

【智光商工 餐旅職群 課程計畫表】

週次	主題	單元名稱	單元內容	基本/ 延伸	時數
1	職群概論	1. 餐旅職群之基本介紹及職業安全與道德 2. 餐旅職群概論	1. 餐旅職群實習科目介紹、未來升學進路介紹、安全的工作態度、敬業合作之職業道德 2. 餐旅的類別與特性、從業人員的工作內容、應有的素養、培養正確服務態度及瞭解餐旅業未來的願景	☒ 基本 ☐ 延伸	3
2	旅館實務	房務作業	1. 客房作業流程 2. 作床的程序及方法 3. 單、雙人床鋪床作業	☒ 基本 ☐ 延伸	3
3	中餐廚藝製作	廚房器具的認識、使用與衛生安全	1. 認識廚房設備與器具 2. 正確的使用刀具 3. 基礎刀工介紹及練習	☒ 基本 ☐ 延伸	3
4	中餐廚藝製作	食材的認識、保存與烹調法介紹	1. 六大類食物與營養素 2. 食材辨識 3. 食物保存與原則 4. 基本烹調法	☒ 基本 ☐ 延伸	3
5	中餐廚藝製作	基本烹調法實習	煮、滷、燴-煮白飯、滷雞翅、燴三鮮練習	☒ 基本 ☐ 延伸	3
6	中餐廚藝製作	基本烹調法實習	蒸、羹-清蒸魚、粉蒸排骨、茶碗蒸、三色豆腐羹練習	☒ 基本 ☐ 延伸	3
7	中餐廚藝製作	基本烹調法實習	炒-蕃茄炒蛋、培根炒高麗菜、榨菜炒肉絲練習	☒ 基本 ☐ 延伸	3
8	中餐廚藝製作	基本烹調法實習	煎、炸-蔥花煎蛋、鹽酥雞、五味炸肉條練習	☒ 基本 ☐ 延伸	3
9	餐飲服務技術	口布的摺疊	1. 口布的規格與用途 2. 不同功能的口布的摺法練習-1	☒ 基本 ☐ 延伸	3
10	餐飲服務技術	口布的摺疊	1. 不同功能的口布的摺法練習-2 2. 口布清潔與上漿練習	☒ 基本 ☐ 延伸	3
11	飲料調製實務	飲料調製介紹	1. 認識飲料的定義、種類 2. 認識機具設備及器皿 3. 飲料調製方法練習(直接注入法、搖盪法、攪拌法)	☒ 基本 ☐ 延伸	3
12	飲料調製實務	乳品、果汁及碳酸飲料	認識乳製品種類、特性與應用	☒ 基本 ☐ 延伸	1
		茶的分類及沖泡	認識茶的分類及特性	☒ 基本 ☐ 延伸	2
13	飲料調製實務	乳品、果汁及碳酸飲料	認識碳酸飲料及礦泉水的種類	☒ 基本 ☐ 延伸	3
14	飲料調製實務	乳品、果汁及碳酸飲料	飲品的變化與調製	☒ 基本 ☐ 延伸	3
15	飲料調製實務	茶的分類及沖泡	茶的基本沖泡(1)	☒ 基本 ☐ 延伸	3
16	飲料調製實務	茶的分類及沖泡	茶的基本沖泡(2)	☒ 基本 ☐ 延伸	3