	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.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 課 次	36								
教 綱 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 3.介紹各類烹調法的調製方法 4.產品品評與鑑定。								
學 教 目 標 分 析 及 績	1.瞭解各實習工場環境安全與衛生之重要性。 2.認識各實習工場機具、設備之種類及功能。 3.習得中餐烹調法及地方菜製備之技能 4.習得西餐烹調製備之技能。 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 2.社交接待禮儀 3.口布的摺疊 4.基本的服務技巧			教學方法	1. 講解說明 2. 實際操作 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。 2.講解正確基本服務禮儀及儀態。 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。 2.引導學生做各單位工作人員的工作職責的認識。 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。 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。 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。 2. 練習正確基本餐務作業。 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。 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。 3.瞭解旅行業的商品特性。 4.展望旅行業未來趨勢。								
學習目標分析	1.瞭解餐飲服務人員的儀容與態度。 2.練習餐飲服務人員的說話技巧。 3.練習迎賓送客的知能。 4.瞭解社交應對的禮儀。 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

主題單元	飲料調製實務	科目名稱	飲料調製實務	學人生數	17	上課週次	第 6、12 週	節數	6 節
單元教材名稱	1.緒論 2.乳品、果汁及碳酸飲料 3.茶的分類及沖泡			教學方法	1. 講解說明 2. 實際操作 3. 小組教學				
來源教材	部頒課程、自編講義								
資源教學	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.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>					
上課節次	6								
教學綱要	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								
學習目標分析	1.認識飲料意義與分類。 2.認識各式飲料調製機具及器皿。 3.瞭解非酒精飲料的類別、特性。 4.習得調製飲料之方法及技術。 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