

南投縣中興國民中學 110 學年度**技藝**課程計畫-餐旅

【第一學期】

課程名稱	餐旅職群	年級/班級	三年級/技藝班
類別	<input type="checkbox"/> 統整性(<input type="checkbox"/> 主題 <input type="checkbox"/> 專題 <input type="checkbox"/> 議題)探究課程 <input checked="" type="checkbox"/> 社團活動與技藝課程 <input type="checkbox"/> 特殊需求領域課程 <input type="checkbox"/> 其他類課程	上課節數	每週 3 節，17 週，共 51 節
教師	陳淑惠		
設計理念	學生主體、適性揚才、終身學習、務實致用、職涯發展		
總綱核心素養	11-1.1 認識餐旅職群的基本知識。 11-1.2 習得餐旅職群的基本技能。 11-1.3 養成正確的工作態度及職業道德。		
課程目標	11-3.1.1 認識食品職群。 11-3.1.2 認識食品職群的基本技能及未來生涯進路發展。 11-3.1.3 瞭解正確工作態度及職業道德的重要性。 11-3.3.1 認識中餐廚藝製作的基本知識。 11-3.3.2 習得中餐基本烹調法的技能。 11-3.4.1 認識西餐廚藝製作的基本知識。		

	11-3.4.3 習得烘焙實務的基本技能。
--	-----------------------

教學進度		學習表現	校訂 學習內容	學習目標	學習活動	學習評量	教材 學習資源
週次	單元/主題 名稱/節數						
一	餐旅職群之基本介紹及職業安全與道德	概述安全的工作態度	餐旅職群實習科目介紹	了解敬業合作之職業道德	餐旅職群未來升學進路介紹	熟悉餐旅職群實習科目	
二	餐旅職群概論	認識餐旅的類別與特性	了解餐旅從業人員的工作內容	培養正確服務態度	學習餐旅從業人員應有的素養	能展現餐旅從業人員應有的素養	
三	廚房器具的認識、使用與衛生安全	能正確的使用刀具	認識廚房設備與器具	認識並能操作廚房設備與器具	基礎刀工介紹及練習	能獨立操作廚房設備與器具	

附件 3-3 (九年一貫/十二年國教並用)

教學進度		學習表現	校訂 學習內容	學習目標	學習活動	學習評量	教材 學習資源
週次	單元/主題 名稱/節數						
四	食材的認識、 保存與烹調法 介紹	能使用基本 烹調法	了解基本烹調 法	能操作基本烹調法	認識六大類食物與營養 素 食材辨識 習得食物保存與原則	能辨識基本 烹調法	
五	基本烹調法實 習-煮、滷	能煮白飯、 滷雞翅	練習煮白飯、 滷雞翅製作方 式	能操作煮白飯、滷雞 翅製作方式	習得煮白飯、滷雞翅基 本操作方法	能獨立製作 煮白飯、滷 雞翅	
六	基本烹調法實 習-燴、蒸	能製作燴三 鮮、茶碗蒸	練習燴三鮮、 茶碗蒸製作方 式	能操作燴三鮮、茶碗 蒸製作方式	習得燴三鮮、茶碗蒸基 本操作方法	能獨立製作 燴三鮮、茶 碗蒸	
七	基本烹調法實 習-羹、炒	能製作三色 豆腐羹、蕃 茄炒蛋	練習三色豆腐 羹、蕃茄炒蛋 製作方式	能操作三色豆腐羹、 蕃茄炒蛋製作方式	習得三色豆腐羹、蕃茄 炒蛋基本操作方法	能獨立製作 三色豆腐 羹、蕃茄炒 蛋	
八	基本烹調法實 習-煎、炸	能製作蔥花 煎蛋、炸甜 甜甜圈	練習蔥花煎 蛋、炸甜甜圈 製作方式	能操作蔥花煎蛋、炸 甜甜圈製作方式	習得蔥花煎蛋、炸甜甜 圈基本操作方法	能獨立製作 蔥花煎蛋、 炸甜甜圈	

附件 3-3 (九年一貫/十二年國教並用)

教學進度		學習表現	校訂 學習內容	學習目標	學習活動	學習評量	教材 學習資源
週次	單元/主題 名稱/節數						
九	西餐基本烹調 法實習	能製作紅醬 義大利麵	練習紅醬義大 利麵製作方式	能操作紅醬義大利麵 製作方式	習得紅醬義大利麵基本 操作方法	能獨立製作 紅醬義大利 麵	
十	烘焙廚房器具 的認識與安全 使用方法	認識烘焙設 備與器具	正確使用攪拌 機、烤箱等機 具設備	能使用攪拌機、烤箱 等機具設備	習得攪拌機、烤箱等機 具設備基本操作方法	能獨立操作 烘焙設備與 器具	
十一	西點類	認識奶油小 西餅	練習奶油小西 餅製作方式	能製作奶油小西餅	習得奶油小西餅基本操 作方法	能獨立製作 奶油小西餅	
十二	1. 酥(油)皮類 製作	認識咖哩餃	練習咖哩餃製 作方式	能製作咖哩餃	習得咖哩餃基本操作方 法	能獨立製作 咖哩餃	
十三	刀工練習	能製作咖哩 炒馬鈴薯丁 一	了解咖哩炒馬 鈴薯丁製作方 式	能操作咖哩炒馬鈴薯 丁製作方式	習得咖哩炒馬鈴薯丁基 本操作方法	能獨立製作 咖哩炒馬鈴 薯丁	

附件 3-3 (九年一貫／十二年國教並用)

教學進度		學習表現	校訂 學習內容	學習目標	學習活動	學習評量	教材 學習資源
週次	單元/主題 名稱/節數						
十四	刀工練習	能製作咖哩炒馬鈴薯丁二	練習咖哩炒馬鈴薯丁製作方式	能操作咖哩炒馬鈴薯丁製作方式	習得咖哩炒馬鈴薯丁基本操作方法	能獨立製作咖哩炒馬鈴薯丁	
十五	刀工練習	能製作黑胡椒炒馬鈴薯絲一	了解黑胡椒炒馬鈴薯絲製作方式	能操作黑胡椒炒馬鈴薯絲製作方式	習得黑胡椒炒馬鈴薯絲基本操作方法	能獨立製作黑胡椒炒馬鈴薯絲	
十六	刀工練習	能製作黑胡椒炒馬鈴薯絲二	練習黑胡椒炒馬鈴薯絲製作方式	能操作黑胡椒炒馬鈴薯絲製作方式	習得黑胡椒炒馬鈴薯絲基本操作方法	能獨立製作黑胡椒炒馬鈴薯絲	
十七	成果發表並分享回饋	能製作拿手餐點展示	了解餐桌布置與擺設原則	能布置餐桌	習得餐桌布置及擺設要點	能與同學互相分享、回饋成果	

【第二學期】

課程名稱	餐旅職群	年級/班級	三年級/技藝班
類別	<input type="checkbox"/> 統整性(<input type="checkbox"/> 主題 <input type="checkbox"/> 專題 <input type="checkbox"/> 議題) 探究課程 <input checked="" type="checkbox"/> 社團活動與技藝課程 <input type="checkbox"/> 特殊需求領域課程 <input type="checkbox"/> 其他類課程	上課節數	每週 3 節，17 週，共 51 節
教師	陳淑惠		
設計理念	學生主體、適性揚才、終身學習、務實致用、職涯發展		
總綱核心素養	11-1.1 認識餐旅職群的基本知識。 11-1.2 習得餐旅職群的基本技能。 11-1.3 養成正確的工作態度及職業道德。		
課程目標	11-3.1.1 認識食品職群。 11-3.1.2 認識食品職群的基本技能及未來生涯進路發展。 11-3.1.3 瞭解正確工作態度及職業道德的重要性。 11-3.3.1 認識中餐廚藝製作的基本知識。 11-3.3.2 習得中餐基本烹調法的技能。 11-3.4.1 認識西餐廚藝製作的基本知識。 11-3.4.3 習得烘焙實務的基本技能。		

教學進度		學習表現	校訂 學習內容	學習目標	學習活動	學習評量	教材 學習資源
週次	單元/主題 名稱/節數						
一	餐旅職群之基本介紹及職業安全與道德	概述安全的工作態度	餐旅職群實習科目介紹	了解敬業合作之職業道德	餐旅職群未來升學進路介紹	熟悉餐旅職群實習科目	
二	餐旅職群概論	認識餐旅的類別與特性	了解餐旅從業人員的工作內容	培養正確服務態度	學習餐旅從業人員應有的素養	能展現餐旅從業人員應有的素養	
三	廚房器具的認識、使用與衛生安全	能正確的使用刀具	認識廚房設備與器具	認識並能操作廚房設備與器具	基礎刀工介紹及練習	能獨立操作廚房設備與器具	
四	食材的認識、保存與烹調法介紹	能使用基本烹調法	了解基本烹調法	能操作基本烹調法	認識六大類食物與營養素 食材辨識 習得食物保存與原則	能辨識基本烹調法	

附件 3-3 (九年一貫/十二年國教並用)

教學進度		學習表現	校訂 學習內容	學習目標	學習活動	學習評量	教材 學習資源
週次	單元/主題 名稱/節數						
五	基本烹調法實習-煮、滷	能煮白飯、滷雞翅	練習煮白飯、滷雞翅製作方式	能操作煮白飯、滷雞翅製作方式	習得煮白飯、滷雞翅基本操作方法	能獨立製作煮白飯、滷雞翅	
六	基本烹調法實習-燴、蒸	能製作燴三鮮、茶碗蒸	練習燴三鮮、茶碗蒸製作方式	能操作燴三鮮、茶碗蒸製作方式	習得燴三鮮、茶碗蒸基本操作方法	能獨立製作燴三鮮、茶碗蒸	
七	基本烹調法實習-羹、炒	能製作三色豆腐羹、蕃茄炒蛋	練習三色豆腐羹、蕃茄炒蛋製作方式	能操作三色豆腐羹、蕃茄炒蛋製作方式	習得三色豆腐羹、蕃茄炒蛋基本操作方法	能獨立製作三色豆腐羹、蕃茄炒蛋	
八	基本烹調法實習-煎、炸	能製作蔥花煎蛋、炸甜甜圈	練習蔥花煎蛋、炸甜甜圈製作方式	能操作蔥花煎蛋、炸甜甜圈製作方式	習得蔥花煎蛋、炸甜甜圈基本操作方法	能獨立製作蔥花煎蛋、炸甜甜圈	
九	西餐基本烹調法實習	能製作紅醬義大利麵	練習紅醬義大利麵製作方式	能操作紅醬義大利麵製作方式	習得紅醬義大利麵基本操作方法	能獨立製作紅醬義大利麵	

附件 3-3 (九年一貫/十二年國教並用)

教學進度		學習表現	校訂 學習內容	學習目標	學習活動	學習評量	教材 學習資源
週次	單元/主題 名稱/節數						
十	烘焙廚房器具的認識與安全使用方法	認識烘焙設備與器具	正確使用攪拌機、烤箱等機具設備	能使用攪拌機、烤箱等機具設備	習得攪拌機、烤箱等機具設備基本操作方法	能獨立操作烘焙設備與器具	
十一	西點類	認識奶油小西餅	練習奶油小西餅製作方式	能製作奶油小西餅	習得奶油小西餅基本操作方法	能獨立製作奶油小西餅	
十二	1. 酥(油)皮類製作	認識咖哩餃	練習咖哩餃製作方式	能製作咖哩餃	習得咖哩餃基本操作方法	能獨立製作咖哩餃	
十三	刀工練習	能製作咖哩炒馬鈴薯丁一	了解咖哩炒馬鈴薯丁製作方式	能操作咖哩炒馬鈴薯丁製作方式	習得咖哩炒馬鈴薯丁基本操作方法	能獨立製作咖哩炒馬鈴薯丁	
十四	刀工練習	能製作咖哩炒馬鈴薯丁二	練習咖哩炒馬鈴薯丁製作方式	能操作咖哩炒馬鈴薯丁製作方式	習得咖哩炒馬鈴薯丁基本操作方法	能獨立製作咖哩炒馬鈴薯丁	

附件 3-3 (九年一貫/十二年國教並用)

教學進度		學習表現	校訂 學習內容	學習目標	學習活動	學習評量	教材 學習資源
週次	單元/主題 名稱/節數						
十五	刀工練習	能製作黑胡椒炒馬鈴薯絲一	了解黑胡椒炒馬鈴薯絲製作方式	能操作黑胡椒炒馬鈴薯絲製作方式	習得黑胡椒炒馬鈴薯絲基本操作方法	能獨立製作黑胡椒炒馬鈴薯絲	
十六	刀工練習	能製作黑胡椒炒馬鈴薯絲二	練習黑胡椒炒馬鈴薯絲製作方式	能操作黑胡椒炒馬鈴薯絲製作方式	習得黑胡椒炒馬鈴薯絲基本操作方法	能獨立製作黑胡椒炒馬鈴薯絲	
十七	成果發表並分享回饋	能製作拿手餐點展示	了解餐桌布置與擺設原則	能布置餐桌	習得餐桌布置及擺設要點	能與同學互相分享、回饋成果	

註：

1. 本表格係依〈國民中學及國民小學課程計畫備查作業參考原則〉設計而成。
2. 依課程設計理念，可採擇高度相關之總綱各教育階段核心素養或各領域/科目核心素養，以敘寫課程目標。
3. 本表格舉例係以一至三年級為例，倘四至六年級欲辦理十二年國教之彈性課程者，其上課『節數』請依照「九年一貫課程各學習領域學習節數一覽表」填寫。

計畫可依實際教學進度填列，週次得合併填列