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) |