國立恆春高級工商職業學校 104 學年度第 1 學期教學計畫書

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 科目 | 中餐烹調實習 | 班級 | 餐管二甲 | 書籍資料 | 書 名：出版社：編作者：自編教材  |
| 學分數 | 4 | 授課教師 | 王素秋 |
| 科目 屬性 | □必修 ■選修 | 課程大綱 | 1.工廠安全衛生宣導 2.中餐丙級術科檢定要點分析3.術科分組實作4.術科檢定模擬測驗 |
| □一般科目 □專業科目■實習科目 |
| 週次 | 起訖月日 | 教材章節 | 作業 | 備註(使用教具、媒體) |
| 1 | 0830-0905 | 大掃除/分組/職務分配/課程介紹/機具介紹/工廠安全宣導/器具配置 |  |  |
| 2 | 0906-0912 | 工廠安全衛生宣導、中餐丙級術科檢定要點分析、刀功練習 | 作業單 |  |
| 3 | 0913-0919 | **(301A)** 題組六道菜 | 作業單 |  |
| 4 | 0920-0926 | **(301B)**題組六道菜 | 作業單 |  |
| 5 | 0927-1003 | **(301C)**題組六道菜 | 作業單 |  |
| 6 | 1004-1010 | **(301D)**題組六道菜 | 作業單 |  |
| 7 | 1011-1017 | 第一次期中考 |  | 10/15~16第一次期中考 |
| 8 | 1018-1024 | **(301E)**題組六道菜 | 作業單 |  |
| 9 | 1025-1031 | **(302A)**題組六道菜 | 作業單 |  |
| 10 | 1101-1107 | **(302B)**題組六道菜 | 作業單 |  |
| 11 | 1108-1114 | **(302C)**題組六道菜 | 作業單 |  |
| 12 | 1115-1121 | **(302D)**題組六道菜 | 作業單 |  |
| 13 | 1122-1128 | **(302E)**題組六道菜 | 作業單 |  |
| 14 | 1129-1205 | **(303A)**題組六道菜 | 作業單 | 12/1~2第二次期中考 |
| 15 | 1206-1212 | **(303B)**題組六道菜 | 作業單 |  |
| 16 | 1213-1219 | **(303C)**題組六道菜 | 作業單 |  |
| 17 | 1220-1226 | **(303D)**題組六道菜 | 作業單 |  |
| 18 | 1227-0102 | **(303E)**題組六道菜 | 作業單 |  |
| 19 | 0103-0109 | 術科測驗 |  |  |
| 20 | 0110-0116 | **期末大掃除** |  |  |
| 21 | 0117-0123 | 期末考 |  | 1/20休業式 |

國立恆春高級工商職業學校 104 學年度第 1 學期教學計畫書

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 科目 | 餐飲服務技術I | 班級 | 餐技二甲 | 書籍資料 | 書 名：餐旅服務出版社：龍騰文化編作者：王淑媛/夏文媛 |
| 學分數 | 3 | 授課教師 | 王素秋 |
| 科目 屬性 | ■必修 □選修 | 課程大綱 | 一、餐廳服務緒論二、餐廳設備及器具三、菜單飲料單的認識四、餐飲禮儀五、營業前的準備工作六、基本服務技巧七、餐桌布置及擺設 |
| □一般科目 □專業科目■實習科目 |
| 週次 | 起訖月日 | 教材章節 | 作業 | 備註(使用教具、媒體) |
| 1 | 0830-0905 | 9/1大掃除/職務分配/課程介紹 |  |  |
| 2 | 0906-0912 | 一/1~2餐飲商品介紹、基本服務禮儀及儀態訓練 |  |  |
| 3 | 0913-0919 | 一/2~3基本服務禮儀及儀態訓練、餐飲從業人員的工作職責 | 職業道德衛生與安全 |  |
| 4 | 0920-0926 | 二/1~2餐廳設備的介紹、餐廳器具的介紹 |  |  |
| 5 | 0927-1003 | 二/3~4餐廳器具材質、特性及保養、布巾的介紹 |  |  |
| 6 | 1004-1010 | 三/1~2認識各式菜單、菜單功能及結構 | 服務台佈置 |  |
| 7 | 1011-1017 | 三/3~5認識飲料單及酒單、飲料單及酒單之功能及介紹、飲食與飲料的搭配 |  | 10/15~16第一次期中考 |
| 8 | 1018-1024 | 四/1~2席次的安排、用餐禮儀 |  |  |
| 9 | 1025-1031 | 五/1~2餐廳之清潔及整理、餐具之清潔及整理 |  |  |
| 10 | 1101-1107 | 五/3~4工作臺之清潔及整理、布巾類之整理及準備 |  |  |
| 11 | 1108-1114 | 六/1折疊餐巾/2架設即拆除餐桌 |  |  |
| 12 | 1115-1121 | 六/3鋪設及更換檯布 | 西式餐桌擺設與服務 |  |
| 13 | 1122-1128 | 六/4操持各式托盤、餐盤、服務叉匙、服務架及服務車 |  |  |
| 14 | 1129-1205 | 六/5餐廳服務需知 |  | 12/1~2第二次期中考 |
| 15 | 1206-1212 | 七/1中餐的餐桌布置及擺設 | 中式餐桌擺設 |  |
| 16 | 1213-1219 | 七/1中餐的餐桌布置及擺設 |  |  |
| 17 | 1220-1226 | 七/1~2中餐的餐桌布置及擺設、西餐的餐桌布置及擺設 |  |  |
| 18 | 1227-0102 | 七/2西餐的餐桌布置及擺設 |  |  |
| 19 | 0103-0109 | 七/2西餐的餐桌布置及擺設 |  |  |
| 20 | 0110-0116 | 術科測驗 |  |  |
| 21 | 0117-0123 | 期末考 |  | 1/20休業式 |

國立恆春高級工商職業學校 104 學年度第 1 學期教學計畫書

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 科目 | 房務技術 | 班級 | 餐技二甲 | 書籍資料 | 書 名： 出版社： 編作者：自編教材 |
| 學分數 | 2 | 授課教師 | 王素秋 |
| 科目 屬性 | ■必修 □選修 | 課程大綱 | 一、旅館客房概念/二、房務人員需知三、房務作業流程/四、房務人員應對進退禮儀五、房務作業檢核/六、房務作業基本技能 |
| □一般科目 □專業科目■實習科目 |
| 週次 | 起訖月日 | 教材章節 | 作業 | 備註(使用教具、媒體) |
| 1 | 0830-0905 | 9/1大掃除/職務分配/課程介紹 |  |  |
| 2 | 0906-0912 | 旅館商品介紹/客房分類 |  |  |
| 3 | 0913-0919 | 房務工作人員的工作職責 | 職業道德衛生與安全 |  |
| 4 | 0920-0926 | 客房設備的介紹/客房器具的介紹 |  |  |
| 5 | 0927-1003 | 清潔器具之材質及特性/客房布巾、備品的介紹 |  |  |
| 6 | 1004-1010 | 房務員執勤前的準備 | 房務工作區準備 |  |
| 7 | 1011-1017 | 做床基本技能-鋪設衛生清潔墊步驟 |  | 10/15~16第一次期中考 |
| 8 | 1018-1024 | 做床基本技能-鋪設床底單步驟 |  |  |
| 9 | 1025-1031 | 做床基本技能-鋪設毛毯步驟 |  |  |
| 10 | 1101-1107 | 做床基本技能-套羽絨被套方法(一)步驟 |  |  |
| 11 | 1108-1114 | 做床基本技能-套羽絨被套方法(二)步驟 |  |  |
| 12 | 1115-1121 | 做床基本技能-裝設枕套步驟 | 床舖整理 |  |
| 13 | 1122-1128 | 做床基本技能-鋪設床罩步驟 |  |  |
| 14 | 1129-1205 | 做床基本技能-摺疊床罩步驟 |  | 12/1~2第二次期中考 |
| 15 | 1206-1212 | 做床基本技能-架設加床步驟 |  |  |
| 16 | 1213-1219 | 客房的檢視 | 備品復歸 |  |
| 17 | 1220-1226 | 客房之清潔作業程序 |  |  |
| 18 | 1227-0102 | 客房設備器具之清潔作業 |  |  |
| 19 | 0103-0109 | 客房備品之補充作業 |  |  |
| 20 | 0110-0116 | 術科測驗 |  |  |
| 21 | 0117-0123 | 期末考 |  | 1/20休業式 |

國立恆春高級工商職業學校 104 學年度第 1 學期教學計畫書

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 科目 | 專題製作 | 班級 | 餐管三甲 | 書籍資料 | 出版社：龍騰文化專題製作－餐旅、觀光科編作者：陳紫玲 |
| 學分數 | 3 | 授課教師 | 王素秋 |
| 科目 屬性 | ■必修 □選修 | 課程大綱 | 1.認識專題製作。2.靈感發想的去蕪存菁。3.專題撰寫技巧。4.專題製作參考資料。 |
| □一般科目 □專業科目■實習科目 |
| 週次 | 起訖月日 | 教材章節 | 作業 | 備註(使用教具、媒體) |
| 1 | 0830-0905 | 課程介紹/職務分配/資源簡介/分組 | 分組名單 |  |
| 2 | 0906-0912 | 中學生網站介紹/網讀範例介紹/小論文範例介紹 |  |  |
| 3 | 0913-0919 | 第一章:創意思考與問題解決主題訂定/各組擬訂題目/題目研討 | 魚骨圖分析 |  |
| 4 | 0920-0926 | 第二章:專題製作課程發展確定題目/專題構想與設計 |  |  |
| 5 | 0927-1003 | 第二章:專題製作課程實施流程與注意事項擬定工作進度及分工/設計研究步驟 | 題目草擬 |  |
| 6 | 1004-1010 | 第二章:相關資料的蒐集資料蒐集方式介紹/格式要求/報告內容製作 |  |  |
| 7 | 1011-1017 | 第二章:相關資料的蒐集報告內容製作 ＊第1次期中考 |  | 10/15~16第一次期中考 |
| 8 | 1018-1024 | 第三章:專題製作實施流程與範例研究實施、製作 | 題目設定 |  |
| 9 | 1025-1031 | 第三章:準備階段；專題構想及方向、計畫書之攥寫研究實施、製作 |  |  |
| 10 | 1101-1107 | 第三章:實施階段:資料蒐集及相關文獻研究實施、製作 | 分組報告 |  |
| 11 | 1108-1114 | 第四章:觀光餐飲科專題製作題目參考範例研究實施、製作 | 小論文攥寫 |  |
| 12 | 1115-1121 | 第五章:專題製作報告書格式規範、小論文格式規範研究實施、製作 |  |  |
| 13 | 1122-1128 | 第三章:進度控制及追蹤研究實施、製作 |  |  |
| 14 | 1129-1205 | 第三章:進度控制及追蹤研究實施、製作 |  | 12/1~2第二次期中考 |
| 15 | 1206-1212 | 第三章:問題討論及解決報告撰寫/文獻重整與分析/進度掌控與檢核 |  |  |
| 16 | 1213-1219 | 第三章:評量階段報告撰寫/文獻重整與分析/進度掌控與檢核 |  |  |
| 17 | 1220-1226 | 第三章:呈現階段報告撰寫/文獻重整與分析/進度掌控與檢核 | 小論文報告 |  |
| 18 | 1227-0102 | 第六章:推薦甄選備審資料的呈現與面試準備 |  |  |
| 19 | 0103-0109 | 成果發表 |  |  |
| 20 | 0110-0116 | 成果發表 |  |  |
| 21 | 0117-0123 | 休業式 |  | 1/20休業式 |

國立恆春高級工商職業學校 104 學年度第 1 學期教學計畫書

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 科目 | 專題製作 | 班級 | 餐技三甲 | 書籍資料 | 出版社：編作者：自編教材 |
| 學分數 | 2 | 授課教師 | 王素秋 |
| 科目 屬性 | □必修 ■選修 | 課程大綱 | 1.認識專題製作。2.靈感發想的去蕪存菁。3.專題撰寫技巧。4.專題製作參考資料。 |
| □一般科目 □專業科目■實習科目 |
| 週次 | 起訖月日 | 教材章節 | 作業 | 備註(使用教具、媒體) |
| 1 | 0830-0905 | 課程介紹/職務分配/資源簡介/分組 | 分組名單 |  |
| 2 | 0906-0912 | 中學生網站介紹/網讀範例介紹/小論文範例介紹 |  |  |
| 3 | 0913-0919 | 第一章:創意思考與問題解決主題訂定/各組擬訂題目/題目研討 | 魚骨圖分析 |  |
| 4 | 0920-0926 | 第二章:專題製作課程發展確定題目/專題構想與設計 |  |  |
| 5 | 0927-1003 | 第二章:專題製作課程實施流程與注意事項擬定工作進度及分工/設計研究步驟 | 題目草擬 |  |
| 6 | 1004-1010 | 第二章:相關資料的蒐集資料蒐集方式介紹/格式要求/報告內容製作 |  |  |
| 7 | 1011-1017 | 第三章:專題製作實施流程與範例研究實施、製作 |  | 10/15~16第一次期中考 |
| 8 | 1018-1024 | 第三章:準備階段；專題構想及方向、計畫書之攥寫研究實施、製作 | 題目設定 |  |
| 9 | 1025-1031 | 第三章:實施階段:資料蒐集及相關文獻研究實施、製作 |  |  |
| 10 | 1101-1107 | 第四章:觀光餐飲科專題製作題目參考範例研究實施、製作 | 分組報告 |  |
| 11 | 1108-1114 | 第五章:專題製作報告書格式規範、小論文格式規範研究實施、製作 | 小論文攥寫 |  |
| 12 | 1115-1121 | 第三章:進度控制及追蹤研究實施、製作 |  |  |
| 13 | 1122-1128 | 第三章:進度控制及追蹤研究實施、製作 |  |  |
| 14 | 1129-1205 | 第二次期中考 |  | 12/1~2第二次期中考 |
| 15 | 1206-1212 | 第三章:問題討論及解決報告撰寫/文獻重整與分析/進度掌控與檢核 |  |  |
| 16 | 1213-1219 | 第三章:評量階段報告撰寫/文獻重整與分析/進度掌控與檢核 |  |  |
| 17 | 1220-1226 | 第三章:呈現階段報告撰寫/文獻重整與分析/進度掌控與檢核 | 小論文報告 |  |
| 18 | 1227-0102 | 第六章:推薦甄選備審資料的呈現與面試準備 |  |  |
| 19 | 0103-0109 | 成果發表 |  |  |
| 20 | 0110-0116 | 成果發表 |  |  |
| 21 | 0117-0123 | 休業式 |  | 1/20休業式 |

國立恆春高級工商職業學校 104 學年度第 1 學期教學計畫書

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 科目 | 採購 | 班級 | 餐管三甲 |  | 書 名： 出版社： 編作者：自編教材 |
| 學分數 | 2學分 | 授課教師 | 王素秋 |
| 科目 屬性 | □必修 ■選修 | 課程大綱 | 一. 餐飲採購的範圍二. 採購人員之基本素養三. 採購部門組織分工四. 採購方法五. 庫存管理 |
| □一般科目 ▉專業科目□實習科目 |
| 週次 | 起訖月日 | 教材章節 | 作業 | 備註(使用教具、媒體) |
| 1 | 0830-0905 | 第一章.餐飲採購的範圍第一節採購意義 |  |  |
| 2 | 0906-0912 | 第一章 第二節餐飲採購重要性 |  |  |
| 3 | 0913-0919 | 第一章第三節餐飲採購之工作內容 |  |  |
| 4 | 0920-0926 | 第二章採購人員之基本素養第一節採購人員之基本條件 |  |  |
| 5 | 0927-1003 | 第二章第二節採購人員之基本能力 |  |  |
| 6 | 1004-1010 | 第二章第三節採購人員之採購道德 |  |  |
| 7 | 1011-1017 | 第一~二章複習 |  | 10/15~16第一次期中考 |
| 8 | 1018-1024 | 第三章採購部門組織分工第一節餐飲採購部門之職責 |  |  |
| 9 | 1025-1031 | 第三章第二節餐飲採購部門之組織系統 |  |  |
| 10 | 1101-1107 | 第三章第三節餐飲採購部門與跨部門關係 |  |  |
| 11 | 1108-1114 | 第四章採購方法第一節採購方法 |  |  |
| 12 | 1115-1121 | 第四章第二節採購原則 |  |  |
| 13 | 1122-1128 | 第三節良好供應商條件與來源 |  |  |
| 14 | 1129-1205 | 第四章第四節採購成本原則 |  | 12/1~2第二次期中考 |
| 15 | 1206-1212 | 第五章庫存管理第一節盤存與訂貨 |  |  |
| 16 | 1213-1219 | 第五章第二節進貨與驗收 |  |  |
| 17 | 1220-1226 | 第五章第三節發放作業 |  |  |
| 18 | 1227-0102 | 第五章第三節發放作業 |  |  |
| 19 | 0103-0109 | 總復習 |  |  |
| 20 | 0110-0116 | 期末考104/1/16-19(星期五～一) |  |   |
| 21 | 0117-0123 | 休業式 |  |  |