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 | 旅館實務 | | 班級 | 餐管三甲 | 書籍資料 | | 自編教材 | |
| 學分數 | 2 | | 授課教師 | 許育菁 |
| 科目 屬性 | □必修 ■選修 | | 課程大綱 | 1. 認識旅館餐廳的服務方式及流程 2. 顧客抱怨及緊急事件處理方式 3. 旅館客房認識及服務 | | | | |
| □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 | 1-1.旅館的餐飲服務方式 | | | |  | |  |
| 3 | 0221-0227 | 1-2.旅館的客房餐飲服務 | | | | 評量1 | |  |
| 4 | 0228-0305 | 2-1.旅館的飲料服務 | | | |  | |  |
| 5 | 0306-0312 | 3-1.旅館的餐廳服務流程 | | | |  | |  |
| 6 | 0313-0319 | 4-1.旅館的餐務作業 | | | | 評量2 | |  |
| 7 | 0320-0326 | 期中考範圍複習 | | | |  | | 21、22第1次期中考 |
| 8 | 0327-0402 | 5-1.顧客抱怨及緊急事件處理 | | | |  | |  |
| 9 | 0403-0409 | 6-1.旅館客房的分類與認識 | | | | 評量3 | |  |
| 10 | 0410-0416 | 6-2房務部從業人員的工作職責 | | | |  | |  |
| 11 | 0417-0423 | 7-1.客房設備、器具及備品 | | | | 評量4 | |  |
| 12 | 0424-0430 | 7-1.客房設備、器具及備品 | | | |  | |  |
| 13 | 0501-0507 | 8-1.房務基本技能 | | | | 評量5 | | 第2次期中考(一.二年級) |
| 14 | 0508-0514 | 8-1.房務基本技能 | | | |  | |  |
| 15 | 0515-0521 | 9-1.客房的清潔及維護 | | | | 評量6 | |  |
| 16 | 0522-0528 | 期末考(複習、檢討) | | | |  | | 期末考(三年級) |
| 17 | 0529-0604 | 10-1住客服務 | | | | 報告 | |  |
| 18 | 0605-0611 | 10-1住客服務 | | | |  | | 9端午節 |
| 19 | 0612-0618 | 畢業典禮 | | | |  | | 14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 | 採購學實務 | | 班級 | 綜高三乙(餐) | 書籍資料 | | 書 名：餐飲採購概要II  出版社：全華  編作者：楊美霜、朱孟玲、王美玲 | |
| 學分數 | 2 | | 授課教師 | 許育菁 |
| 科目 屬性 | □必修 ■選修 | | 課程大綱 | 1. 各類食材的認識與採購 2. 驗收的目的與步驟、常見的驗收方法 3. 倉儲的作業原則 | | | | |
| □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 | 1-1乾貨類的採購 | | | |  | |  |
| 3 | 0221-0227 | 1-2肉類的採購 | | | |  | |  |
| 4 | 0228-0305 | 1-3海鮮的採購 | | | |  | |  |
| 5 | 0306-0312 | 1-4蔬果的採購 | | | | 評量1 | |  |
| 6 | 0313-0319 | 第一章 總複習 | | | |  | |  |
| 7 | 0320-0326 | 期中考 | | | |  | | 21、22第1次期中考 |
| 8 | 0327-0402 | 2-1驗收的目的及原則 | | | |  | |  |
| 9 | 0403-0409 | 2-2驗收作業的基本原則 | | | | 評量2 | |  |
| 10 | 0410-0416 | 2-3驗收作業的方法 | | | |  | |  |
| 11 | 0417-0423 | 2-4驗收作業的步驟 | | | |  | |  |
| 12 | 0424-0430 | 3-1倉儲作業的目標及原則 | | | | 評量3 | |  |
| 13 | 0501-0507 | 3-2各類倉庫介紹 | | | |  | | 第2次期中考(一.二年級) |
| 14 | 0508-0514 | 3-3各類物料的保存方法 | | | |  | |  |
| 15 | 0515-0521 | 3-4倉儲作業的作業事項 | | | | 評量4 | |  |
| 16 | 0522-0528 | 三年級期末考 | | | |  | | 期末考(三年級) |
| 17 | 0529-0604 | 期末考考卷檢討 | | | |  | |  |
| 18 | 0605-0611 | 總複習 | | | | 報告 | | 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 | 餐旅概論 | | 班級 | 餐技一甲 | 書籍資料 | | 書 名：餐旅概論II  出版社：旗立  編作者：旗立餐旅研究室 | |
| 學分數 | 2 | | 授課教師 | 許育菁 |
| 科目 屬性 | ■必修 □選修 | | 課程大綱 | 1. 旅館業的發展及類別 2. 旅館組織及從業人員之職掌 3. 旅行業的發展及類別 | | | | |
| □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 | 11-1旅館業的簡介 | | | |  | |  |
| 3 | 0221-0227 | 11-2我國旅館業的發展 | | | |  | |  |
| 4 | 0228-0305 | 11-3外國旅館業的發展 | | | | 習作1 | |  |
| 5 | 0306-0312 | 12-1旅館業類別 | | | |  | |  |
| 6 | 0313-0319 | 12-2旅館等級評鑑 | | | |  | |  |
| 7 | 0320-0326 | 12-3客房種類 | | | | 習作2 | | 21、22第1次期中考 |
| 8 | 0327-0402 | 13-1旅館組織簡介 | | | |  | |  |
| 9 | 0403-0409 | 13-2旅館從業人員工作職責 | | | | 習作3 | |  |
| 10 | 0410-0416 | 14-1旅館業的經營管理 | | | |  | |  |
| 11 | 0417-0423 | 14-2旅館業的籌設步驟 | | | |  | |  |
| 12 | 0424-0430 | 14-3旅館房祖計價 | | | |  | |  |
| 13 | 0501-0507 | 14-4訂房、遷入及遷出作業 | | | | 習作4 | | 第2次期中考(一.二年級) |
| 14 | 0508-0514 | 15-1旅行業簡介 | | | |  | |  |
| 15 | 0515-0521 | 15-2我國旅行業的發展 | | | |  | |  |
| 16 | 0522-0528 | 15-3外國旅行業的發展 | | | | 習作4 | | 期末考(三年級) |
| 17 | 0529-0604 | 16-1旅行業的類別 | | | |  | |  |
| 18 | 0605-0611 | 16-2旅行社的種類 | | | |  | | 9端午節 |
| 19 | 0612-0618 | 16-3旅行社的業務內容 | | | | 習作6 | |  |
| 20 | 0619-0625 | 總複習 | | | |  | |  |
| 21 | 0626-0702 | 期末考 | | | |  | | 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 | 烘焙概論 | | 班級 | 餐技一甲 | 書籍資料 | | 書 名：實用烘焙食品  出版社：皇家書社  編作者：黃明利、劉美琴 | |
| 學分數 | 1 | | 授課教師 | 許育菁 |
| 科目 屬性 | □必修 ■選修 | | 課程大綱 | 1. 麵包之材料選擇及品質評鑑 2. 麵包之分類及特性 3. 認識西點蛋糕 | | | | |
| □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 | 春假 | | | |  | |  |
| 2 | 0214-0220 | 3-1.麵包材料之選擇及其影響 | | | |  | |  |
| 3 | 0221-0227 | 3-2.麵包製作的方法(直接攪拌法) | | | |  | |  |
| 4 | 0228-0305 | 3-3麵包製作的方法(中種發酵法) | | | | 作業1 | |  |
| 5 | 0306-0312 | 3-4麵包製作的方法(其他) | | | |  | |  |
| 6 | 0313-0319 | 3-5麵包品質評鑑 | | | | 作業2 | |  |
| 7 | 0320-0326 | 期考範圍複習 | | | |  | | 21、22第1次期中考 |
| 8 | 0327-0402 | 4-1麵包的分類 | | | |  | |  |
| 9 | 0403-0409 | 4-2軟式麵包 | | | |  | |  |
| 10 | 0410-0416 | 4-3硬式麵包 | | | | 作業3 | |  |
| 11 | 0417-0423 | 4-4脆皮麵包 | | | |  | |  |
| 12 | 0424-0430 | 4-5鬆質麵包 | | | |  | |  |
| 13 | 0501-0507 | 期中考範圍複習 | | | |  | | 第2次期中考(一.二年級) |
| 14 | 0508-0514 | 5-1蛋糕概論 | | | |  | |  |
| 15 | 0515-0521 | 5-2蛋糕的分類 | | | | 作業4 | |  |
| 16 | 0522-0528 | 5-3蛋糕裝飾 | | | |  | | 期末考(三年級) |
| 17 | 0529-0604 | 6-1 西式點心(小西餅、派) | | | |  | |  |
| 18 | 0605-0611 | 6-2 西式點心(鬆餅、比薩) | | | |  | | 9端午節 |
| 19 | 0612-0618 | 6-3 西式點心(奶油空心餅、塔) | | | | 作業5 | |  |
| 20 | 0619-0625 | 期末考複習 | | | |  | |  |
| 21 | 0626-0702 | 期末考 | | | |  | | 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 | 烘焙基礎實習 | | 班級 | 餐技一甲 | 書籍資料 | | 書名：烘焙技能檢定完全寶典  出版社：文野出版社  編作者：文野編輯小組 | |
| 學分數 | 4 | | 授課教師 | 許育菁 |
| 科目 屬性 | □必修 ■選修 | | 課程大綱 | 1. 麵包不同製法之製作流程 2. 不同種類麵包之特性 3. 各類麵包製作實務 | | | | |
| □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 | 起司火腿吐司 | | | | 學習單 | |  |
| 3 | 0221-0227 | 沙拉麵包、圓頂奶油吐司 | | | | 學習單 | |  |
| 4 | 0228-0305 | 山形白吐司、紅豆甜麵包 | | | | 學習單 | |  |
| 5 | 0306-0312 | 圓頂奶油吐司、奶酥甜麵包 | | | | 學習單 | |  |
| 6 | 0313-0319 | 山形白吐司、布丁餡甜麵包 | | | | 學習單 | |  |
| 7 | 0320-0326 | 期中考 | | | |  | | 21、22第1次期中考 |
| 8 | 0327-0402 | 圓頂奶油吐司、紅豆甜麵包、 | | | | 學習單 | |  |
| 9 | 0403-0409 | 放假 | | | |  | | 清明節 |
| 10 | 0410-0416 | 紅豆吐司、歐風麵包(橄欖形) | | | | 學習單 | |  |
| 11 | 0417-0423 | 帶蓋吐司、波蘿麵包 | | | | 學習單 | |  |
| 12 | 0424-0430 | 雞蛋牛奶造型麵包(牛角、兩相好) | | | | 學習單 | |  |
| 13 | 0501-0507 | 木材麵包、蔥油麵包 | | | | 學習單 | | 第2次期中考(一.二年級) |
| 14 | 0508-0514 | 期中術科測驗 | | | | 報告書 | |  |
| 15 | 0515-0521 | 丹麥吐司、杏仁條麵包 | | | | 學習單 | |  |
| 16 | 0522-0528 | 藍莓丹麥麵包、可頌麵包 | | | | 學習單 | | 期末考(三年級) |
| 17 | 0529-0604 | 法國芝麻麵包、大蒜麵包 | | | | 學習單 | |  |
| 18 | 0605-0611 | 猶太式硬麵包 | | | | 學習單 | | 9端午節 |
| 19 | 0612-0618 | 猶太培根芝士麵包 | | | | 學習單 | |  |
| 20 | 0619-0625 | 實習工廠期末大掃除 | | | |  | |  |
| 21 | 0626-0702 | 期末考 | | | |  | | 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 | 許育菁 |
| 科目 屬性 | □必修 ■選修 | | 課程大綱 | 1.戚風蛋糕進階變化  2.各類小西點的認識與製作 | | | | |
| □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 | | | |  | |  |
| 20 | 0619-0625 | 期末打掃 | | | |  | |  |
| 21 | 0626-0702 |  | | | |  | | 28、29期末考(一.二年級) |