

新竹市私立光復高級中學111學年度上(下)學期國中技藝教育課程課程表

班別:餐旅職群_班(○○國中)

導師:

時間:自 年 月 日至 年 月 日止 每週

次數	日期	星期	課程內容		
			主題名稱	單元	內容
01			職群概論-彭靖綸	餐旅群職業之基本介紹與 職業安全與道德 餐旅職群概論	餐旅職群實習科目介紹 升學進路介紹 安全的工作態度與職業道德 從業人員工作內容與素養 瞭解餐旅業未來願景
02			飲料調製-彭靖綸	飲料調製介紹	認識飲料的定義、種類 認識機具設備及器皿
03			中餐廚藝-吳雪娥	基本烹調法實習	蔥油餅
04			西餐廚藝-邱郁婷	烘焙實務	戚風蛋糕
05			飲料調製-彭靖綸	乳品、果汁及碳酸飲料	奇異之吻、藍色珊瑚礁、 蘋果蘇打、蜜桃比妮
06			中餐廚藝-吳雪娥	基本烹調法實習	三色煎蛋、家常煎豆腐
07			西餐廚藝-邱郁婷	烘焙實務	奶油空心餅
08			飲料調製-彭靖綸	乳品、果汁及碳酸飲料	冰水蜜桃紅茶、冰綠茶多多、 冰蜂蜜檸檬、冰奶蓋紅茶
09			中餐廚藝-吳雪娥	地方小吃	大阪燒、綠豆西米露
10			西餐廚藝-邱郁婷	烘焙實務	手工小西餅
11			飲料調製-彭靖綸	冰沙飲品調製及變化	木瓜牛奶、奇異果冰沙、 鳳梨冰沙、蜜桃冰沙
12			中餐廚藝-吳雪娥	基本烹調法實習	起司蔥蔬餅
13			西餐廚藝-邱郁婷	烘焙實務	大理石奶油蛋糕
14			飲料調製-彭靖綸	茶的分類及沖泡	冰伯爵奶茶、冰香草奶茶、 冰榛果鮮奶茶、冰抹茶拿鐵
15			中餐廚藝-吳雪娥	地方小吃	巧果
16			飲料調製-彭靖綸	調味茶及花果茶的調製及 變化	熱水果茶、熱黑森林果粒茶、 熱洛神花茶、柳橙玉兔盤
17			中餐廚藝-吳雪娥	地方小吃	銀絲卷

※ 單元節數:

核心主題:職群概論_3_節、旅館實務__節、中餐廚藝製作_18_節、西餐廚藝製作_12_節、餐飲服務
技術__節、飲料調製實務_18_節、旅遊技能實務__節。

彈性主題:得依學校本位課程或區域產業特色自行增加彈性主題。

※ 上課地點：導覽教室、烘焙教室、杜康屋