國立恆春高級工商職業學校 104 學年度第 2 學期教學計畫書

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 科目 | 飲料概論 | 班級 | 餐技一甲 | 書籍資料 | 書 名：飲料與調酒I出版社：文野編作者：謝美美、張朠紹 |
| 學分數 | 2 | 授課教師 | 張士強 |
| 科目 屬性 | □必修 ■選修 | 課程大綱 | 1. 飲料的分類
2. 茶類飲料介紹
3. 咖啡飲料介紹
4. 特調飲料
 |
| □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 | 0207-0213 | 春假 |  |  |
| 2 | 0214-0220 | 課程介紹、第一章飲料的定義 |  |  |
| 3 | 0221-0227 | 第一章飲料的分類第二章飲料店的分類與經營 |  |  |
| 4 | 0228-0305 | 第二章飲料店的分類與經營 |  | 29補假 |
| 5 | 0306-0312 | 第三章茶之分類及特性（歷史及產地、台灣茶產地、製作流程） |  |  |
| 6 | 0313-0319 | 第三章茶之分類及特性（製作流程、特性） |  |  |
| 7 | 0320-0326 | 21、22第1次期中考 |  |  |
| 8 | 0327-0402 | 第四章茶的沖泡 |  |  |
| 9 | 0403-0409 | 清明節 |  |  |
| 10 | 0410-0416 | 第四章茶的沖泡、第五章調味茶 |  |  |
| 11 | 0417-0423 | 第五章調味茶、第六章養生茶 |  |  |
| 12 | 0424-0430 | 第六章養生茶、第七章咖啡的種類及特性 |  |  |
| 13 | 0501-0507 | 第七章咖啡的種類及特性 |  | 第2次期中考(一.二年級) |
| 14 | 0508-0514 | 第八章咖啡的沖煮法 |  |   |
| 15 | 0515-0521 | 第八章咖啡的沖煮法、第九章特調咖啡 |  |  |
| 16 | 0522-0528 | 第九章特調咖啡、第十章特調冰咖啡 |  | 期末考(三年級) |
| 17 | 0529-0604 | 第十章特調冰咖啡、第十一章 咖啡的飲用 |  |  |
| 18 | 0605-0611 | 第十二章現成包裝飲料的認識 |  | 9端午節 |
| 19 | 0612-0618 | 第十三章果汁飲料的調製 |  | 畢業典禮 |
| 20 | 0619-0625 | 第十四章冰沙的調製 |  |  |
| 21 | 0626-0702 |  |  | 28、29期末考(一.二年級) |

國立恆春高級工商職業學校 104 學年度第 2 學期教學計畫書

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 科目 | 西點製作 | 班級 | 餐技三甲 | 書籍資料 | 自編教材 |
| 學分數 | 4 | 授課教師 | 張士強 |
| 科目 屬性 | □必修 ■選修 | 課程大綱 | 1. 餅乾進階
2. 折疊派皮
3. Bon Bon
 |
| □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 | 0207-0213 | 春假 |  |  |
| 2 | 0214-0220 | 千層蛋糕 |  |  |
| 3 | 0221-0227 | 蘇打餅乾 |  |  |
| 4 | 0228-0305 | 佛羅倫汀 |  |  |
| 5 | 0306-0312 | 熔岩巧克力蛋糕 |  |  |
| 6 | 0313-0319 | 糖霜餅乾 |  |  |
| 7 | 0320-0326 | 奶油空心餅 |  | 業師上課21、22第1次期中考 |
| 8 | 0327-0402 | 杏仁塔 |  | 業師上課 |
| 9 | 0403-0409 | 期中術科考 |  |  |
| 10 | 0410-0416 | 折疊派皮：蘋果香頌、巧克力香頌 |  |  |
| 11 | 0417-0423 | 折疊派皮：蝴蝶酥、千層酥 |  | 業師上課 |
| 12 | 0424-0430 | 松露巧克力、Bon Bon |  | 業師上課 |
| 13 | 0501-0507 | 折疊派皮：千層派 |  | 第2次期中考(一.二年級) |
| 14 | 0508-0514 | 蛋糕裝飾 |  |   |
| 15 | 0515-0521 | 牛角 |  |  |
| 16 | 0522-0528 | 法式綿花糖、水果糖 |  | 期末考(三年級) |
| 17 | 0529-0604 | 期末術科考 |  |  |
| 18 | 0605-0611 | 期末補考、打掃 |  | 9端午節 |
| 19 | 0612-0618 |  |  | 畢業典禮 |
| 20 | 0619-0625 |  |  |  |
| 21 | 0626-0702 |  |  | 28、29期末考(一.二年級) |

國立恆春高級工商職業學校 104 學年度第 2 學期教學計畫書

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 科目 | 中餐烹調實習 | 班級 | 餐技二甲 | 書籍資料 | 自編教材 |
| 學分數 | 4 | 授課教師 | 張士強 |
| 科目 屬性 | □必修 ■選修 | 課程大綱 | 1. 中國十大菜系
2. 台菜介紹
3. 客家菜
4. 原住民菜餚
 |
| □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 | 0207-0213 | 春假 |  |  |
| 2 | 0214-0220 | 期初掃除，課程介紹 |  |  |
| 3 | 0221-0227 | 辣子雞丁、魚香肉絲、培根炒孢子甘藍 |  |  |
| 4 | 0228-0305 | 黑胡椒豬柳、菊花溜魚球、雞肉麻油飯 |  |  |
| 5 | 0306-0312 | 脆溜麻辣雞球、蒸三色蛋、香菇蝦米扒菜膽 |  |  |
| 6 | 0313-0319 | 川味宮保雞丁、陳皮肉丁、鍋塌豆腐 |  |  |
| 7 | 0320-0326 | 醃篤鮮、川味口水雞、梅菜扣肉 |  | 21、22第1次期中考 |
| 8 | 0327-0402 | 涼麵、四喜丸子、香煎大明蝦 |  |  |
| 9 | 0403-0409 | 客家菜：客家小炒、苦瓜封、油悶桂竹筍 |  |  |
| 10 | 0410-0416 | 期中術科考 |  |  |
| 11 | 0417-0423 | 台菜：春捲蝦、翠玉鳳眼、排骨酥湯 |  |  |
| 12 | 0424-0430 | 台菜：小封、蚵仔丸、菜脯雞湯 |  |  |
| 13 | 0501-0507 | 第2次期中考(一.二年級) |  |  |
| 14 | 0508-0514 | 蚵仔煎、炒米粉 |  |   |
| 15 | 0515-0521 | 米糕、四神湯 |  |  |
| 16 | 0522-0528 | 煎鯛魚、香料飯 |  | 期末考(三年級) |
| 17 | 0529-0604 | 期末術科考 |  |  |
| 18 | 0605-0611 | 9端午節 |  |  |
| 19 | 0612-0618 | 期末創意廚藝競賽 |  | 畢業典禮 |
| 20 | 0619-0625 | 期末打掃 |  |  |
| 21 | 0626-0702 |  |  | 28、29期末考(一.二年級) |

國立恆春高級工商職業學校 104 學年度第 2 學期教學計畫書

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 科目 | 烘焙應用實務 | 班級 | 餐技二甲 | 書籍資料 | 書名：烘焙丙級技能檢定演練出版社：廣懋編作者：吳日杉、孫請玲 |
| 學分數 | 4 | 授課教師 | 張士強 |
| 科目 屬性 | □必修 ■選修 | 課程大綱 | 1. 蛋糕基礎：戚風蛋糕
 |
| □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 | 0207-0213 | 巧克力戚風蛋糕卷 |  |  |
| 2 | 0214-0220 | 8吋戚風蛋糕裝飾 |  |  |
| 3 | 0221-0227 | 虎皮蛋糕卷 |  |  |
| 4 | 0228-0305 | 戚風蛋糕卷裝飾 |  |  |
| 5 | 0306-0312 | 焦糖布丁 |  |  |
| 6 | 0313-0319 | 烤布蕾 |  |  |
| 7 | 0320-0326 | 泡芙 |  | 21、22第1次期中考 |
| 8 | 0327-0402 | 閃電泡芙 |  |  |
| 9 | 0403-0409 | 期中術科考 |  |  |
| 10 | 0410-0416 | 檸檬布丁派 |  |  |
| 11 | 0417-0423 | 雙皮鳳梨派 |  |  |
| 12 | 0424-0430 | 蘋果塔 |  |  |
| 13 | 0501-0507 | 第2次期中考(一.二年級) |  | 第2次期中考(一.二年級) |
| 14 | 0508-0514 | 母親節蛋糕裝飾 |  |   |
| 15 | 0515-0521 | 水果塔 |  |  |
| 16 | 0522-0528 | 鹹派 |  | 期末考(三年級) |
| 17 | 0529-0604 | 蘇打餅乾 |  |  |
| 18 | 0605-0611 | 牛軋糖 |  | 9端午節 |
| 19 | 0612-0618 | 期末術科考 |  | 畢業典禮 |
| 20 | 0619-0625 | 期末打掃 |  |  |
| 21 | 0626-0702 |  |  | 28、29期末考(一.二年級) |

國立恆春高級工商職業學校 104 學年度第 2 學期教學計畫書

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 科目 | 飲料實務 | 班級 | 餐技一甲 | 書籍資料 | 書 名：調飲丙級檢定出版社：文野出版社編作者：謝美美 |
| 學分數 | 3 | 授課教師 | 張士強 |
| 科目 屬性 | ■必修 □選修 | 課程大綱 |  |
| □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 | 0207-0213 | 義式咖啡機：熱摩卡奇諾、熱焦糖瑪奇朵熱桔茶、冰桔茶、冰金桔檸檬汁、熱柳橙金桔汁 |  |  |
| 2 | 0214-0220 | 義式咖啡機：熱拿鐵咖啡、冰卡布奇諾咖啡冰柚子金桔汁、柳橙鮮奶蜜、冰蜂蜜金桔汁、冰蜂蜜檸檬汁 |  |  |
| 3 | 0221-0227 | 義式咖啡機：冰拿鐵咖啡、熱抹茶拿鐵；電動攪拌法：奇異多果汁、奇異果冰沙、紫蘇梅冰沙、蜜桃冰沙、莫西多檸檬冰沙 |  |  |
| 4 | 0228-0305 | 義式咖啡機：皇家熱奶茶、咖啡冰沙三杯蛋蜜汁三杯 |  |  |
| 5 | 0306-0312 | 西瓜鳳梨盤、葡萄柚鳳梨汁 |  |  |
| 6 | 0313-0319 | 香蕉西瓜盤、純真可樂達、灰姑娘 |  |  |
| 7 | 0320-0326 | 柳橙西瓜船、柳橙蘇打、蘋果蘇打 |  | 21、22第1次期中考 |
| 8 | 0327-0402 | 柳橙鳳梨船、冰蜜桃比妮、水果賓治 |  |  |
| 9 | 0403-0409 | 純真瑪莉、冰蘋果抹茶汁、雪莉登波、鳳梨霜汁、抹茶可樂達、藍色珊瑚礁、奇異之吻 |  |  |
| 10 | 0410-0416 | 複習題組1-3 |  |  |
| 11 | 0417-0423 | 複習題組4-6 |  |  |
| 12 | 0424-0430 | 複習題組7-8 |  |  |
| 13 | 0501-0507 | 期中考 |  | 第2次期中考(一.二年級) |
| 14 | 0508-0514 | 複習題組9-10 |  |   |
| 15 | 0515-0521 | 總複習 |  |  |
| 16 | 0522-0528 | 總複習 |  | 期末考(三年級) |
| 17 | 0529-0604 | 茶葉介紹 |  |  |
| 18 | 0605-0611 | 咖啡介紹 |  | 9端午節 |
| 19 | 0612-0618 | 非酒精性飲料 |  | 畢業典禮 |
| 20 | 0619-0625 | 期末打掃 |  |  |
| 21 | 0626-0702 |  |  | 28、29期末考(一.二年級) |