

國立恆春高級工商職業學校 113學年度第 2 學期教學計畫書

科目	中餐烹飪實習		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	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修		課程大綱	1. 中式宴會菜製作 2. 台菜及客家菜製作 3. 菜系介紹及半島創意菜創作		
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目					
評量方式	平時實作20%、作業20%、期中期末術科考40%、學習態度20%					
週次	起訖月日	教材章節			作業	備註 (學習歷程之課程作品繳交上傳)
1	0209-0215					
2	0216-0222	期初打掃、課程介紹、分組、幹部、進度討論				安全教育、防災教育
3	0223-0301	掛霜腰果、九層塔蛋、雞裡蹦			作業	
4	0302-0308	高麗菜水餃、客家小炒、雞絲掐菜			作業	多元教育
5	0309-0315	雞絲蛋炒飯、生爆鹽煎肉、高麗菜封			作業	
6	0316-0322	紅燒排骨、孜然炒雞肉、揚州炒飯			作業	
7	0323-0329	第一次期中考（一、二）				第一次期中考
8	0330-0405	客家鹹豬肉、菜脯蛋、菜脯蛋			作業	能源教育
9	0406-0412	滷肉飯、蘋果蝦鬆、紅油炒手			作業	
10	0413-0419	排骨酥湯、菊花扣三絲、客家炒粿條			作業	
11	0420-0426	紅糟肉、筒仔米糕、蒼蠅頭、蜜地瓜			作業	學習歷程檔案
12	0427-0503	東坡肉、白斬雞、蝴蝶草蝦、拔絲地瓜			作業	第二次期中考
13	0504-0510	期末術科創意				
14	0511-0517	炆爌肉、棺材板、汆蝦丸湯			作業	
15	0518-0524	蚵仔煎、京醬肉絲、杏花酥雞翼			作業	
16	0525-0531	期末術科總結			作業	
17	0601-0607	研習				畢業典禮
18	0608-0614					

19	0615-0621			
20	0622-0628			期末考

國立恆春高級工商職業學校 113學年度第 2 學期教學計畫書

科目	西式點心	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	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	課程大綱	1. 餅乾類、蛋糕類 2. 塔類 3. 節慶伴手禮		
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目				
評量方式	平時實作20%、期中期末術科考40%、作業20%、學習態度20%				
週次	起訖月日	教材章節		作業	備註 (學習歷程之課程作品繳交上傳)
1	0209-0215	期初打掃、課程介紹、分組、幹部			安全教育、防災教育
2	0216-0222	布朗尼、巧克力蛋糕		作業	
3	0223-0301	巴斯克乳酪蛋糕、巧克力夾心餅乾		作業	多元文化教育
4	0302-0308	羅勒貝果、莓果奶酥蛋糕		作業	
5	0309-0315	巧克力塔		作業	
6	0316-0322	期中術科考（亞麻籽蔓越莓麵包、蘋果塔）		作業	
7	0323-0329	羅宋麵包、Tiramisu		作業	第一次期中考
8	0330-0405	藍莓馬芬蛋糕、莓果派		作業	
9	0406-0412	桂圓麵包、藍莓馬卡龍派		作業	學習歷程檔案
10	0413-0419	賽維尼、火腿起司土司		作業	多元文化教育
11	0420-0426	期末術科創意		作業	
12	0427-0503	第二次期中考（三、四）			第二次期中考
13	0504-0510	母親節蛋糕（水晶芋泥布丁蛋糕）		作業	多元文化教育
14	0511-0517	法式鹹派、聖多諾黑		作業	
15	0518-0524	園遊會			
16	0525-0531	期末術科總結			
17	0601-0607				
18	0608-0614				
19	0615-0621				

20	0622-0628			期末考
----	-----------	--	--	-----

國立恆春高級工商職業學校 113學年度第 2 學期教學計畫書

科目	專題實作	班級	餐技三甲	書籍 資料	自編教材
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. 培養思辨能力 2. 資料蒐集及歸納 3. 研究方法及統計分析		
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input type="checkbox"/> 專業科目 <input checked="" type="checkbox"/> 實習科目				
評量方式	課堂作業20%、分組作業20%、期中報告30%、期末報告30%				
週次	起訖月日	教材章節		作業	備註 (學習歷程之課程作品繳交上傳)
1	0209-0215	開學典禮、課程介紹、課程進度			安全教育、防災教育
2	0216-0222	問卷修改與正式問卷發放			
3	0223-0301	小論文修改			
4	0302-0308	小論文修改			
5	0309-0315	小論文投稿、期中書面報告		學習單	
6	0316-0322	期中口頭報告		學習單	
7	0323-0329	投影片製作原理			第一次期中考
8	0330-0405	技影片製作技巧		學習單	
9	0406-0412	口頭報告技巧		學習單	能源教育
10	0413-0419	專題海報製作原理			學習歷程檔案
11	0420-0426	專題海報製作技巧			
12	0427-0503	期末報告			第二次期中考
13	0504-0510	5/7（二）專題發表/專題成果展			
14	0511-0517	邏輯分析			
15	0518-0524	統計分析概述			
16	0525-0531	期末分享			
17	0601-0607	畢業典禮			
18	0608-0614				
19	0615-0621				

20	0622-0628			期末考
----	-----------	--	--	-----

國立恆春高級工商職業學校 113學年度第 2 學期教學計畫書

科目	觀光餐旅英文會話	班級	餐技二甲	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. Elevator/ Room/ Beverage Service 2. Handing Phone Calls 3. Menu and Ingredients		
	<input type="checkbox"/> 一般科目 <input checked="" type="checkbox"/> 專業科目 <input type="checkbox"/> 實習科目				
評量方式	平時作業60%、期中個人口語測驗20%、期末分組口語測驗25%				
週次	起訖月日	教材章節		作業	備註 (學習歷程之課程作品繳交上傳)
1	0209-0215	課程介紹、評分方式小老師			安全教育、防災教育
2	0216-0222	Service Center		作業	能源教育
3	0223-0301	228連假		作業	
4	0302-0308	Guest Service		作業	
5	0309-0315	Elevator Service		作業	
6	0316-0322	Taking a Phone Call		作業	
7	0323-0329	期中筆試/Taking Messages		作業	第一次期中考
8	0330-0405	清明連假（四、五）		作業	
9	0406-0412	Taking Messages/ International Phone Calls		作業	
10	0413-0419	Preparing Vegetables/ Making a Dressing		作業	
11	0420-0426	Cooking Equipment/ Cooking Meat		作業	
12	0427-0503	第二次期中考（三、四）		作業	第二次期中考
13	0504-0510	Discussing Menu Items/ Explaining the Minimum Charge		作業	
14	0511-0517	Taking a Dinner Order			
15	0518-0524	Service at the Bar and Ordering Hard Liquor		作業	
16	0525-0531	端午節補假		作業	
17	0601-0607	Ordering Non-Alcoholic Drinks/ Cocktails and Beer		作業	多元文化教育

18	0608-0614	Recommending Wine and a Liqueur to Complete a Meal	作業	
19	0615-0621	期末口頭	作業	學習歷程檔案
20	0622-0628	期末考（四、五）	作業	期末考