

# 國立屏北高中 107 學年度第 2 學期

## 西餐烹飪實務 教學綱要

科目名稱：西餐烹飪實務	學分數：3
類別：	任課教師：張良蕙
必/選修：必修	
教學目標： 1.讓學生認識西餐之分類。 2.培養學生西餐基本烹調的能力。 3.熟悉西餐烹調器具之使用方法。 4.讓學生了解特殊食材及烹調法，期使學生能運用在日常生活當中。	
課程內容： 1.教導學生對烹調法運用及食材搭配。 2.認識西餐製作原理及方法。	
實施方式： 1.講解烹調法、食材之特性及重點。 2.實施分組實習，並示範烹調技巧教學。 3.課程中內容重點補充，對實習完後學生產品講解及改正。	
先備條件： 1.具備有興趣學習製作西餐烹調之熱忱。	
參考資料： 1.綜合高中課程綱要/91 年教育部編印 2.西餐烹飪製作/龍騰出版社 3.各個相關網站	

# 國立屏北高中 107 學年度第 2 學期

## 西餐烹飪實務 課程計畫

教 學 目 標	1. 讓學生認識西餐之分類。	202 年級 每週 三 節		
	2. 培養學生有基本烹調的能力。			
評 量 方 式	3. 熟悉烹調器具之使用方法。	1. 教學評量以學生實習評量、工作態度、報告、筆試、術科考試為依據。 2. 學期評量以這學期所教過之產品或學習過之相關產品，可自由發揮變化。 3. 成績包括實習成績、筆試成績、作業成績、職業態度。		
輔助教材或參考書目	1. 綜合高中課程綱要/91 年教育部編印 2. 西餐烹飪製作/龍騰出版社 3. 自編講義			
週次	課程單元/主題	作業內容	重要議題融入	學校本位課程活動
1	廚房認識：實習教室整理、分組、器具認識			
2	切割法介紹：德式熱馬鈴薯沙拉	作業單		
3	切割法介紹：高湯製作、尼斯沙拉	作業單		
4	基本烹調法	測 驗		
5	基本烹調法 (Blanching, Boiling)	作業單		
6	基本烹調法 (Poaching)	作業單		
7	<b>03/28-03/29 第一次段考</b>			
8	基本烹調法 (Steaming)	作業單		
9	基本烹調法 (Frying, Pan frying)	作業單		
10	基本烹調法 (Sauteing)	作業單		
11	香料介紹	作業單		
12	香料介紹	測 驗		
13	專業用語	作業單、測驗		
14	<b>05/13-05/14 第二次段考</b>			
15	基本烹調法 (Gratinating)	作業單		
16	基本烹調法 (Baking)	作業單		
17	基本烹調法 (Roasting)	作業單		
18	術科考試	測驗		
19	大掃除			
20	<b>06/26-06/28 期末考</b>			

# 國立屏北高中107學年度第2學期

## 美食學堂 科 教學綱要

科目名稱：美食學堂

學分數：2

類別：

科目代號：

必/選修：選修

任課教師：陳雅華

### 教學目標：

讓有興趣餐飲領域的二年級學生認識飲料調製、烹飪實務的課程，能實際運用在日常生活中，增加與家人互動溝通及餐飲生活品質。

### 課程內容：

介紹餐飲相關課程內容：規劃有西餐濃湯、三明治、西式點心篇等課程。

### 實施方式：

#### 1. 教材編選

- (1) 各種食材或器具教材。
- (2) 編選之教材需合教學原則。
- (3) 留意可以在日常生活中簡易製作之相關產品。
- (4) 內容與生活中和家人一起結合並分享。
- (5) 教材應列出可供參考之教學資源，如書名、食譜、網站、店名…

#### 2. 教學方法

- (1) 講解西餐及點心類等種類，講解所運用之食材特性及重點。
- (2) 實施分組實習，並示範操作技能教學。
- (3) 課程中內容重點補充，對實習完後學生產品講解及改正。

#### 3. 教學評量

- (1) 講解後進行實作或問答討論。
- (2) 實施分組實習，並示範及操作技巧。
- (3) 進行產品及小組評量。

#### 4. 教學資源

- (1) 教科書。
- (2) 各相關書籍。
- (3) 有教學媒體設備，如烘焙專業器具與設備、擴大機、網路或光碟…等。

#### 5. 教學相關配合事項

- (1) 學校應有飲調教室及烘焙教室之動機具。
- (2) 需配合各單元製作材料及購置教學所需之軟硬體及專業設備。

**先備條件：**

對於餐飲相關課程有興趣之學生。

**參考資料：**

餐飲相關書籍及雜誌。

相關網站及媒體。

# 國立屏北高中107學年度第2學期

## 美食學堂 科 課程計畫

教學目標	讓有興趣餐飲領域的二年級學生認識飲料調製、烹飪實務的課程，能實際運用在日常生活中，增加與家人互動溝通及餐飲生活品質。			二 年級 每週 2 節
評量方式	平時實作分組組員互動、實作成品及學習單。			
輔助教材或參考書目	1. 圖書館具備充足餐飲相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 餐飲相關雜誌及網路資源等。			
週次	課程單元/主題	作業內容	重要議題融入	學校本位課程活動
1	課程介紹及設備講解			
2	西餐香料分類概論			
3	濃湯介紹-基本器具認識甜瓜濃湯	學習單1		
4	烤雞、烤肋排醃製	學習單2		
5	烤雞實作	學習單3		
6	烤肋排實作			
7	<b>第一次段考</b>	學習單4		
8	烤雞三明治	學習單5		
9	蛋沙拉三明治	學習單6		
10	蔬果三明治	學習單7		
11	香蒜吐司	學習單8		
12	西餐蛋烹調-水波蛋	學習單9		
13	西餐蛋烹調-炒蛋			
14	<b>第二次段考</b>			
15	西餐蛋烹調-西班牙恩力蛋	學習單10		
16	西餐蛋烹調-恩力蛋	學習單11		
17	創意料理資料蒐集	自創學習單12		
18	創意料理第一次練習製作			
19	各組創意料理製作			
20	<b>期末考</b>			

重要議題代號：【P】人權教育 【M】多元文化 【E】環保教育 【A】永續發展【L】生命教育 【C】法治教育 【N】消費者保護 【S】性別

# 國立屏北高中 107 學年度第 2 學期

## 食尚玩家科 教學綱要

科目名稱：食尚玩家

學分數：2

類別：

任課教師：張良慧

必/選修：選修

### 教學目標：

讓有興趣烹飪餐飲的一年級學生認識各國飲食文化、餐桌禮儀及餐點製作和如何飲料調製，能運用在日常生活中，增加與家人互動溝通及提升未來生活素質。

### 課程內容：

介紹餐飲服務學程相關課程內容：規劃有飲食文化、中餐製作、西餐製作、烘焙製作等課程。

### 實施方式：

1. 教材編選：自編教材講義及學習單。
2. 教學方法：講述法、示範教學、學生實作。
3. 教學評量：學習單、小組分工、期末創意實作成果。
4. 教學資源：餐飲相關書籍及相關網站。
5. 教學相關配合事項：圖書館購進相關餐飲書籍、雜誌及軟硬體設備。

### 先備條件：

對於餐飲相關課程有興趣之學生。

### 參考資料：

1. 餐飲相關書籍及雜誌。
2. 相關網站及媒體。

# 國立屏北高中 107 學年度第 2 學期

## 食尚玩家 科 課程計畫

教學目標	讓有興趣烹飪餐飲的一年級學生認識各國飲食文化、餐桌禮儀及餐點製作和如何飲料調製，能運用在日常生活中，增加與家人互動溝通及提升未來生活素質。			1 年級 每週 2 節
評量方式	平時實作分組組員互動、實作成品及學習單。			
輔助教材或參考書目	1. 圖書館具備充足餐飲相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 餐飲相關雜誌及網路資源等。			
週次	課程單元/主題	作業內容	重要議題融入	學校本位課程活動
1	課程講解及環境安全介紹			
2	台式家常菜/元宵	學習單 1		
3	台式家常菜/蝦醬高麗菜	學習單 2		
4	台式家常菜/酸辣湯	學習單 3		
5	台式家常菜/什錦炒飯	學習單 4		
6	台式家常菜/金瓜炒米粉	學習單 5		
7	第一次段考			
8	點心製作/擠花小西餅	學習單 6		
9	點心製作/手工香料餅乾	學習單 7		
10	點心製作/布朗尼	學習單 8		
11	點心製作/司康	學習單 9		
12	異國料理/三明治早餐拼盤	學習單 10		
13	異國料理/韓式煎餅	學習單 11		
14	第二次段考			
15	異國料理/PIZZA	學習單 12		
16	異國料理/酥皮玉米濃湯	學習單 13		
17	異國料理/酥炸可樂餅	學習單 14		
18	異國料理/義大利麵	學習單 15		
19	期末創意菜製作	自創菜單		
20	期末考			

重要議題代號：【P】人權教育 【M】多元文化 【E】環保教育 【A】永續發展  
【L】生命教育 【C】法治教育 【N】消費者保護 【S】性別平等教育

# 家政 教學綱要

<b>科目名稱：</b> 家政	<b>學分數：</b> 2
<b>類別：</b>	<b>任課教師：</b> 張良蕙/陳雅華
<b>必/選修：</b> 選修	
<b>教學目標：</b> <ul style="list-style-type: none"><li>一、 增進家庭生活能力，提升生活品質。</li><li>二、 形塑健康家庭的信念，啟發生命價值效能。</li><li>三、 提升生活應用與創造能力，勇於面對生活挑戰。</li></ul>	
<b>課程內容：</b> <ul style="list-style-type: none"><li>一、 從學生經驗出發，以家庭生活為核心，培養個人與經營家庭所須具備的生活能力。</li><li>二、 在各主題融入健康生活、生涯發展、環境保護、消費教育、禮儀及資訊獲得與判斷等重要概念與能力。</li></ul>	
<b>實施方式：</b> <ul style="list-style-type: none"><li>一、 採理論介紹與實作課程交叉進行。</li><li>二、 配合學校設備、教學時數與重要活動，彈性調整主題的選擇、搭配與順序，符合學生生活需求，提升教學成效。</li><li>三、 課程除教師示範之外，運用多媒體提供多元化教材輔助教學，以提升學生學習興趣，增進學習效果。</li><li>四、 實作課程採分組方式進行，藉由相互觀摩、團隊合作的機會，提高學習成效。</li><li>五、 實習在指定的專科教室內進行，以利安全與秩序之維護。</li><li>六、 本課程相關實作結束之後，鼓勵學生相互欣賞，激發學生作課後省思，並能與實際生活做結合。</li></ul>	
<b>先備條件：</b> <p>對家政領域有興趣者。</p>	
<b>參考資料：</b> <ul style="list-style-type: none"><li>一、 書刊資源：參考工具書、一般用書、期刊雜誌等。</li><li>二、 傳播資源：影片、光碟及網路資源等。（網路資源如：</li><li>三、 生活領域—家政教學綱要<a href="http://home.tngs.tn.edu.tw/home/">http://home.tngs.tn.edu.tw/home/</a>教育部家政科學科中心<a href="http://www.tchcvs.tc.edu.tw/project/center/">http://www.tchcvs.tc.edu.tw/project/center/</a>教育部家政群科中心學校)</li><li>四、 社教資源：藝文活動、各項表演及展示會活動。</li></ul>	

# 國立屏北高中 107 學年度第 2 學期

## 家政 課程計畫

教 學 目 標	一、增進家庭生活能力，提升生活品質。 二、形塑健康家庭的信念，啟發生命價值效能。 三、提升生活應用與創造能力，勇於面對生活挑戰。			310、309
				每週 <u>二</u> 節
評 量 方 式	作業單、課程參與、測驗			
輔助教 材或參 考書目	自編教材			
週次	課程單元/主題	作業內容	重要議題 融入	學校本位 課程活動
1	課程介紹			
2	美食製作篇：元宵	作業單		
3	餐飲服務篇：口布摺疊	作業單		
4	美食製作篇：大阪燒	作業單		
5	餐飲服務篇：餐桌擺設			
6	飲料調製篇：咖啡的種類與特性、咖啡沖煮法	作業單		
7	<b>第一次段考</b>			
8	餐飲服務篇：展示桌佈置			
9	飲料調製篇：咖啡的沖煮法	作業單		
10	飲料調製篇：特調咖啡	作業單		
11	美食製作篇：焗烤義大利麵	作業單		
12	美食製作篇：巧克力布朗尼	作業單		
13	美食製作篇：手工餅乾			
14	<b>第二次段考</b>	作業單		
15	美食製作篇：杯子蛋糕	作業單		
16	畢業典禮			
17				
18				
19				
20				

重要議題代號：【P】人權教育   【M】多元文化   【E】環保教育   【A】永續發展  
                  【L】生命教育   【C】法治教育   【N】消費者保護   【S】性別平等教育

# 國立屏北高中107學年度第2學期

## 烘焙製作實習Ⅱ 科 教學綱要

科目名稱：烘焙製作實習Ⅱ

學分數：4

類別：

科目代號：

必/選修：選修

任課教師：朱禱嘉

### 教學目標：

1. 培養學生有製作基本點心的能力。
2. 熟悉點心製作需用器具之使用方法。
3. 讓學生了解各食材特殊性及製作法，期使學生能運用在日常生活中。

### 課程內容：

1. 教導學生對中西式點心的認識與製作方法運用。
2. 認識點心製作及原理。

### 實施方式：

#### 1. 教材編選

- (1) 各種食材或器具教材。
- (2) 編選之教材需合教學原則。
- (3) 留意可以在日常生活中簡易製作之烘焙產品。
- (4) 內容與生活中和家人一起結合並分享。
- (5) 教材應列出可供參考之教學資源，如書名、食譜、網站、店名…

#### 2. 教學方法

- (1) 講解點心種類，講解所運用之食材特性及重點。
- (2) 實施分組實習，並示範操作技能教學。
- (3) 課程中內容重點補充，對實習完後學生產品講解及改正。

#### 3. 教學評量

- (1) 講解後進行筆試小考或問答。
- (2) 實施分組實習，並示範及操作技巧。
- (3) 進行術科操作評量。

#### 4. 教學資源

- (1) 教科書。
- (2) 各相關書籍。
- (3) 有教學媒體設備，如烘焙專業器具與設備、擴大機、網路或光碟…等。

#### 5. 教學相關配合事項

- (1) 學校應有烘焙教室及動機具。
- (2) 需配合各單元製作材料及購置教學所需之軟硬體及專業設備。

**先備條件：**

以餐飲服務學程學生為主。

**參考資料：**

(1) 綜合高中課程綱要

教育部編印

(2) 各個相關網站

# 國立屏北高中107學年度第2學期

## 烘焙製作實習Ⅱ 科 課程計畫

教學目標	1. 培養學生有製作基本點心的能力。 2. 熟悉製作點心器具使用方法。 3. 讓學生了解食材特性及製作法，使學生能運用在產品製作中。			三 年級
				每週 4 節
評量方式	1. 術科產品評分。 2. 學習單撰寫。			
輔助教材或參考書目	1. 筆電、單槍、黑板。 2. 自編教材。			
週次	課程單元/主題	作業內容	重要議題融入	學校本位課程活動
1	分組、選幹部			
2	模擬考			
3	2/28連假			
4	奶蓋蛋糕、草莓布雪			
5	大理石蛋糕、菠蘿泡芙			
6	乳酪布丁燒、瑪德蓮			
7	提拉米蘇、檸檬酥餅			
8	4/4連假			
9	4/9-10高三專門學程第二次段考			
10	專二總複習			
11	專二總複習			
12	專二總複習			
13	業師協同教學			
14	5/13-5/14高三期末考			
15	高三校外參訪			
16	高三模擬四技推甄口試			
17	畢業			

重要議題代號：【P】人權教育 【M】多元文化 【E】環保教育 【A】永續發展【L】生命教育 【C】法治教育 【N】消費者保護 【S】性別平等教育

# 國立屏北高中 107 學年度第 2 學期

## 健康與飲食 教學綱要

科目名稱：健康與飲食	學分數：2
類別：	任課教師：張良蕙
必/選修：選修	
<b>教學目標：</b> 協助學生認識飲食對健康的重要性，如何正確選擇對人體有益的食物；從而引發良善的職業道德。	
<b>課程內容：</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 了解食物對健康的影響</li><li>2. 了解如何選擇對人體有益的食物</li></ol>	
<b>實施方式：</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1.教材編選：自編教材</li><li>2.教學方法：講述</li><li>3.教學評量：作業、課程參與、測驗</li><li>4.教學資源：餐旅相關書籍、網站、時事。</li><li>5.教學相關配合事項</li></ol>	
<b>先備條件：</b> 對餐旅行業具備學習興趣	
<b>參考資料：</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1、飲食與健康</li><li>2、餐飲相關網站、時事</li><li>3、食物製備原理 陳淑瑾</li></ol>	

# 國立屏北高中 107 學年度第 2 學期

## 健康與飲食 課程計畫

教學目標	協助學生認識飲食對健康的重要性，如何正確選擇對人體有益的食物； 從而引發良善的職業道德。			202 年級
				每週 二 節
評量方式	平時成績及作業			
輔助教材或參考書目	1、飲食與健康 2、餐飲相關網站 3、食物製備原理 陳淑瑾			
週次	課程單元/主題	作業內容	重要議題融入	學校本位課程活動
1	課程介紹			
2	飲食與養生	作業單		
3	飲食與養生			
4	飲食與健康	作業單		
5	各類人員的飲食營養	作業單		
6	各類人員的飲食營養	作業單		
7	<b>第一次段考</b>			
8	專業複習			
9	各類人員的飲食營養	作業單		
10	常用飲食與健康	作業單		
11	常用飲食與健康	作業單		
12	常用飲食與健康	作業單		
13	<b>高一、二第二次段考</b>			
14	健康飲食實作	作業單		
15	健康飲食實作	作業單		
16	健康飲食實作	作業單		
17	術科考試			
18	術科考試			
19	大掃除			
20	<b>高一、二期末考</b>			

重要議題代號：【P】人權教育   【M】多元文化   【E】環保教育   【A】永續發展  
                  【L】生命教育   【C】法治教育   【N】消費者保護   【S】性別平等教育

# 國立屏北高中 107 學年度第 2 學期

## 國際禮儀科 教學綱要

科目名稱：國際禮儀	學分數：2
類別：	任課教師：朱翊嘉
必/選修：選	
<b>教學目標：</b> 1. 基本儀態 2. 用餐禮儀 3. 日常生活禮儀 4. 商用禮儀	
<b>課程內容：</b> 食、衣、住、行、溝通、社交、職場、商務、出國旅遊、國際間禮儀	
<b>實施方式：</b>  1. 教材編選 (1) 編選之教材需合教學原則與方法。 (2) 留意可以在日常生活之相關時勢資訊。 (3) 教材應列出可供參考之教學資源，如書名、網站…  2. 教學方法 (1) 講解餐飲服勤方法、各式服勤方式之特性及重點。 (2) 實施分組實習，並示範服勤技巧教學要領。 (3) 課程中內容重點補充，對實習完後學生缺點講解及改正。  3. 教學評量 (1) 教學評量以學生學習態度與學科測驗、分組討論為依據。  4. 教學資源 (1) 教科書。 (2) 各相關書籍。 (3) 有教學媒體設備，如電腦、網路、光碟…等。  5. 教學相關配合事項 (1) 需配合各單元製作材料及購置教學所需之軟硬體。 (2) 搭配相關企業做戶外教學事項。	
<b>先備條件：</b> 以餐飲服務學程學生為主。	

**參考資料：**

旗立餐旅研究室，《餐旅服務 I~IV》，旗立資訊。

餐旅服務總複習，龍騰出版社。

# 國立屏北高中 103 學年度第 2 學期

## 國際禮儀 科 課程計畫

教 學 目 標	1. 基本儀態 2. 用餐禮儀 3. 日常生活禮儀 4. 商用禮儀			3 年 級
				每週 2 節
評 量 方 式	紙筆測驗、實作測驗			
輔助教 材或參 考書目	旗立餐旅研究室，《餐旅服務 I~IV》，旗立資訊。 餐旅服務總複習，龍騰出版社。			
週次	課程單元/主題	作業內容	重要議題 融入	學校本位 課程活動
1	開學			
2	模擬考			
3	課程介紹			
4	食—中餐			
5	食—西餐			
6	03/12-03/13 高三專門學程第一次段考			
7	酒類介紹			
8	乘坐禮儀			
9	04/09-04/10 高三專門學程模擬考			
10	專業複習			
11	專業複習			
12	專業複習			
13	專業複習			
14	05/13-05/14 高三期末考			
15	校外科大端參訪			
16	美姿美儀教學			
17	推甄模擬口試練習			
18	畢業典禮			

# 國立屏北高中107學年度第2學期

## 專題製作 II 科 教學綱要

科目名稱：專題製作 II	學分數：2
類別：	科目代號：
必/選修：必修	任課教師：張良蕙
<b>教學目標：</b> 1. 培養學生對專題了解及認識。 2. 知道專題如何撰寫。	
<b>課程內容：</b> 1. 了解專題的概念與架構。 2. 教導學生對專題撰寫的認識與應有基本常識。 3. 教授撰寫專題技巧。	
<b>實施方式：</b> 1. 教材編選 (1) 編選之教材需合教學原則與方法。 (2) 留意可以在日常生活之相關研究資訊。 (3) 教材應列出可供參考之教學資源，如書名、網站… 2. 教學方法 (1) 講解餐旅各相關論文研究之特性及重點。 (2) 課程中內容重點講解，並對各論文做介紹，與各小組學生互動討論。 3. 教學評量 (1) 進度書面評量。 (2) 上台發表進度考核。 4. 教學資源 (1) 教科書。 (2) 各相關書籍。 (3) 有教學媒體設備，如電腦、網路、光碟…等。 5. 教學相關配合事項 (1) 需配合各單元製作材料及購置教學所需之軟硬體。	
<b>先備條件：</b> 以餐飲服務學程學生為主。	
<b>參考資料：</b> 1. 各個相關論文系統或教學網站 2. 餐旅群科中心網站	

# 國立屏北高中107學年度第2學期

## 專題製作 II 科 課程計畫

教學目標	1. 培養學生對專題了解及認識。 2. 知道專題如何撰寫。			二
				年級
評量方式	1. 進度書面評量。 2. 上台發表進度考核。			
輔助教材或參考書目	1. 筆電、單槍、白板。 2. 自製講義。			
週次	課程單元/主題	作業內容	重要議題融入	學校本位課程活動
1	作業討論			
2	第三章分析與修正	作業單		
3	第四章介紹與分析	作業單		
4	第四章分析與修正	作業單		
5	第四章分析與修正	作業單		
6	第五章介紹	作業單		
7	<b>第一次段考</b>			
8	第五章修正	作業單		
9	第五章修正	作業單		
10	第五章修正	書面報告		
11	上台發表	作業單		
12	上台發表	作業單		
13	上台發表	作業單		
14	<b>第二次段考</b>			
15	小論文發表後修正	書面報告		
16	小論文發表後修正	書面報告		
17	小論文修正後上台報告	書面報告		
18	小論文修正後上台報告	書面報告		
19	大掃除			
20	<b>期末考</b>			

重要議題代號：【P】人權教育 【M】多元文化 【E】環保教育 【A】永續發展【L】

生命教育 【C】法治教育 【N】消費者保護 【S】性別平等

# 國立屏北高中 107 學年度第 2 學期

## 飲料與調酒 II 科 教學綱要

科目名稱：飲料調製

學分數：3

類別：

任課教師：陳雅華

必/選修：選修

教學目標：

- (一)認識各式飲料。
- (二)熟悉飲料調製之相關物料及設備。
- (三)熟悉飲料調製之專業技能。
- (四)熟悉飲料調製之中英文專業術語。

課程內容：

1. 緒論
2. 無酒精飲料~茶
3. 無酒精飲料~咖啡
4. 無酒精飲料~其他
5. 酒的類別
6. 雞尾酒的調製
7. 吧台作業及酒類服務

實施方式：

(一)教材編選

1. 教材由教師自行編寫或選擇適宜之教科書。
2. 蒐集餐旅事業相關之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔助教材。

(二)教學方法

1. 本科目為實習科目，如至工廠(場)或其他場所實習，得分組上課。
2. 教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，以教學光碟、錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。

(三)教學評量

1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。
2. 針對技能部分施以實作評量。
3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。

(四)教學資源

1. 圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。
2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。
3. 中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源。

(五)教學相關配合事項

1. 校外餐旅機構之配合及學校行政支援。
2. 教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。
3. 安排參觀觀光旅館或大型餐廳餐飲設施。
4. 利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。
5. 本教材各單元宜交互實施，融入理論於實習課中，由淺入深，並注意依學生個別差異調整教材內容。
6. 教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。

**先備條件：**

**參考資料：**

中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源

# 國立屏北高中 107 學年度第 2 學期

## 飲料與調酒 II 科 課程計畫

教學目標	(一)認識各式飲料。 (二)熟悉飲料調製之相關物料及設備。 (三)熟悉飲料調製之專業技能。 (四)熟悉飲料調製之中英文專業術語。			2 年級
				每週 3 節
評量方式	1. 針對認知部分以紙筆測驗評量。 2. 針對技能部分施以實作評量。 3. 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。			
輔助教材或參考書目	飲料調製 II			
週次	課程單元/主題	作業內容	重要議題融入	學校本位課程活動
1	術科復習考			
2	術科模擬考(一)	評分表		
3	術科模擬考(二)	評分表		
4	術科模擬考(三)	評分表		
5	術科模擬考(四)	評分表		
6	協同教學. 咖啡拉花/貓門咖啡廳業師	筆記		
7	第一次段考			
8	術科模擬考(五)	評分表		
9	協同教學. 咖啡拉花/美和科大喻天福老師	筆記		
10	術科模擬考(六)	評分表		
11	術科模擬考(七)	評分表		
12	協同教學. 咖啡拉花/貓門咖啡廳業師	筆記		
13	術科模擬考(八)			
14	第二次段考	評分表		
15	術科模擬考(九)	評分表		
16	術科模擬考(十)	評分表		
17	術科模擬考(十一)	筆記		
18	協同教學. 咖啡拉花/貓門咖啡廳業師	筆記		
19	術科考			
20	期末考			

重要議題代號：【P】人權教育 【M】多元文化 【E】環保教育 【A】永續發展  
 【L】生命教育 【C】法治教育 【N】消費者保護 【S】性別平等教育

# 國立屏北高中 107 學年度第 2 學期

## 國立屏北高中 餐飲 科 教學綱要

科目名稱：餐旅服務Ⅱ

學分數：3

類別：

任課教師：朱禱嘉、陳雅華

必/選修：必修

### 教學目標：

1. 瞭解餐飲服務方式及飲料服務流程
2. 熟悉餐廳服務流程
3. 餐務作業
4. 瞭解顧客抱怨及緊急事件處理

### 課程內容：

餐飲服務方式、飲料服務、餐廳服務流程、餐務作業、顧客抱怨及緊急事件處理

### 實施方式：

1. 教材編選
  - (1) 編選之教材需合教學原則與方法。
  - (2) 留意可以在日常生活之相關時勢資訊。
  - (3) 教材應列出可供參考之教學資源，如書名、網站…
2. 教學方法
  - (1) 講解餐飲服勤方法、各式服勤方式之特性及重點。
  - (2) 實施分組實習，並示範服勤技巧教學要領。
  - (3) 課程中內容重點補充，對實習完後學生缺點講解及改正。
3. 教學評量
  - (1) 教學評量以學生學習態度與學科測驗、分組討論為依據。
4. 教學資源
  - (1) 教科書。
  - (2) 各相關書籍。
  - (3) 有教學媒體設備，如電腦、網路、光碟…等。
5. 教學相關配合事項
  - (1) 需配合各單元製作材料及購置教學所需之軟硬體。
  - (2) 搭配相關企業做戶外教學事項。

### 先備條件：

以餐飲服務學程學生為主。

**參考資料：**

龍騰出版社，《餐旅服務 I》。

餐旅服務總複習，龍騰出版社。

# 國立屏北高中 107 學年度第 2 學期 餐旅服務 II 科 課程計畫

教學目標	1. 瞭解餐飲服務方式及飲料服務流程	2 年級		
	2. 熟悉餐廳服務流程 3. 餐務作業 4. 瞭解顧客抱怨及緊急事件處理	每週 3 節		
評量方式	1. 紙筆測驗 2. 實作測驗			
輔助教材或參考書目	謝美美等編著，《餐旅服務 II》，旗立出版。			
週次	課程單元/主題	作業內容	重要議題融入	學校本位課程活動
1	課程介紹、分組、環境整理			
2	中餐擺設教學			
3	2/28 連假			
4	中餐擺設教學			
5	第八章介紹			
6	第一次段考(3/28-29)			
7	考卷檢討、第一次術科考試			
8	4/5 連假			
9	第八章(1.2)、西餐餐桌收拾服務(3)			
10	第八章(1)、(2.3)橘柚切割			
11	第八章(1.2)、客房服務實習(3)			
12	第八章(1)、(2.3)火焰燒：香蕉、水蜜桃			
13	第九章：葡萄酒服務、開瓶教學			
14	5/13-14 第二次段考及考卷檢討			
15	飲調檢定模擬考練習			
16	飲調檢定模擬考練習			
17	飲調檢定模擬考練習			
18	第九章葡萄酒的服務			
19	大掃除			
20	6/26-28 高一高二期末考			

重要議題代號：【P】人權教育   【M】多元文化   【E】環保教育   【A】永續發展  
                   【L】生命教育   【C】法治教育   【N】消費者保護   【S】性別平等教育

# 國立屏北高中107學年度第2學期

## 餐旅服務 IV科 教學綱要

科目名稱：餐飲服務技術 IV

學分數：2

類別：

科目代號：

必/選修：選修

任課教師：朱翎嘉

### 教學目標：

1. 培養學生有客房服務的基本能力。
2. 熟悉專業客房器具之使用。
3. 讓學生擁有專業儀態與禮節。
4. 了解各式餐服方式的方法，能運用在日常生活及工作當中。

### 課程內容：

#### 1. 旅管服務的內涵

餐廳服務方式與種類

#### 1. 了解旅館服務設備與備品

知道各項基本客房服務技術與維護

### 實施方式：

#### 1. 教材編選

- (1) 編選之教材需合教學原則與方法。
- (2) 留意可以在日常生活之相關時勢資訊。
- (3) 教材應列出可供參考之教學資源，如書名、網站…

#### 2. 教學方法

- (1) 講解餐飲服勤方法、各式服勤方式之特性及重點。
- (2) 實施分組實習，並示範服勤技巧教學要領。
- (3) 課程中內容重點補充，對實習完後學生缺點講解及改正。

#### 3. 教學評量

- (1) 教學評量以學生學習態度與學科測驗、分組討論為依據。

#### 4. 教學資源

- (1) 教科書。
- (2) 各相關書籍。
- (3) 有教學媒體設備，如電腦、網路、光碟…等。

#### 5. 教學相關配合事項

- (1) 需配合各單元製作材料及購置教學所需之軟硬體。
- (2) 搭配相關企業做戶外教學事項。

**先備條件：**

以餐飲服務學程學生為主。

**參考資料：**

旗立餐旅研究室，《餐旅服務 I~IV》，旗立資訊。

餐旅服務總複習，龍騰出版社。

# 國立屏北高中107學年度第2學期

## 餐旅服務 IV 科 課程計畫

教學目標	2. 瞭解餐旅服務的內涵			3 年級
	3. 餐廳服務方式與種類 4. 了解旅館服務設備與備品 5. 知道各項基本客房服務技術與維護			每週 2 節
評量方式	3. 紙筆測驗 4. 實作測驗			
輔助教材或參考書目	旗立餐旅研究室，《餐旅服務 I~IV》，旗立資訊。 餐旅服務總複習，龍騰出版社。			
週次	課程單元/主題	作業內容	重要議題融入	學校本位課程活動
1	分組、選幹部			
2	模擬考			
3	2/28放假			
4	第19章公共區域的清潔及維護介紹			
5	第20章旅館顧客抱怨及緊急事件處理			
6	3/12-13高三專門學程第一次段考			
7	考卷檢討			
8	專二總複習			
9	4/9-10高三專門學程第二次段考			
10	專二總複習			
11	專二總複習			
12	專二總複習			
13	科大端校外參訪			
14	5/13-5/14高三期末考			
15	高三補考			
16	大掃除			
17	畢業			

重要議題代號：【P】人權教育 【M】多元文化 【E】環保教育 【A】永續發展【L】生命教育 【C】法治教育 【N】消費者保護 【S】性別平等教育

# 國立屏北高中 107 學年度第 2 學期

## 餐旅概論 科 教學綱要

科目名稱：餐旅概論	學分數：2
類別：	任課教師：陳雅華
必/選修：必修	
<b>教學目標：</b> (一)培養正確的餐旅業從業概念，服務態度及職場倫理。 (二)培養學生認識餐飲、旅館、旅行業及航空客運等餐旅相關產業之屬性、任務職掌、經營概念、中英文專用術語。 (三)培育符合餐旅相關職場之初級人才所需的基礎餐旅專業知能。	
<b>課程內容：</b> 1. 緒論篇 2. 餐飲篇 3. 旅館篇 4. 旅行業篇 5. 總結篇	
<b>實施方式：</b> (一)教材編選 1. 餐旅業的定義與屬性之教材須融入餐旅業與其他相關產業之關係。 2. 教材由老師自行編寫或選擇適宜之教科書。 (二)教學方法 1. 參觀旅館、餐廳、旅行社之時間由師生自訂。 2. 以簡報、光碟片等媒體作為輔助教學，增進學習效果。 3. 認知方面應依教材性質，斟酌分別採用講演法、啟發法、問題教學法、自學輔導法、協同教學等教學方法。 (三)教學評量 教學評量的方式宜多樣化：包括紙筆測驗、口頭問答、習題練習、課堂討論、撰寫報告等。 (四)教學資源 1. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、教學光碟、掛圖、雜誌及網路資源。 (五)教學相關配合事項 1. 校外餐旅機構之配合與學校行政支援。 2. 利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，以充實自我實務能力，提升教學品質。 3. 透過校外餐旅機構之接洽、安排及實際運作之整合，提供學生更多學習機會。	
先備條件： 已修習餐旅概論 I	6

**參考資料：**

中外餐旅相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源

# 國立屏北高中 107 學年度第 2 學期

## 餐旅概論 科 課程計畫

教 學 目 標	(一)培養正確的餐旅業從業概念，服務態度及職場倫理。			2 年級
	(二)培養學生認識餐飲、旅館、旅行業及航空客運等餐旅相關產業之屬性、任務職掌、經營概念、中英文專用術語。			每週 3 節
(三)培育符合餐旅相關職場之初級人才所需的基礎餐旅專業知能。				
評 量 方 式	教學評量的方式宜多樣化：包括紙筆測驗、口頭問答、習題練習、課堂討論、撰寫報告等			
輔助教 材或參 考書目	1. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、教學光碟、掛圖、雜誌及網路資源。			
週次	課程單元/主題	作業內容	重要議題 融入	學校本位 課程活動
1	旅館業的定義及特性	筆記		
2	我國旅館業發展	筆記		
3	歐美旅館業發展	筆記		
4	旅館業類別、旅館等級評鑑、客房的種類	筆記	法治教育	
5	旅館業的組織、旅館業各部門工作內容 旅館業從業人員之職掌	筆記	多元文化	
6	旅館房租計價方式、房價表及旅館設施與服務、 訂房作業	測驗		
7	第一次段考			
8	櫃檯作業、旅館的連鎖經營	筆記		
9	旅行業的定義與特質			
10	我國旅行業之發展、歐美旅行業之發展	筆記		
11	旅行業的類別、旅行社的種類			
12	旅行社的組織、旅行社從業人員之職掌 認識經理人、領隊及導遊	筆記	法治教育	
13	旅行業之產品	測驗		
14	第二次段考			
15	旅行文件			
16	出國手續、團體作業			
17	餐旅服務文化與餐旅行銷、公共關係與業務推廣			
18	公共關係與業務推廣、我國觀光市場			
19	餐旅業當前面臨的難題、餐旅業的未來發展趨勢		永續發展	
20	期末考			

重要議題代號：**【P】** 人權教育    **【M】** 多元文化    **【E】** 環保教育    **【A】** 永續發展  
                  **【L】** 生命教育    **【C】** 法治教育    **【N】** 消費者保護    **【S】** 性別平等教育

# 國立屏北高中 107 學年度第 2 學期

## 餐飲採購 科 教學綱要

科目名稱：餐飲採購

學分數：2

類別：

任課教師：陳雅華

必/選修：選修

教學目標：

對餐飲採購有基本的認知

課程內容：

1. 採購作業流程
2. 採購方法
3. 驗貨管理

實施方式：

1. 以教科書為教材上課
2. 以段考與平時考測驗學生

先備條件：

參考資料：

# 國立屏北高中 107 學年度第 2 學期

## 餐飲採購 科 課程計畫

教學目標	對餐飲採購有基本的認知			三 年 級
				每週 2 節
評量方式	紙筆測驗、口頭問答、習題練習、課堂討論、撰寫報告			
輔助教材或參考書目	採購學相關書籍			
週次	課程單元/主題	作業內容	重要議題融入	學校本位課程活動
1	課程內容概述			
2	對採購功能之體認			
3	優秀採購人員應具備之條件			
4	採購部門之組織與地位			
5	採購制度與授權方式(一)			
6	採購制度與授權方式(二)			
7	第一次段考			
8	採購作業之流程			
9	採購表單之種類及使用方式			
10	採購計畫與預算之編製方法(一)			
11	採購計畫與預算之編製方法(二)			
12	詢價技巧			
13	供應來源之尋找			
14	第二次段考			
15	供應來源之評定方法			
16	畢業典禮			
17				
18				
19				
20				
21				

重要議題代號：【P】人權教育   【M】多元文化   【E】環保教育   【A】永續發展

# 國立屏北高中107學年度第2學期

## 餐飲管理 II 科 教學綱要

科目名稱：餐飲管理 II

學分數：4

類別：

任課教師：朱翊嘉

必/選修：選修

教學目標：

1. 培養正確的餐旅業從業概念，服務態度及職場倫理。
2. 了解餐旅業的工作組織編制、任務職掌、器材設備、作業流程及中英文專用術語。

課程內容：

餐飲管理概述、餐飲業消費者及市場區隔、菜單設計與製作、餐務作業實務

實施方式：

### 1. 教材編選

蒐集相關餐旅事業之圖片、表格、宣傳刊物等作為輔導教材。

### 2. 教學方法

- (1) 本科目為實習科目，如至工廠（場）或其他場所實習，得分組上課。
- (2) 教師於施教時加入實務範例補充說明，提高學生學習興趣，以投影片、光碟片及錄影帶等媒體作為輔助教學，增進學習效果。

### 3. 教學評量

- (1) 針對認知部分以紙筆測驗評量。
- (2) 針對技能部分施以實作評量。
- (3) 針對情意部分以上課之精神及操作態度評量。

### 4. 教學資源

- (1) 圖書館應具備充足之中外餐旅相關之圖書資料。
- (2) 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。
- (3) 中外餐旅相關之圖書資料、投影片、光碟片、掛圖、雜誌及網路資源。

### 5. 教學相關配合事項

- (1) 校外餐旅機構之配合及學校行政支援。
- (2) 教師利用現有之實習旅館、餐廳等教學設備，引領學生參與實際作業，增加學生實務經驗。
- (3) 利用寒暑假前往餐旅相關業界學習，充實自我實務能力，提升教學品質。
- (4) 教師宜鼓勵學生參加勞委會丙級證照之檢定，藉以驗證學用一致。

**先備條件：**

無

**參考資料：**

中外餐旅業相關之圖書資料、投影片、掛圖、雜誌及網路資源

# 國立屏北高中107學年度第2學期

## 餐 飲 管 理 II 科 課 程 計 畫

教學目標	1. 培養正確的餐旅從業概念，服務態度及職場倫理。 2. 了解餐旅業的工作組織編制、任務職掌、作業流程及中英文專用術語。			三 年 級
				每 週 4 節
評量方式	紙筆測驗、課堂討論、撰寫報告			
輔助教材或參考書目	1. 圖書館應具備充足中外餐旅相關之圖書資料。 2. 學校應設置電腦網路以資運用查詢餐旅相關資料。 3. 中外餐旅相關之圖書資料、教學光碟、掛圖、雜誌及網路資源。			
週次	課程單元/主題	作業內容	重要議題 融入	學校本位 課程活動
1	---			
2	課程講解			
3	2/26.27模擬考			
4	第五篇總結篇介紹			
5	3/15-16高三專門學程第一次段考			
6	模擬考卷解說、第一篇總複習			
7	第二篇總複習			
8	模擬考前總複習			
9	第二次段考			
10	專一總複習			
11	專一總複習			
12	專一總複習			
13	統測、屏科大餐訪			
14	第三次段考			
15	高三補考			
16	高三模擬四技推甄口試			
17	畢業			

重要議題代號：【P】人權教育 【M】多元文化 【E】環保教育 【A】永續發展【L】生命教育 【C】法治教育 【N】消費者保護 【S】性別平等教育

# 國立屏北高中 107 學年度第 2 學期

## 蘇打房實習Ⅱ 教學綱要

<b>科目名稱：</b> 蘇打房實習	<b>學分數：</b> 4
<b>類別：</b>	<b>任課教師：</b> 張良蕙
<b>必/選修：</b> 必	
<b>教學目標：</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 精熟非酒精性飲料的知識</li><li>2. 精熟酒精性飲料的知識</li><li>3. 熟悉雞尾酒的調製方法</li><li>4. 認識吧台作業及酒類服務</li></ol>	
<b>課程內容：</b> <p>釀造酒、蒸餾酒、合成酒、國產酒、雞尾酒之特性、調酒之用具及材料、調酒的基本原則及方法、雞尾酒的種類、雞尾酒的調製方法、賓治酒(Punch)的調製、吧台設備及作業規範、酒單的認識、酒的服務、酒與食物的搭配</p>	
<b>實施方式：</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 教材編選：謝美美、張膜紹，《飲料與調酒》，文野出版社。</li><li>2. 教學方法：講述法、示範、實作</li><li>3. 教學評量：紙筆測驗、實作測驗、口頭報告</li><li>4. 教學資源<ol style="list-style-type: none"><li>(1) 教科書。</li><li>(2) 各相關書籍。</li><li>(3) 有教學媒體設備，如飲調專業器具與設備、擴大機、網路或光碟…等。</li></ol></li><li>5. 教學相關配合事項<ol style="list-style-type: none"><li>(1) 需配合各單元製作材料及購置教學所需之軟硬體及專業設備。</li></ol></li></ol>	
<b>先備條件：</b> <p>修習過飲料與調酒</p>	
<b>參考資料：</b> <ol style="list-style-type: none"><li>(1) 綜合高中課程綱要 教育部編印</li><li>(2) 飲調相關網站</li></ol>	

# 國立屏北高中 107 學年度第 2 學期

## 蘇打房實習 II 課程計畫

教學目標	1. 精熟非酒精性飲料的知識	三 年級 每週 4 節		
	2. 精熟酒精性飲料的知識 3. 熟悉雞尾酒的調製方法 4. 認識吧台作業及酒類服務			
評量方式	1. 紙筆測驗 2. 實作測驗			
輔助教材或參考書目	1. 謝美美、張膜紹，《飲料與調酒》，文野出版社。 2. 《飲料與調酒總複習》，文野出版社。 3. 自編講義			
週次	課程單元/主題	作業內容	重要議題融入	學校本位課程活動
1	課程進度與評量方式說明			
2	緒論複習			
3	茶單元複習	學習單		
4	咖啡單元複習	測驗		
5	無酒精性飲料複習、模擬考 4	測驗		
6	蒸餾酒複習			
7	<b>第一次段考</b>			
8	釀造酒複習	測驗		
9	合成酒複習、模擬考 5	學習單		
10	吧台作業及酒類服務複習	測驗		
11	雞尾酒調製	學習單		
12	<b>統測</b>			
13	非酒精性雞尾酒調製實習	學習單		
14	非酒精性雞尾酒調製實習	學習單		
15	實習教室整理			
16	<b>畢業典禮</b>			
17				
18				
19				
20				

重要議題代號：【P】人權教育   【M】多元文化   【E】環保教育   【A】永續發展  
                  【L】生命教育   【C】法治教育   【N】消費者保護   【S】性別平等教育

