

## 【11.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

| 職群主題 \ 單元節數 |                            | 基本單元 | 延伸單元 |
|-------------|----------------------------|------|------|
| 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

| 學習目標     | 1. 認識餐旅職群。<br>2. 認識餐旅職群的基本技能及未來生涯進路發展。<br>3. 瞭解正確工作態度及職業道德的重要性。 |   |      |
|----------|---|---|------|
| 類別       | 單元名稱  | 單元內容  | 上課節數 |
| 基本單元     | 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<br>1-2. 餐旅職群未來升學進路介紹<br>1-3. 安全的工作態度<br>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<br>2-2. 餐旅從業人員的工作內容<br>2-3. 餐旅從業人員應有的素養<br>2-4. 培養正確服務態度<br>2-5. 瞭解餐旅業未來的願景 | 2    |
| 基本單元節數小計 |   |   | 3    |

## 11-3.2 餐旅職群【旅館實務】核心主題學習大綱

|                 |   |  |             |
|-----------------|---|--|-------------|
| <b>學習目標</b>     | 1. 認識旅館實務的基本知識。<br>2. 習得旅館設施及房務作業的基本操作。<br>3. 習得櫃檯服務作業的基本操作。<br>4. 增進對旅館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. 旅館的組織與設施   | 1-1. 旅館的組織與分類<br>1-2. 房務部的設備、器具與備品<br>1-3. 布巾管理<br>1-4. 房務推車的操作                | 9           |
|                 | 2. 房務作業   | 2-1. 客房作業流程<br>2-2. 作床的程序及方法<br>2-3. 單、雙人床鋪床作業<br>2-4. 加床鋪床作業<br>2-5. 轉(開)夜床作業 | 9           |
| <b>基本單元節數小計</b> |   |  | <b>18</b>   |
| <b>延伸單元</b>     | 1. 訂房作業   | 1-1. 訂房的方式、來源及種類<br>1-2. 訂房作業流程<br>1-3. 訂房的控制                                  | 3           |
|                 | 2. 服務中心作業   | 2-1. 門衛之工作內容<br>2-2. 行李員之工作內容<br>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<br>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<br>4-2. 旅客遷入流程<br>4-3. 夜間櫃檯作業內容<br>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。<br>2. 習得基本烹調法的技能。<br>3. 習得複合烹調法及地方小吃製作的基本技能。<br>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<br>1-2. 正確的使用刀具<br>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<br>2-2. 食材辨識<br>2-3. 食物保存與原則<br>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<br>3-2. 蒸、羹-清蒸魚、粉蒸排骨、茶碗蒸、三色豆腐羹練習<br>3-3. 炒-蕃茄炒蛋、培根炒高麗菜、榨菜炒肉絲練習<br>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<br>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<br>2-2. 冷水麵食操作練習<br>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

| 學習目標     | 1. 認識西餐廚藝製作的基本知識。<br>2. 習得基本西餐烹調法的技能。<br>3. 習得烘焙實務的基本技能。<br>4. 增進對西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<br>1-2. 正確的使用刀具<br>1-3. 洗滌切割順序與 5S 管理<br>1-4. 食材切割規格、蔬菜棒切割練習   | 3    |
|          | 2. 食材的認識、保存與烹調法介紹   | 2-1. 認識辛香料及調味料<br>2-2. 主廚沙拉佐千島醬/義式油醋汁練習   | 3    |
|          | 3. 基本烹調法實習  | 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<br>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 | 12   |
| 基本單元節數小計 |   |   | 18   |

| 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<br>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<br>2-2. 烘焙原料辨識  | 3    |
|          | 3. 烘焙實務             | 3-1. Pastry Doughs & Cookies<br>糕點麵糰與餅乾<br>3-2. Yeast Doughs 發酵麵糰<br>3-3. Cakes & Basic Cake Decorations<br>蛋糕與蛋糕簡易裝飾<br>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

| 學習目標     | 1. 認識餐飲服務技術的基本知識。<br>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。<br>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。<br>4. 增進對餐飲服務技術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. 儀態與儀容   | 1-1. 認識從業人員的儀容標準<br>1-2. 良好儀態的練習  | 2    |
|          | 2. 社交接待禮儀  | 2-1. 接待應有的禮儀練習<br>2-2. 介紹的技巧<br>2-3. 電話禮儀的練習<br>2-4. 公共場所應注意的禮儀及說話禮節的練習 | 4    |
|          | 3. 口布的摺疊   | 3-1. 口布的規格與用途<br>3-2. 不同功能的口布的摺法練習<br>3-3. 口布清潔與上漿練習                    | 6    |
|          | 4. 基本的服務技巧   | 4-1. 托盤的操作<br>4-2. 餐盤的指夾法練習<br>4-3. 運送飲料練習                              | 6    |
| 基本單元節數小計 |  |   | 18   |

| 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<br>1-2. 瓷器類的清洗練習<br>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<br>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<br>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<br>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

| 學習目標     | 1. 認識飲料調製的基本知識。<br>2. 習得乳品、果汁、碳酸飲料調製及茶沖泡的基本技能。<br>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。<br>4. 增進對飲料調製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. 飲料調製介紹   | 1-1. 認識飲料的定義、種類<br>1-2. 認識機具設備及器皿<br>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<br>2-2. 認識碳酸飲料及礦泉水的種類<br>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<br>3-2. 茶的基本沖泡                                     | 8    |
| 基本單元節數小計 |   |   | 18   |
| 延伸單元     | 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<br>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<br>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<br>3-2. 花式冰咖啡調製<br>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<br>4-2. 各式冰砂製作  | 3    |
| 延伸單元節數小計 |   |   | 21   |

## 11-3.7 餐旅職群【旅遊技能實務】核心主題學習大綱

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