

國立恆春高級工商職業學校 114 學年度第 1 學期教學計畫書

科目	觀光餐旅業導論	班級	餐管一甲	書籍資料	書名：觀光餐旅業導論（上） 出版社：旗立資訊股份有限公司 編作者：李宜玲、董歆茹、旗立餐旅研究室
學分數	3	授課教師	張士強		
科目屬性	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	課程大綱	1. 觀光餐旅業基本概念 2. 餐飲業 3. 旅宿業		
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習科目 <input type="checkbox"/> 彈性課程				
評量方式	平時成績（習作、上課狀況、小考）30%、期中考40%、期末考30%				
週次	起訖月日	教材章節	作業	備註欄 (議題融入/學習歷程之課程作品繳交上傳)	
1	0831-0906	課程介紹、評分方式小老師、觀光餐旅業的概述及特性			
2	0907-0913	觀光餐旅業的概述及特性			
3	0914-0920	觀光餐旅業的概述及特性、觀光餐旅業的發展及組織			
4	0921-0927	觀光餐旅業的概述及特性、觀光餐旅業的發展及組織	習作		
5	0928-1004	觀光餐旅從業人員的條件與職涯規劃			
6	1005-1011	觀光餐旅從業人員的條件與職涯規劃	習作		
7	1012-1018	餐飲業概述		第一次期中考	
8	1019-1025	餐飲業概述		多元文化教育	
9	1026-1101	餐飲業概述	習作		
10	1102-1108	餐飲業類別與餐廳種類			
11	1109-1115	餐飲業類別與餐廳種類、餐飲業的組織與部門		國際教育	
12	1116-1122	餐飲業的組織與部門、餐飲業的經營概念			
13	1123-1129	餐飲業的經營概念	習作		
14	1130-1206	第二次期中考		第二次期中考	
15	1207-1213	餐飲業的經營念、旅宿業概述			
16	1214-1220	旅宿業概述	習作	國際教育	
17	1221-1227	旅館的組與部門			
18	1228-0103	旅館的組與部門	習作		

19	0104-0110	旅宿業的經營概念		學習歷程檔案
20	0111-0117	旅宿業的經營概念	習作	期末考
21	0118-0124	期末考		期末考

國立恆春高級工商職業學校 114 學年度第 1 學期教學計畫書

科目	觀光餐旅英文會話		班級	餐技三甲	書籍資料	書 名：觀光餐旅英語會話 出版社：寂天 編作者：Owain Mckimm
學分數	2		授課教師	張士強		
科目屬性	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修		課程大綱	1. Menu and Ingredients/ Room Service 2. Beverage Service 3. Receiving Guests in a Restaurant 4. Ordering and Serving		
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習科目 <input type="checkbox"/> 彈性課程					
評量方式	平時成績60%（課堂筆記50%、單字小考10%）、期中筆試20%、期末口試20%					
週次	起訖月日	教材章節			作業	備註欄 (議題融入/學習歷程之課程作品繳交上傳)
1	0831-0906	課程介紹、評分方式小老師				
2	0907-0913	Cooking Equipment			筆記	能源教育
3	0914-0920	Cooking Meat			筆記	
4	0921-0927	Discussing Menu Items			筆記	
5	0928-1004	Explaining the Minimum Charge			筆記	
6	1005-1011	Taking a Dinner Order			筆記	
7	1012-1018	Serving at the Bar and Ordering Hard Liquor			筆記	第一次期中考
8	1019-1025	Midterm Exam				
9	1026-1101	Ordering Non-Alcoholic Drinks			筆記	多元文化教育
10	1102-1108	Ordering Cocktails and Beer			筆記	
11	1109-1115	Recommending Wine			筆記	
12	1116-1122	Recommending a Liqueur to complete a Meal			筆記	
13	1123-1129	Welcoming Guests and Showing Them to Their Table			筆記	
14	1130-1206	第二次期中考				第二次期中考
15	1207-1213	Asking Guests to Wait For a Table			筆記	
16	1214-1220	Asking Guests to Share a Table			筆記	
17	1221-1227	Delivering Menus and Introducing the Specials			筆記	
18	1228-0103	Course Review			筆記	學習歷程檔案

19	0104-0110	期末口試		
20	0111-0117	期末筆試		期末考
21	0118-0124	休業式		期末考

國立恆春高級工商職業學校 114 學年度第 1 學期教學計畫書

科目	西式點心實習		班級	餐管三甲、乙	書籍資料	書 名：西點蛋糕製作 出版社：五南 編作者：葉連德
學分數	3		授課教師	張士強		
科目屬性	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修		課程大綱	1. 餅乾類 2. 蛋糕類 3. 伴手禮		
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目 <input type="checkbox"/> 彈性課程					
評量方式	平時實作30%、作業30%、期末術科10%、期末創意競賽10%、學習態度（服裝、打掃、手機及秩序）20%					
週次	起訖月日	教材章節			作業	備註欄 (議題融入/學習歷程之課程作品繳交上傳)
1	0831-0906	期初打掃、課程介紹、課程規定及評分標準、分組、幹部				防災教育
2	0907-0913	餅乾類：羅蜜雅餅乾			作業	安全教育
3	0914-0920	餅乾類：達克瓦滋			作業	
4	0921-0927	餅乾類：布列塔尼餅乾、Scone			作業	
5	0928-1004	節慶伴手禮：蛋黃酥			作業	
6	1005-1011	餅乾類：義大利脆餅、萊姆葡萄餅乾			作業	多元文化教育
7	1012-1018	蛋糕類：千層蛋糕			作業	第一次期中考
8	1019-1025	畢業旅行				
9	1026-1101	蛋糕類：瑪德蓮、牛粒			作業	
10	1102-1108	蛋糕類：巴斯克乳酪蛋糕			作業	
11	1109-1115	蛋糕類：虎皮戚風卷			作業	
12	1116-1122	蛋糕類：港口茶生乳卷			作業	
13	1123-1129	蛋糕類：費南雪			作業	
14	1130-1206	蛋糕類：費南雪				第二次期中考
15	1207-1213	蛋糕類：水果蛋糕			作業	
16	1214-1220	蛋糕類：老奶奶蛋糕			作業	國際教育
17	1221-1227	聖誕蛋糕				
18	1228-0103	期末術科考				
19	0104-0110	期末創意作品				學習歷程檔案

20	0111-0117	期末打掃		期末考
21	0118-0124			期末考

國立恆春高級工商職業學校 114 學年度第 1 學期教學計畫書

科目	基礎烹飪實習		班級	餐管一甲	書籍資料	書 名：中餐烹調 出版社：全華 編作者：冠勁工作室
學分數	4		授課教師	張士強		
科目屬性	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修		課程大綱	1. 基礎刀工技巧 2. 基礎烹飪方法		
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目 <input type="checkbox"/> 彈性課程					
評量方式	平時實作30%、作業20%、期中學科考10%（每次各5%）、期末考10%、學習態度30%（清潔打掃、服儀）					
週次	起訖月日	教材章節			作業	備註欄 (議題融入/學習歷程之課程作品繳交上傳)
1	0831-0906	期初打掃、課程介紹、中餐教室介紹、分組、幹部、廚房安全規範、廚房設定順序、食材認識、食材洗滌及切割順序				防災教育
2	0907-0913	基本刀工（條、丁、指甲片、絲、末、片）、setting				安全教育
3	0914-0920	紅蘿蔔水花片、盤飾刀工				
4	0921-0927	紅蘿蔔水花片、盤飾刀工				
5	0928-1004	302-2			作業	安全教育
6	1005-1011	302-1			作業	
7	1012-1018	第一次期中考				第一次期中考
8	1019-1025	302-3			作業	
9	1026-1101	302-4			作業	
10	1102-1108	302-5			作業	
11	1109-1115	302-6			作業	
12	1116-1122	302-7			作業	
13	1123-1129	302-8			作業	
14	1130-1206	302-9			作業	第二次期中考
15	1207-1213	302-10			作業	
16	1214-1220	302-11			作業	
17	1221-1227	放假				
18	1228-0103	元旦放假				

19	0104-0110	302-12	作業	學習歷程檔案
20	0111-0117	期末打掃		期末考
21	0118-0124			期末考

國立恆春高級工商職業學校 114 學年度第 1 學期教學計畫書

科目	烘焙實務	班級	餐管二甲	書籍資料	書 名：烘焙實務 出版社：全華 編作者：黃汶達、陳楨婷
學分數	4	授課教師	張士強		
科目屬性	<input checked="" type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	課程大綱	1. 麵包製作基礎 2. 蛋糕製作基礎		
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目 <input type="checkbox"/> 彈性課程				
評量方式	平時實作20%、作業20%、期中學科20%、期中術科測驗（麵包10%）、期末術科測驗（蛋糕10%）、學習態度（服裝、打掃、手機及秩序）20%				
週次	起訖月日	教材章節	作業	備註欄 (議題融入/學習歷程之課程作品繳交上傳)	
1	0831-0906	期初打掃、課程介紹、課程規定及評分標準、烘焙教室介紹、分組、幹部、烘焙計算、器具介紹		防災教育	
2	0907-0913	圓頂奶油吐司E、	作業	安全教育	
3	0914-0920	圓頂葡萄乾吐司D、3-1~3-2	作業	防災教育	
4	0921-0927	山型白吐司A、3-3	作業		
5	0928-1004	紅豆甜麵包F、奶酥甜麵包G（各半）、學科01-02	作業		
6	1005-1011	國慶日放假			
7	1012-1018	第一次期中考		第一次期中考	
8	1019-1025	補假			
9	1026-1101	布丁餡甜麵包B、3-4	作業		
10	1102-1108	橄欖型餐包C、瑞士卷、3-5	作業		
11	1109-1115	圓頂奶油吐司（期中術科考）、巧克力戚風蛋糕卷、3-6~3-7	作業		
12	1116-1122	海綿蛋糕、擠花小西餅、3-8~3-9	作業		
13	1123-1129	牛粒、天使蛋糕、學科1-4	作業		
14	1130-1206	冰箱小西餅二款	作業	第二次期中考	
15	1207-1213	運動會			
16	1214-1220	泡芙	作業		
17	1221-1227	布丁、大理石蛋糕	作業		
18	1228-0103	檸檬布丁派（期末術科測驗）	作業	安全教育	

19	0104-0110	期末打掃		學習歷程檔案
20	0111-0117	期末考		期末考
21	0118-0124			期末考