

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