

## 十一、餐旅職群

### 11-1 餐旅職群目標

- 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。

### 11-2 餐旅職群課程架構表

單元節數		基本單元	延伸單元
職群主題			
核心主題	1.職群概論	3	
	2.旅館實務	18	14
	3.中餐廚藝製作	18	33
	4.西餐廚藝製作	18	30
	5.餐飲服務技術	18	27
	6.飲料調製實務	18	21
	7.旅遊技能實務	18	14
彈性主題	8.得依學校本位課程或區域產業特色自行增加彈性主題		

- 說明：
1. 採抽離式上課者，應就 7 個核心主題中，除必修之「職群概論」核心主題外，每學期選擇 2 個（含）以上核心主題上課，至少須授畢所選擇主題之基本單元節數 39 節課；若基本單元加總節數不足該學期上課總節數時，得以該核心主題的延伸單元節數補足，或各校得依學校本位課程或區域產業特色，自行增加彈性主題，惟每學期彈性主題上課節數不得超過總上課節數的 1/3。
  2. 採專案編班上課者，應就 7 個核心主題中，除必修之「職群概

論」核心主題外，每學期則選擇 4 個（含）以上核心主題上課，至少須授畢所選擇主題之基本單元節數 75 節課；若基本單元加總節數不足該學期上課總節數時，得以該核心主題的延伸單元節數補足，或各校得依學校本位課程或區域產業特色，自行增加彈性主題，惟每學期彈性主題上課節數不得超過總上課節數的 1/3。

### 11-3.1 餐旅職群【職群概論】核心主題學習大綱

<b>學習目標</b>	1. 認識餐旅職群。 2. 認識餐旅職群的基本技能及未來生涯進路發展。 3. 瞭解正確工作態度及職業道德的重要性。		
<b>類別</b>	<b>單元名稱</b>	<b>單元內容</b>	<b>上課節數</b>
<b>基本單元</b>	1. 餐旅職群之基本介紹及職業安全與道德	1-1.餐旅職群實習科目介紹 1-2.餐旅職群未來升學進路介紹 1-3.安全的工作態度 1-4.敬業合作之職業道德	1
	2. 餐旅職群概論	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	2
<b>基本單元節數小計</b>			<b>3</b>

### 11-3.2 餐旅職群【旅館實務】核心主題學習大綱

學習目標	1. 認識旅館實務的基本知識。 2. 習得旅館設施及房務作業的基本操作。 3. 習得櫃檯服務作業的基本操作。 4. 增進對旅館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. 旅館的組織與設施	1-1.旅館的組織與分類 1-2.房務部的設備、器具與備品 1-3.布巾管理 1-4.房務推車的操作	9
	2. 房務作業	2-1.客房作業流程 2-2.作床的程序及方法 2-3.單、雙人床鋪床作業 2-4.加床鋪床作業 2-5.轉(開)夜床作業	9
<b>基本單元節數小計</b>			<b>18</b>
延伸單元	1. 訂房作業	1-1.訂房的方式、來源及種類 1-2.訂房作業流程 1-3.訂房的控制	3
	2. 服務中心作業	2-1.門衛之工作內容 2-2.行李員之工作內容 2-3.接待工作練習	4
	3. 商務中心及總機作業	3-1.商務中心 3-2.總機作業練習	3
	4. 櫃檯設計及設備	4-1.櫃檯設計重點及各項設備 4-2.旅客遷入流程 4-3.夜間櫃檯作業內容 4-4.櫃檯其他服務作業	4
<b>延伸單元節數小計</b>			<b>14</b>

### 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、燴-煮白飯、滷雞翅、燴三鮮練習 3-2.蒸、羹-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、五味炸肉條練習	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.米食產品認識 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

11-3.4 餐旅職群【西餐廚藝製作】核心主題學習大綱

<p><b>學習目標</b></p>	<p>1. 認識西餐廚藝製作的基本知識。 2. 習得基本西餐烹調法的技能。 3. 習得烘焙實務的基本技能。 4. 增進對西餐廚藝製作的學習興趣並建立良好工作態度。</p>		
<p><b>類別</b></p>	<p><b>單元名稱</b></p>	<p><b>單元內容</b></p>	<p><b>上課節數</b></p>
<p><b>基本單元</b></p>	<p>1. 廚房器具的認識、使用與衛生安全</p>	<p>1-1.認識廚房設備與器具 1-2.正確的使用刀具 1-3.洗滌切割順序與 5S 管理 1-4.食材切割規格、蔬菜棒切割練習</p>	<p>3</p>
	<p>2. 食材的認識、保存與烹調法介紹</p>	<p>2-1.認識辛香料及調味料 2-2.主廚沙拉佐千島醬/義式油醋汁練習</p>	<p>3</p>
	<p>3. 基本烹調法實習</p>	<p>3-1.Poaching(低溫)水煮、Glaze 光澤燜、Simmering 慢煮-Poaching egg/Hollandaise Sauce 水波蛋佐荷蘭醬汁、Galzed Carrots 奶油胡蘿蔔、Minestrone 義大利什錦蔬菜濃湯練習 3-2.Baking 烘烤、Gratin 焗烤、Deep Fry 深油炸-Pizza Toast 焗烤土司、Poisson en Papillote 烤紙包魚、Deep Fried Pork Chops 西式炸豬排、Fisherman's Platter 酥炸拼盤練習</p>	<p>12</p>
<p><b>基本單元節數小計</b></p>			<p><b>18</b></p>

類別	單元名稱	單元內容	上課節數
延伸單元	1. 烘焙廚房器具的認識與安全使用方法	1-1. 認識烘焙的設備與器具 1-2. 正確使用攪拌機、烤箱等機具設備	3
	2. 烘焙原料的認識	2-1. 認識烘焙原理 2-2. 烘焙原料辨識	3
	3. 烘焙實務	3-1. Pastry Doughs & Cookies 糕點 麵糰與餅乾 3-2. Yeast Doughs 發酵麵糰 3-3. Cakes & Basic Cake Decorations 蛋糕與蛋糕簡易裝飾 3-4. Dessert Decoration 甜點擺盤	24
延 伸 單 元 節 數 小 計			30

### 11-3.5 餐旅職群【餐飲服務技術】核心主題學習大綱

<b>學習目標</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認識餐飲服務技術的基本知識。</li> <li>2. 習得儀態與儀容練習、社交接待禮儀、口布的摺疊及基本的服務技能。</li> <li>3. 習得餐具維護與管理、布巾類的認識與檯布鋪設、餐桌佈置與擺設的基本技能。</li> <li>4. 增進對餐飲服務技術的學習興趣並建立良好工作態度。</li> </ol>		
<b>類別</b>	<b>單元名稱</b>	<b>單元內容</b>	<b>上課節數</b>
<b>基本單元</b>	1. 儀態與儀容	<ol style="list-style-type: none"> <li>1-1. 認識從業人員的儀容標準</li> <li>1-2. 良好儀態的練習</li> </ol>	2
	2. 社交接待禮儀	<ol style="list-style-type: none"> <li>2-1. 接待應有的禮儀練習</li> <li>2-2. 介紹的技巧</li> <li>2-3. 電話禮儀的練習</li> <li>2-4. 公共場所應注意的禮儀及說話禮節的練習</li> </ol>	4
	3. 口布的摺疊	<ol style="list-style-type: none"> <li>3-1. 口布的規格與用途</li> <li>3-2. 不同功能的口布的摺法練習</li> <li>3-3. 口布清潔與上漿練習</li> </ol>	6
	4. 基本的服務技巧	<ol style="list-style-type: none"> <li>4-1. 托盤的操作</li> <li>4-2. 餐盤的指夾法練習</li> <li>4-3. 運送飲料練習</li> </ol>	6
<b>基本單元節數小計</b>			<b>18</b>



類別	單元名稱	單元內容	上課節數
延 伸 單 元	1. 餐具之認識維護與管理	1-1.扁平餐具類的清洗練習 1-2.瓷器類的清洗練習 1-3.玻璃杯皿的清潔與擦拭	3
	2. 布巾類的認識與 檯布鋪設	2-1.檯布的鋪換練習 2-2.宴會長桌圍裙操作	10
	3. 餐桌佈置與擺設	3-1.中餐餐桌佈置與擺設練習 3-2.西餐餐桌佈置與擺設練習	12
	4. 餐飲禮儀	4-1.中餐用餐禮儀練習 4-2.西餐用餐禮儀練習	2
延 伸 單 元 節 數 小 計			27

11-3.6 餐旅職群【飲料調製實務】核心主題學習大綱

<b>學習目標</b>	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。		
<b>類別</b>	<b>單元名稱</b>	<b>單元內容</b>	<b>上課節數</b>
<b>基本單元</b>	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
<b>基本單元節數小計</b>			<b>18</b>
<b>延伸單元</b>	1. 調味茶及花果茶的調製及變化	1-1.認識調味茶及花果茶特性 1-2.調味茶及花果茶調製練習	4
	2. 咖啡的分類及沖泡	2-1.瞭解咖啡歷史及特性 2-2.咖啡基本沖泡練習	5
	3. 花式咖啡的調製及變化	3-1.瞭解義式咖啡製作 3-2.花式冰咖啡調製 3-3.花式熱咖啡調製	9
	4. 冰砂飲品調製及變化	4-1.冰砂製作技巧 4-2.各式冰砂製作	3
<b>延伸單元節數小計</b>			<b>21</b>

11-3.7 餐旅職群【旅遊技能實務】核心主題學習大綱

學習目標	1. 認識旅遊觀光的基本知識。 2. 習得旅遊、導覽解說及遊程規劃的基本技能。 3. 習得各國觀光資源及禮儀的基本技能。 4. 增進對旅遊技能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. 旅遊實務	1-1. 旅行業的定義與特質 1-2. 旅行業之分類 1-3. 旅行業從業人員的分類與條件 1-4. 旅行業產品組合操作 1-5. 機票的基本認識 1-6. 認識護照與簽證流程	6
	2. 導覽解說實務	2-1. 了解導遊的工作 2-2. 認識台灣觀光資源 2-3. 導覽解說基本技巧練習	6
	3. 遊程規劃實務	3-1. 遊程設計種類 3-2. 遊程設計規劃原則 3-3. 交通與食宿的安排	6
基本單元節數小計			18
延伸單元	1. 國際禮儀	1-1. 食的禮儀介紹與練習 1-2. 衣的禮儀介紹與練習 1-3. 住的禮儀介紹與練習 1-4. 行的禮儀介紹與練習 1-5. 樂的禮儀介紹與練習	7
	2. 各國觀光資源	2-1. 亞洲地區觀光資源認識與解說 2-2. 美洲地區觀光資源認識與解說 2-3. 歐洲地區觀光資源認識與解說 2-4. 非洲地區觀光資源認識與解說	7
延伸單元節數小計			14