永仁高中附設國中部餐旅職群課程架構、主題教學大綱、進度表

壹、餐旅職群目標

1 認識餐旅職群的基本知識。

2 習得餐旅職群的基本技能。

3 養成正確的工作態度及職業道德。

貳、餐旅職群課程架構表

職群主題＼單元節數		基本單元	延伸單元
核心主題	1.職群概論	3	
	2.中餐廚藝製作	18	
	3.飲料調製實務	6	
	4.旅遊技能實務	18	
彈性主題	5.銷售技巧實務	6	
合　計		51	

說明：

1. 採專案編班上課者，應就 7 個核心主題中，除必修之「職群概論」核心主題外，每學期則選擇 4 個(含)以上核心主題上課，至少須授畢所選擇主題之基本單元節數 75 節課；若基本單元加總節數不足該學期上課總節數時，得以該核心主題的延伸單元節數補足，或各校得依學校本位課程或區域產業特色，自行增加彈性主題，惟每學期彈性主題上課節數不得超過總上課節數的 1/3。

1 餐旅職群【職群概論】核心主題學習大綱

<table>
<tr><td>學習目標</td><td colspan="3">1. 認識餐旅職群。
2. 認識餐旅職群的基本技能及未來生涯進路發展。
3. 瞭解正確工作態度及職業道德的重要性。</td></tr>
<tr><td>類別</td><td>單元名稱</td><td>單元內容</td><td>上課節數</td></tr>
<tr><td rowspan="2">基本單元</td><td>1.餐旅職群之基本介紹及職業安全與道德</td><td>1-1.餐旅職群實習科目介紹
1-2.餐旅職群未來升學進路介紹
1-3.安全的工作態度
1-4.敬業合作之職業道德</td><td>1</td></tr>
<tr><td>2.餐旅職群概論</td><td>2-1.餐旅的類別與特性
2-2.餐旅從業人員的工作內容
2-3.餐旅從業人員應有的素養
2-4.培養正確服務態度
2-5.瞭解餐旅業未來的願景</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="3">基 本 單 元 節 數 小 計</td><td>3</td></tr>
</table>

2 餐旅職群【中餐廚藝製作】核心主題學習大綱

<table>
<tr><td>學習目標</td><td colspan="3">1. 認識中餐廚藝製作的基本知識。
2. 習得基本烹調法的技能。
3. 習得複合烹調法及地方小吃製作的基本技能。
4. 增進對中餐廚藝製作的學習興趣並建立良好工作態度。</td></tr>
<tr><th>類別</th><th>單元名稱</th><th>單元內容</th><th>上課節數</th></tr>
<tr><td rowspan="3">基本單元</td><td>1. 廚房器具的認識、使用與衛生安全</td><td>1-1.認識廚房設備與器具
1-2.正確的使用刀具
1-3.基礎刀工介紹及練習</td><td>3</td></tr>
<tr><td>2.食材的認識、保存與烹調法介紹</td><td>2-1.六大類食物與營養素
2-2.食材辨識
2-3.食物保存與原則
2-4.基本烹調法</td><td>3</td></tr>
<tr><td>3.基本烹調法實習</td><td>3-1.煮、滷、燴-煮白飯、滷雞翅、燴三鮮練習
3-2. 蒸、羹-清蒸魚、粉蒸排骨、茶碗蒸、三色豆腐羹練習
3-3.炒-蕃茄炒蛋、培根炒高麗菜、榨菜炒肉絲練習
3-4.煎、炸-蔥花煎蛋、鹽酥雞、五味炸肉條練習</td><td>12</td></tr>
<tr><td colspan="3">基本單元節數小計</td><td>18</td></tr>
</table>

3 餐旅職群【飲料調製實務】核心主題學習大綱

<table>
<tr><td>學習目標</td><td colspan="3">1. 認識飲料調製的基本知識。
2. 習得乳品、果汁、碳酸飲料調製及茶沖泡的基本技能。
3. 習得調味茶、花果茶的調製、咖啡的沖泡、花式咖啡的調製、冰砂飲品調製的基本技能。
4. 增進對飲料調製實務的學習興趣並建立良好工作態度。</td></tr>
<tr><th>類別</th><th>單元名稱</th><th>單元內容</th><th>上課節數</th></tr>
<tr><td rowspan="2">基本單元</td><td>1. 飲料調製介紹</td><td>1-1.認識飲料的定義、種類
1-2.認識機具設備及器皿
1-3.飲料調製方法練習(直接注入法、搖盪法、攪拌法)</td><td>3</td></tr>
<tr><td>2. 茶的分類及沖泡</td><td>2-1.認識茶的分類及特性
2-2.茶的基本沖泡</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">基本單元節數小計</td><td>6</td></tr>
</table>

4 餐旅職群【旅遊技能實務】核心主題學習大綱

學習目標	1. 認識旅遊觀光的基本知識。 2. 習得旅遊、導覽解說及遊程規劃的基本技能。 3. 習得各國觀光資源及禮儀的基本技能。 4. 增進對旅遊技能實務的學習興趣並建立良好工作態度。		
類別	單元名稱	單元內容	上課節數
基本單元	1. 旅遊實務	1-1.旅行業的定義與特質 1-2.旅行業之分類 1-3.旅行業從業人員的分類與條件 1-4.旅行業產品組合操作 1-5.機票的基本認識 1-6.認識護照與簽證流程	6
	2. 導覽解說實務	2-1.了解導遊的工作 2-2.認識台灣觀光資源 2-3.導覽解說基本技巧練習	6
	3. 遊程規劃實務	3-1.遊程設計種類 3-2.遊程設計規劃原則 3-3.交通與食宿的安排	6
基本單元節數小計			**18**

5 餐旅職群【銷售技巧實務】彈性主題學習大綱

學習目標	1.認識麵塑原料的基本知識。 2.習得創意杯飾運用應用能力。		
類別	單元名稱	單元內容	上課節數
基本單元	1.盤飾技巧運用	1-1. 麵塑原料的介紹 1-2. 麵塑技巧的運用	4
	2. 杯飾技巧運用	1-1. 創意紙花、水果花	3
本單元節數小計			**7**

一、師資：

（一）專業教師授課：由本校支援專業教師授課。

（二）隨班輔導教師：排定隨班輔導教師，提供學生上課期間之生活及學習輔導。

二、成績評量：

（一）依據「國民中小學學生成績評量準則」、「台南市國民小學及國民中學學生成績評量相關補充規定」辦理。

（二）修習本學程成績及格者，由本校授予修習學程職群證明書。

三、未來進路：學生可從事該技能相關工作。

四、經費：由台南市政府教育局專款補助。

五、本計畫由教學研討會討論並經　校長核定，陳報教育局核備後實施，修正時亦同。

110 學年度(學校名稱：1 永仁高中附設國中部）餐旅職群教學進度

辦理模式：抽離式　合作學校：南英商工　高職/任課老師：羅惠文　17 人

週次	上課日期	星期	時數	職群主題/單元名稱/作業名稱	教室
1	09/06	一	3	職 群 概 論 ：實習科目、未來升學進路介紹、安全衛生宣導 銷售技巧實務：糖藝技巧運用：翻糖工藝、學習單	中三⊗監評室
2	9/11	六	3	飲料調製實務：冰水蜜桃紅茶、伯爵奶茶、綠茶多多、學習單	飲調⊗404
3	09/13	一	3	中餐廚藝製作：五彩豆乾丁、清蒸魚、學習單	西二⊗
4	09/27	一	3	旅遊技能實務：旅行業的分類、旅行業的介紹、旅行社人員編制、台南在地小吃介紹、實作Ⅰ、 銷售技巧實務：創意紙花	遊程
5	10/04	一	3	中餐廚藝製作：榨菜炒肉絲、培根炒高麗菜、學習單	烘一⊗
6	10/18	一	3	旅遊技能實務：航空訂位和機票的介紹、簽證中心業務的介紹、台南在地小吃介紹、實作Ⅱ(pancake)	遊程
7	10/25	一	3	飲料調製實務：紅石榴、紫色、繽紛氣泡飲、學習單	飲調⊗新資訊
8	11/01	一	3	校內技藝競賽：五彩豆乾丁	中三⊗
9	11/08	一	3	中餐廚藝製作：滷雞翅、燴三鮮、學習單	中一⊗
10	11/15	一	3	旅遊技能實務：導遊工作內容的介紹、台灣、府城觀光資源的介紹、台南在地小吃介紹、實作Ⅲ	遊程
11	11/22	一	3	中餐廚藝製作：五味炸肉條、蔥花煎蛋、學習單	中二⊗
12	11/29	一	3	旅遊技能實務：導覽解說技巧-司法博物館參訪	遊程
13	12/06	一	3	中餐廚藝製作：翡翠炒飯、時蔬燴三鮮、學習單	中三⊗
14	12/13	一	3	旅遊技能實務：遊程設計的規劃安排介紹-台南半日遊	遊程
15	12/20	一	3	旅遊技能實務：遊程設計實地走訪	遊程
16	12/27	一	3	中餐廚藝製作：三色豆腐羹、粉蒸排骨、學習單	中一⊗
17	01/03	一	3	銷售技巧實務：成果展示	中一⊗