

私立永平工商高級中等學校一〇七學年度第二學期教學進度表

| | | | | | | | |
|------------|----------|--|-------|---------|---|------|----------|
| 授課年級 | 二餐1 | 授課類科 | 餐飲管理科 | 授課時數 | 三 | 任教科目 | 西餐烹調實習 |
| 使用教科書書名、冊次 | 西餐烹飪實習II | | 作者 | 洪錦怡、曾淑鳳 | | 出版社 | 五南文化出版公司 |
| 週次 | 日期 | 教學綱要 | | | | | 頁次 |
| 1 | 02月14日 | 西餐理論課程-西餐丙檢及業師菜餚介紹 | | | | | 課本/分組 |
| 2 | 02月21日 | 香料煎雞胸佐鳳梨沙沙、墨西哥燻雞肉起士餅 | | | | | 業師協同教學1 |
| 3 | 02月28日 | 228和平紀念日放假一天 | | | | | |
| 4 | 03月07日 | 西西里肉捲、義大利玫瑰鮮蝦雞肉餃 | | | | | 業師協同教學2 |
| 5 | 03月14日 | 干貝(海鮮)薄餅袋、洋蔥雞蛋盅 | | | | | 業師協同教學3 |
| 6 | 03月21日 | 蒜香蜂蜜檸檬雞、風味洋芋玫瑰花 | | | | | 業師協同教學4 |
| 7 | 03月28日 | 第一次段考 | | | | | |
| 8 | 04月04日 | 兒童節放假一天 | | | | | |
| 9 | 04月11日 | 印度小茴香飯、印式奶油雞 | | | | | 業師協同教學5 |
| 10 | 04月18日 | 墨西哥辣豆肉醬、牛肉法士達 | | | | | 業師協同教學6 |
| 11 | 04月25日 | 辣炒蒜味奶油鮮蝦佐羅勒法國麵包.義大利番茄馬自拉雞胸 | | | | | 業師協同教學7 |
| 12 | 05月02日 | 第二次段考 | | | | | 公民訓練 |
| 13 | 05月09日 | 302C蛋黃醬通心麵沙拉，蔬菜絲雞清湯，煎豬排附悶紫高麗菜，焦糖布丁 | | | | | |
| 14 | 05月16日 | 302D德式熱馬鈴薯沙拉，奶油洋菇濃湯，匈牙利燴牛肉附奶油飯，烤蘋果奶酥 | | | | | 業師作業繳交 |
| 15 | 05月23日 | 業師菜餚成果發表 | | | | | |
| 16 | 05月30日 | 302E主廚沙拉附油醋汁，蘇格蘭羊肉湯，白酒燴雞附瑞士麵疙瘩，炸蘋果圈 | | | | | |
| 17 | 06月06日 | 303A煎恩利蛋，義大利蔬菜湯，翠綠沙拉附法式沙拉醬，藍帶豬排附炸圓柱形馬鈴薯泥 | | | | | |
| 18 | 06月13日 | 303B炒蛋附炒洋菇片，蔬菜片湯，高麗菜絲沙拉，煎鱸魚排附奶油馬鈴薯 | | | | | 作業繳交結算 |
| 19 | 06月20日 | 期末大掃除/西餐理論 | | | | | 課本/隨堂評量 |
| 20 | 06月27日 | 期末考 | | | | | |

撰寫人

曾淑鳳

召集人

教學組長

教務主任

校長

私立永平工商高級中等學校一〇七學年度第二學期教學進度表

| 授課年級 | 實餐三甲 | 授課類科 | 餐飲技術科 | 授課時數 | 7 | 任教科目 | 西餐烹調實習 |
|------------|----------------|--|-------|---------|---|-----------|----------|
| 使用教科書書名、冊次 | 西餐烹飪實習Ⅱ | | 作者 | 洪錦怡、曾淑鳳 | | 出版社 | 五南文化出版公司 |
| 週次 | 日期 | 教學綱要 | | | | 頁次 | |
| 1 | 2月12日 2月13日 | 1. 西餐理論課程1-西餐套餐認識(9章) 2. 課程介紹分組 1. 西餐理論課程2-西餐開胃菜及沙拉認識(10章) 2. 打掃廚房 | | | | 補充西餐課程講義 | |
| 2 | 2月19日 2月20日 | 301A-法國吐司、蒔蘿黃瓜沙拉、匈牙利牛肉湯、奶油洋菇鱸魚排 301B-華爾道夫沙拉、雞骨肉汁、洋菇豬排、沙巴翁焗水果 | | | | 補充西餐課程講義 | |
| 3 | 2月26日 2月27日 | 301C-火腿乳酪恩利蛋、鮮蝦盅附考克醬、青豆濃湯、義大利肉醬麵 301D-薄片牛排三明治、蔬菜絲清湯、紅酒燴牛肉、奶油泡芙 | | | | | |
| 4 | 3月05日 3月06日 | 301E-鮭魚三明治、雞肉清湯、洋菇豬排、巧克力慕司 302A-炒蛋附培根蕃茄、翠綠沙拉、蒜苗馬鈴薯冷湯、原汁烤雞 | | | | 寒假作業繳交 | |
| 5 | 3月12日 3月13日 | 302B-火腿乳酪三明治、尼斯沙拉、奶油青花菜湯、乳酪奶油焗鱸魚排 302c-通心麵沙拉、蔬菜絲雞清湯、煎豬排附燻紫高麗菜、焦糖布丁 | | | | | |
| 6 | 3月19日 3月20日 | 1. 西餐理論課程3-西餐湯品認識(11章) 2. 學科-共同試題1,2 1. 西餐理論課程4-主菜及配菜介紹(12章)2. 學科-共同試題3,4 | | | | 理論課 | |
| 7 | 3月26日 3月27日 | 第一次段考 | | | | | |
| 8 | 4月02日 4月03日 | 302D-德式馬鈴薯沙拉、奶油洋菇濃湯、匈牙利燴牛肉、烤蘋果奶酥 302E-主廚沙拉、蘇格蘭羊肉湯、奶油白酒燴雞、炸蘋果圈 | | | | 清明節/兒童節放假 | |
| 9 | 4月09日 4月10日 | 三年級第五次模擬考 303A-煎恩利蛋、義大利蔬菜湯、翠綠沙拉附法式沙拉醬、藍帶豬排 | | | | | |
| 10 | 4月16日 4月17日 | 303B模擬考-炒蛋附炒洋菇片、蔬菜片湯、高麗菜絲沙拉、煎鱸魚附奶油馬鈴薯 303C模擬考-總匯三明治、曼哈頓蛤蜊巧達湯、炸麵糊鮭魚條、焦糖布丁 | | | | | |
| 11 | 4月23日 4月24日 | 西餐丙檢個人模擬考1-20號 西餐丙檢個人模擬考21-40號 | | | | 每二人二道模擬考 | |
| 12 | 4月30日 5月01日 | 畢業考週 | | | | 理論課 | |
| 13 | 5月07日 5月08日 | 西餐丙檢個人模擬考1-12號 西餐丙檢個人模擬考13-24號 | | | | 個人模擬考 | |
| 14 | 5月14日 5月15日 | 西餐丙檢個人模擬考23-36號 西餐丙檢個人模擬考37-48號 | | | | 個人模擬考 | |
| 15 | 5月21日 5月22日 | 西餐丙檢個人模擬考23-33號 西餐丙檢個人模擬考34-44號 | | | | 個人模擬考 | |
| 16 | 5月28日 5月29日 | 西餐丙檢衛生及術科試場解說、檢定配方模擬考 | | | | | |
| 17 | 6月04日 6月05日 | 畢業典禮 | | | | | |

撰寫人

曾淑鳳

召集人

教學組長

教務主任

校長

私立永平工商高級中等學校一〇七學年度第二學期教學進度表

| | | | | | | | |
|------------|-----------|--------------------|-------|---------|---|------|--------|
| 授課年級 | 三餐6 | 授課類科 | 餐飲管理科 | 授課時數 | 1 | 任教科目 | 菜單設計 |
| 使用教科書書名、冊次 | 菜單設計 | | 作者 | 邱麗玲、黃經典 | | 出版社 | 啟英文化 |
| 週次 | 日期 | 教學綱要 | | | | | 頁次 |
| 1 | 2/11-2/15 | 菜單的起源、菜單的定義、菜單的重要性 | | | | | |
| 2 | 2/18-2/22 | 菜單的分類、循環單菜單 | | | | | 第3次模擬考 |
| 3 | 2/25-3/1 | 菜單的內容、菜單的結構、飲料單 | | | | | |
| 4 | 3/4-3/8 | 餐廳成本計算 | | | | | |
| 5 | 3/11-3/15 | 簡易損益平衡 | | | | | 第4次模擬考 |
| 6 | 3/18-3/22 | 菜單定價、成本控制不當的改善方法 | | | | | |
| 7 | 3/25-3/29 | 第一次段考 | | | | | |
| 8 | 4/1-4/5 | 市場調查的重要性、菜單規劃的步驟 | | | | | |
| 9 | 4/8-4/12 | 菜單規劃常見問題 | | | | | 第5次模擬考 |
| 10 | 4/15-4/19 | 菜單的編排與設計 | | | | | |
| 11 | 4/22-4/26 | 菜單分析 | | | | | |
| 12 | 4/29-5/3 | 第二次段考 | | | | | |
| 13 | 5/6-5/10 | 小組成立、主題選定、小組分工 | | | | | |
| 14 | 5/13-5/17 | 資料彙整 | | | | | |
| 15 | 5/20-5/24 | 菜單呈現 | | | | | |
| 16 | 5/27-5/31 | 推薦甄試面試技巧及志願選填 | | | | | |
| 17 | 6/3-6/7 | 畢業典禮 | | | | | |
| 18 | 6/10-6/14 | | | | | | |
| 19 | 6/17-6/21 | | | | | | |
| 20 | 6/24-6/28 | | | | | | |

撰寫人

曾淑鳳

召集人

教學組長

教務主任

校長

私立永平工商高級中等學校一〇七學年度第二學期教學進度表

| | | | | | | | |
|------------|-----------|---------------|-------|------|---|------|------|
| 授課年級 | 三餐5 | 授課類科 | 餐飲管理科 | 授課時數 | 1 | 任教科目 | 成本控制 |
| 使用教科書書名、冊次 | 餐旅採購與成本控制 | | 作者 | 蘇芳基 | | 出版社 | 揚智 |
| 週次 | 日期 | 教學綱要 | | | | | 頁次 |
| 1 | 2/11-2/15 | 生鮮食品的採購 | | | | | |
| 2 | 2/18-2/22 | 乾貨、加工食品及雜貨的採購 | | | | | |
| 3 | 2/25-3/1 | 一般飲料與酒類的採購 | | | | | |
| 4 | 3/4-3/8 | 餐旅採購成本控制 | | | | | |
| 5 | 3/11-3/15 | 餐旅採購成本控制 | | | | | |
| 6 | 3/18-3/22 | 餐旅採購成本控制 | | | | | |
| 7 | 3/25-3/29 | 第一次段考 | | | | | |
| 8 | 4/1-4/5 | 餐旅驗收及倉儲作業 | | | | | |
| 9 | 4/8-4/12 | 餐旅物料管理 | | | | | |
| 10 | 4/15-4/19 | 餐旅成本控制與分析 | | | | | |
| 11 | 4/22-4/26 | 餐旅成本控制與分析 | | | | | |
| 12 | 4/29-5/3 | 畢業考 | | | | | |
| 13 | 5/6-5/10 | 推薦甄試校內報名說明 | | | | | |
| 14 | 5/13-5/17 | 推薦甄試備審資料製作 | | | | | |
| 15 | 5/20-5/24 | 推薦甄試備審資料製作 | | | | | |
| 16 | 5/27-5/31 | 推薦甄試面試技巧及志願選填 | | | | | |
| 17 | 6/3-6/7 | 畢業典禮 | | | | | |
| 18 | 6/10-6/14 | | | | | | |
| 19 | 6/17-6/21 | | | | | | |
| 20 | 6/24-6/28 | | | | | | |

撰寫人

召集人

教學組長

教務主任

校長

曾淑鳳

私立永平工商高級中等學校一〇七學年度第二學期教學進度表

| | | | | | | | |
|------------|-----------|---------------|-------|------|---|------|--------|
| 授課年級 | 三餐5 | 授課類科 | 餐飲管理科 | 授課時數 | 1 | 任教科目 | 觀光學概要 |
| 使用教科書書名、冊次 | 餐旅概論2019 | | 作者 | 張朕紹 | | 出版社 | 全華 |
| 週次 | 日期 | 教學綱要 | | | | | 頁次 |
| 1 | 2/11-2/15 | 旅行業從業人員之職掌及功能 | | | | | |
| 2 | 2/18-2/22 | 旅行業之經營概念 | | | | | 第3次模擬考 |
| 3 | 2/25-3/1 | 旅行業之經營概念 | | | | | |
| 4 | 3/4-3/8 | 航空業務 | | | | | |
| 5 | 3/11-3/15 | 航空業務 | | | | | 第4次模擬考 |
| 6 | 3/18-3/22 | 總複習 | | | | | |
| 7 | 3/25-3/29 | 第一次段考 | | | | | |
| 8 | 4/1-4/5 | 餐旅行銷與發展趨勢 | | | | | |
| 9 | 4/8-4/12 | 總複習 | | | | | 第5次模擬考 |
| 10 | 4/15-4/19 | 旅行業之經營概念總複習 | | | | | |
| 11 | 4/22-4/26 | 旅行業之經營概念總複習 | | | | | |
| 12 | 4/29-5/3 | 第二次段考 | | | | | |
| 13 | 5/6-5/10 | 旅館業之經營方式總複習 | | | | | |
| 14 | 5/13-5/17 | 餐飲業之經營概年總複習 | | | | | |
| 15 | 5/20-5/24 | 旅館業旅行業相關法規 | | | | | |
| 16 | 5/27-5/31 | 餐旅行銷與發展趨勢 | | | | | |
| 17 | 6/3-6/7 | 畢業典禮 | | | | | |
| 18 | 6/10-6/14 | | | | | | |
| 19 | 6/17-6/21 | | | | | | |
| 20 | 6/24-6/28 | | | | | | |

撰寫人

召集人

教學組長

教務主任

校長

曾淑鳳

私立永平工商高級中等學校一〇七學年度第二學期教學進度表

| | | | | | | | |
|------------|-----------|-----------------------------|-------|------------|---|------|----------|
| 授課年級 | 實餐二丙 | 授課類科 | 餐飲技術科 | 授課時數 | 2 | 任教科目 | 餐旅概論 |
| 使用教科書書名、冊次 | 餐旅概論 II | | 作者 | 夏文媛 吳錦芬 | | 出版社 | 龍騰 |
| 週次 | 日期 | 教學綱要 | | | | | 頁次 |
| 1 | 2/11-2/15 | 11-1旅館業的定義及特性 | | | | | p5~9 |
| 2 | 2/18-2/22 | 11-2~3我國及歐美旅館業發展 | | | | | p10~19 |
| 3 | 2/25-3/1 | 12-1旅館業類別 | | | | | p20-34 |
| 4 | 3/4-3/8 | 12-2~3旅館等級評鑑、客房的種類 | | | | | p35-48 |
| 5 | 3/11-3/15 | 13旅館組織及從業人員執掌 | | | | | p49-65 |
| 6 | 3/18-3/22 | 14-1~2旅館房租計價方式、房價表及旅館設施與服務 | | | | | p66-74 |
| 7 | 3/25-3/29 | 第一次段考 | | | | | |
| 8 | 4/1-4/5 | 14-3~5訂房作業、櫃台作業、旅館的連鎖經營 | | | | | p75-105 |
| 9 | 4/8-4/12 | 15-1旅行業的定義與特質 | | | | | p106-110 |
| 10 | 4/15-4/19 | 15-2~3我國旅行業之發展、歐美旅行業之發展 | | | | | p111-118 |
| 11 | 4/22-4/26 | 16-1~2旅行業的類別、旅行業的種類 | | | | | 隨堂段考 |
| 12 | 4/29-5/3 | 第二次段考 | | | | | 公民訓練 |
| 13 | 5/6-5/10 | 17-1~2旅行社的組織、旅行社從業人員之執掌 | | | | | p134-138 |
| 14 | 5/13-5/17 | 17-3認識經理人、領隊及導遊 | | | | | p139-146 |
| 15 | 5/20-5/24 | 18-1~2旅行業之產品、旅行文件 | | | | | p147-161 |
| 16 | 5/27-5/31 | 18-3~4出國手續、團體作業 | | | | | p161-175 |
| 17 | 6/3-6/7 | 19-1餐旅服務文化與餐旅行銷 | | | | | p176-183 |
| 18 | 6/10-6/14 | 19-2~3公共關係與業務推廣、我國觀光市場 | | | | | p184-207 |
| 19 | 6/17-6/21 | 20-1~2餐旅業當前面臨的難題、餐旅業的未來發展趨勢 | | | | | p208-222 |
| 20 | 6/24-6/28 | 期末考 | | | | | |

撰寫人

召集人

教學組長

教務主任

校長

曾淑鳳

私立永平工商高級中等學校一〇七學年度第二學期教學進度表

| | | | | | | | |
|------------|-----------|----------------------------|-------|------------|---|------|--------|
| 授課年級 | 餐二忠A | 授課類科 | 餐飲管理科 | 授課時數 | 3 | 任教科目 | 餐旅概論 |
| 使用教科書書名、冊次 | 餐旅概論II | | 作者 | 夏文媛 吳錦芬 | | 出版社 | 龍騰 |
| 週次 | 日期 | 教學綱要 | | | | | 頁次 |
| 1 | 2/11-2/15 | 11-1旅館業的定義及特性 | | | | | p5~9 |
| 2 | 2/18-2/22 | 11-2~3我國及歐美旅館業發展 | | | | | p10~19 |
| 3 | 2/25-3/1 | 12-1~3旅館業類別、旅館等級評鑑、客房的種類 | | | | | p20-34 |
| 4 | 3/4-3/8 | 職場實習 | | | | | |
| 5 | 3/11-3/15 | 職場實習 | | | | | |
| 6 | 3/18-3/22 | 職場實習 | | | | | |
| 7 | 3/25-3/29 | 職場實習 | | | | | |
| 8 | 4/1-4/5 | 職場實習 | | | | | |
| 9 | 4/8-4/12 | 職場實習 | | | | | |
| 10 | 4/15-4/19 | 職場實習 | | | | | |
| 11 | 4/22-4/26 | 職場實習 | | | | | |
| 12 | 4/29-5/3 | 職場實習 | | | | | 公民訓練 |
| 13 | 5/6-5/10 | 職場實習 | | | | | |
| 14 | 5/13-5/17 | 職場實習 | | | | | |
| 15 | 5/20-5/24 | 職場實習 | | | | | |
| 16 | 5/27-5/31 | 職場實習 | | | | | |
| 17 | 6/3-6/7 | 13旅館組織及從業人員執掌 | | | | | |
| 18 | 6/10-6/14 | 14-1~2旅館房租計價方式、房價表及旅館設施與服務 | | | | | |
| 19 | 6/17-6/21 | 14-3~5訂房作業、櫃台作業、旅館的連鎖經營 | | | | | |
| 20 | 6/24-6/28 | 期末考 | | | | | |

撰寫人

召集人

教學組長

教務主任

校長

曾淑鳳

私立永平工商高級中等學校一〇七學年度第二學期教學進度表

| | | | | | | | |
|------------|-----------|----------------------------|-------|------------|---|------|--------|
| 授課年級 | 餐二忠B | 授課類科 | 餐飲管理科 | 授課時數 | 3 | 任教科目 | 餐旅概論 |
| 使用教科書書名、冊次 | 餐旅概論Ⅱ | | 作者 | 夏文媛 吳錦芬 | | 出版社 | 龍騰 |
| 週次 | 日期 | 教學綱要 | | | | | 頁次 |
| 1 | 2/11-2/15 | 職場實習 | | | | | |
| 2 | 2/18-2/22 | 職場實習 | | | | | |
| 3 | 2/25-3/1 | 職場實習 | | | | | |
| 4 | 3/4-3/8 | 11-1旅館業的定義及特性 | | | | | p5~9 |
| 5 | 3/11-3/15 | 11-2~3我國及歐美旅館業發展 | | | | | p10~19 |
| 6 | 3/18-3/22 | 12-1~3旅館業類別、旅館等級評鑑、客房的種類 | | | | | |
| 7 | 3/25-3/29 | 第一次段考 | | | | | |
| 8 | 4/1-4/5 | 13旅館組織及從業人員執掌 | | | | | |
| 9 | 4/8-4/12 | 14-1~2旅館房租計價方式、房價表及旅館設施與服務 | | | | | |
| 10 | 4/15-4/19 | 14-3~5訂房作業、櫃台作業、旅館的連鎖經營 | | | | | |
| 11 | 4/22-4/26 | 15-1旅行業的定義與特質 | | | | | 隨堂段考 |
| 12 | 4/29-5/3 | 第二次段考 | | | | | 公民訓練 |
| 13 | 5/6-5/10 | 15-2~3我國旅行業之發展、歐美旅行業之發展 | | | | | |
| 14 | 5/13-5/17 | 16-1~2旅行業的類別、旅行業的種類 | | | | | |
| 15 | 5/20-5/24 | 17-1~2旅行社的組織、旅行社從業人員之執掌 | | | | | |
| 16 | 5/27-5/31 | 17-3認識經理人、領隊及導遊 | | | | | 期末隨堂考 |
| 17 | 6/3-6/7 | 職場實習 | | | | | |
| 18 | 6/10-6/14 | 職場實習 | | | | | |
| 19 | 6/17-6/21 | 職場實習 | | | | | |
| 20 | 6/24-6/28 | 職場實習 | | | | | |

撰寫人

曾淑鳳

召集人

教學組長

教務主任

校長