

永平工商 115 學年度第一學期國中技藝教育課程抽離班教學進度表(範例)

授課國中		授課職群	授課時間	授課時數	授課老師
OO 國中		餐旅職群	星期四 1-4 節	4 節/週	OOO
週次	日期	職群主題/節數	單元名稱/節數	單元內容	作品主題
1		職群概論(3) 飲料調製實務(1)	1. 餐旅職群之基本介紹及職業安全與道德(1) 2. 餐旅職群概論(2) 1. 飲料調製介紹(1)	1-1 餐旅職群實習科目介紹 1-2 餐旅職群未來升學進入介紹 1-3 安全的工作態度 1-4 敬業合作之職業道德 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 1-1 認識飲料的定義、種類 1-3 飲料調製方法練習-搖盪法	職群概論 黑糖奶茶
2		中餐廚藝製作(4)	1. 廚房器具的認識、使用與衛生安全(2) 2. 食材的認識、保存與烹調法介紹(1) 3. 基本烹調法實習(1)	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 2-2 食材辨識 3-1 煮-煮麵練習	涼麵
3		中餐廚藝製作(4)	1. 廚房器具的認識、使用與衛生安全(1) 3. 基本烹調法實習(3)	1-3 基礎刀工介紹及練習 3-2 蒸-蒸蛋練習	蒸蛋

※技藝班課程職群主題/時數(就業組提供)

餐旅	職群概論(3)/ 中餐廚藝製作(18)/ 中餐廚藝製作延伸單元(3)/ 西餐廚藝製作(18)/ 飲料調製實務(18)	22	星期四 第 1-4 節	1. 請編列 17 周的課程 2. 基本單元須先編滿，才能編延伸單元 3. 單元名稱後請註明編列的節數
----	--	----	----------------	---

※課程實施參考指引(PDF 檔)(永平網頁-實習處最新消息)

11-3.6 餐旅職群【飲料調製實務】核心主題學習大綱

學習目標	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。		
類別	單元名稱	單元內容	上課節數
基本單元	1. 飲料調製介紹	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)	3
	2. 乳品、果汁及碳酸飲料	2-1.認識乳製品種類、特性與應用 2-2.認識碳酸飲料及礦泉水的種類 2-3.飲品的變化與調製	7
	3. 茶的分類及沖泡	3-1.認識茶的分類及特性 3-2.茶的基本沖泡	8
基本單元節數小計			18

11-3.3 餐旅職群【中餐廚藝製作】核心主題學習大綱

學習目標	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。		
類別	單元名稱	單元內容	上課節數
基本單元	1. 廚房器具的認識、使用與衛生安全	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	3
	2. 食材的認識、保存與烹調法介紹	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	3
	3. 基本烹調法實習	3-1.煮、滷、燉、煮白飯、油雞翅、燴三鮮練習 3-2.蒸、燻、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、五味炸肉絲練習	12
基本單元		節數小計	18
延伸單元	1. 複合烹調法實習	1-1.燒-紅燒獅子頭、乾燒大蝦、蔥燒豆腐練習 1-2.其他複合烹調法-糖醋肉片、黑胡椒溜雞片、客家釀豆腐練習	6
	2. 地方小吃	2-1.非食產品認識 2-2.冷水麵食操作練習 2-3.燙麵麵食操作練習	27
延伸單元		節數小計	33



檔案下載

檔案下載：

- 1.實施參考指引
- 2.進度表檔案
- 3.封面檔案