

新北市114年度國中適性教育職業試探暑假育樂營活動計畫表

申辦學校	新北市私立豫章高級工商職業學校																																															
活動名稱	米其林魔法料理營																																															
職 群	餐旅群																																															
學生人數	20 人																																															
活動日期	114 年 07 月 11 日 至 114 年 07 月 11 日 共 1 日																																															
活動地點	教學大樓西餐教室																																															
活動特色	1. 餐旅職群介紹 2. 餐飲專業教師全程實作示範教學 3. 學員分組體驗餐食、點心、飲品實務操作 4. 從做中學體驗飲食生活的樂趣																																															
活動內容 (附課表)	<table><tr><th>日期 節次</th><th>時間</th><th>單元名稱</th><th>單元內容</th><th>教師</th></tr><tr><td></td><td>08：30-8：50</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>1</td><td>9:10-10:00 (50分鐘)</td><td>【職群概論】 餐旅職群之基本介紹及職業安全與道德</td><td>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</td><td>莊宜君</td></tr><tr><td>2</td><td rowspan="2">10:00-11:30 (90分鐘)</td><td>情境導入 西餐廚藝製作- 食材的認識、 保存與烹調法介紹</td><td>1. 繽紛田園嫩雞沙拉 2. 手工瑞典小牛肉丸</td><td>莊宜君</td></tr><tr><td>3</td><td>西餐廚藝製作- 基本烹調法實習</td><td>3. 西式原味奶油燉飯</td><td>莊宜君</td></tr><tr><td></td><td colspan="2">午間休息/用餐</td><td></td><td></td></tr><tr><td>4</td><td rowspan="2">13:00-14:30 (90分鐘)</td><td rowspan="2">食品加工製作- 果凍實習</td><td>4. 特色甜品飲料介紹 5. 雙色水晶葡萄果凍</td><td rowspan="2">莊宜君</td></tr><tr><td>5</td><td></td></tr><tr><td>6</td><td rowspan="2">14:40-16:10 (90分鐘)</td><td>飲料調製介紹</td><td rowspan="2">6. 夢幻花果氣泡冰飲</td><td rowspan="2">莊宜君</td></tr><tr><td>7</td><td>乳品、果汁及 碳酸飲料</td></tr></table>					日期 節次	時間	單元名稱	單元內容	教師		08：30-8：50				1	9:10-10:00 (50分鐘)	【職群概論】 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	莊宜君	2	10:00-11:30 (90分鐘)	情境導入 西餐廚藝製作- 食材的認識、 保存與烹調法介紹	1. 繽紛田園嫩雞沙拉 2. 手工瑞典小牛肉丸	莊宜君	3	西餐廚藝製作- 基本烹調法實習	3. 西式原味奶油燉飯	莊宜君		午間休息/用餐				4	13:00-14:30 (90分鐘)	食品加工製作- 果凍實習	4. 特色甜品飲料介紹 5. 雙色水晶葡萄果凍	莊宜君	5		6	14:40-16:10 (90分鐘)	飲料調製介紹	6. 夢幻花果氣泡冰飲	莊宜君	7	乳品、果汁及 碳酸飲料
日期 節次	時間	單元名稱	單元內容	教師																																												
	08：30-8：50																																															
1	9:10-10:00 (50分鐘)	【職群概論】 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	莊宜君																																												
2	10:00-11:30 (90分鐘)	情境導入 西餐廚藝製作- 食材的認識、 保存與烹調法介紹	1. 繽紛田園嫩雞沙拉 2. 手工瑞典小牛肉丸	莊宜君																																												
3		西餐廚藝製作- 基本烹調法實習	3. 西式原味奶油燉飯	莊宜君																																												
	午間休息/用餐																																															
4	13:00-14:30 (90分鐘)	食品加工製作- 果凍實習	4. 特色甜品飲料介紹 5. 雙色水晶葡萄果凍	莊宜君																																												
5																																																
6	14:40-16:10 (90分鐘)	飲料調製介紹	6. 夢幻花果氣泡冰飲	莊宜君																																												
7		乳品、果汁及 碳酸飲料																																														
備註	1. 活動內容撰寫請參考「教育部國民中學技藝教育課程實施參考指引」職群課程架構及主題學習大綱內容撰寫。 2. 課程須實際授課始請領鐘點費(不含始業式、分組、頒獎典禮及午餐時間等非授課活動)。 3. 每節時間請確實遵守鐘點費規定撰寫(外聘高中職教師為50分鐘)。																																															