| 授課 年級 | 實餐二乙 | 授課類科 | 餐飲技術科 | 授課 時數 | 2 | 任教 科目 | 職涯體驗 |
|----------------|-------------|------|-------|-------|------------|----------|------|
| 使用教科書 書名、冊次 | 自編者 | 处材 | 作者 | | | 出版社 | |
| 週次 | 日期 | | 教 | 學《 | 岡 要 | | 頁 次 |
| 1 | 08/30~08/31 | | | | | | |
| 2 | 09/03~09/07 | | 課程 | 進度講解、 | 作業標準 | 集 | |
| 3 | 09/10~09/14 | | 參訪廠 | 家職類與未 | 來進路。 | 介紹 | |
| 4 | 09/17~09/21 | | 參: | 訪行程規劃 | 與討論 | | |
| 5 | 09/24~09/28 | | | 職涯體縣 | | | |
| 6 | 10/01~10/05 | | 小 | 組討論並心 | :得分享 | | |
| 7 | 10/08~10/12 | | | 職涯體縣 | 金 2 | | |
| 8 | 10/15~10/19 | | | 第一次科 | 设考 | | |
| 9 | 10/22~10/26 | | 小 | 組討論並心 | :得分享 | | |
| 10 | 10/29~11/02 | | | 職涯體縣 | <u></u> | | |
| 11 | 11/05~11/09 | | 小 | 組討論並心 | :得分享 | | |
| 12 | 11/12~11/16 | | | 職涯體縣 | | | |
| 13 | 11/19~11/23 | | 小 | 組討論並心 | :得分享 | | |
| 14 | 11/26~11/30 | | 參 | 訪行程規劃 | 與討論 | | |
| 15 | 12/03~12/07 | | | 第二次科 | 足考 | | |
| 16 | 12/10~12/14 | | 全球 | 餐旅業發展 | 趨勢介紹 | 沼 | |
| 17 | 12/17~12/21 | | | 職涯體縣 | <u></u> | | |
| 18 | 12/22~12/28 | | 小 | 組討論並心 | :得分享 | | |
| 19 | 12/31~01/04 | | 餐 | 旅業的發 | 展介紹 | | |
| 20 | 01/07~01/11 | | 全球 | 旅館業發展 | 趨勢介紹 | | |
| 21 | 01/14~01/18 | | | 期末表 | | | |

撰寫 人 召集 人 教學組長 教務主任 校 長 曾淑鳳

| 授課 年級 | 實餐二丙 | 授課 餐飲 | 技術科 | 授課 時數 | 2 | 任教 科目 | 餐旅村 | 既論 | |
|----------------|-------------|---------|----------------|----------|----------|----------|-----|----|--|
| 使用教科書 書名、冊次 | 餐旅 | .概論 I | 作者 | _ | 文媛 帛芬 | 出版社 | 龍月 | 卷 | |
| 週次 | 日期 | | 教 學 | 綱 | 要 | | 頁 | 次 | |
| 1 | 08/30~08/31 | | 餐旅業的 | 定義與屬 | 性 | | | | |
| 2 | 09/03~09/07 | 我國與 | 我國與台灣觀光餐旅活動的演進 | | | | | | |
| 3 | 09/10~09/14 | 國 | 國外觀光餐旅活動的演進 | | | | | | |
| 4 | 09/17~09/21 | 韹 | 見光餐旅業 | 發展的影 | 影響 | | | | |
| 5 | 09/24~09/28 | 餐旅 | 從業人員: | 之職業前 | 程規劃 | | | | |
| 6 | 10/01~10/05 | 餐 | 旅從業人 | 員之職業 | 道德 | | | | |
| 7 | 10/08~10/12 | | 餐旅從業人 | 人員之條 | 件 | | | | |
| 8 | 10/15~10/19 | | 第一 | 次段考 | | | | | |
| 9 | 10/22~10/26 | 餐飲業的定義與 | 具特性、中 | 國古代智 | 餐飲業的 | 發展背景 | | | |
| 10 | 10/29~11/02 | 台灣餐飲業息 | 总的演進、 | 國外餐館 | 次業的發 | 展背景 | | | |
| 11 | 11/05~11/09 | ~ | 於業類別 | 及餐廳和 | 重類 | | | | |
| 12 | 11/12~11/16 | 組織 | 栈結構的分 | 類、餐館 | 次組織 | | | | |
| 13 | 11/19~11/23 | | 餐飲從業人 | 人員之職 | 掌 | | | | |
| 14 | 11/26~11/30 | 餐 | 廳格局設設 | 計的考慮 | 因素 | | | | |
| 15 | 12/03~12/07 | | 第二 | 次段考 | | | | | |
| 16 | 12/10~12/14 | | 餐廳外場 | 格局設言 | + | | | | |
| 17 | 12/17~12/21 | | 餐廳內場 | 格局設言 | + | | | | |
| 18 | 12/22~12/28 | | 餐廳外場經營概念 | | | | | | |
| 19 | 12/31~01/04 | | 內場經 | 營概念 | | | | | |
| 20 | 01/07~01/11 | | 餐飲控告 | 制與管理 | | | | | |
| 21 | 01/14~01/18 | | 期 | 末考 | | | | | |

撰寫人 召集人 教學組長 教務主任 校 長

| 授課 年級 | 餐二忠B | 授課 餐飲 | 管理科 | 授課 時數 | 2 | 任教 科目 | 餐旅村 | 既論 | | |
|----------------|-------------|---------|------------------------|-------|-----------|----------|------|-----|--|--|
| 使用教科書 書名、冊次 | 餐旅 | 概論Ⅰ | 作者 | 蘇ラ | 芳基 | 出版社 | 啟美 | 英 | | |
| 週次 | 日期 | | 教 學 | 綱 | 要 | | 頁 | 次 | | |
| 1 | 08/30~08/31 | | 教學 | 準備週 | | | | | | |
| 2 | 09/03~09/07 | | 餐旅業的 | 定義與屬 | 性 | | | | | |
| 3 | 09/10~09/14 | 我國與 | 我國與台灣觀光餐旅活動的演進 | | | | | | | |
| 4 | 09/17~09/21 | 國 | 外觀光餐 | 旅活動的 | 演進 | | | | | |
| 5 | 09/24~09/28 | 碧 | 見光餐旅業 | 發展的影 | 影響 | | | | | |
| 6 | 10/01~10/05 | 餐旅 | 從業人員- | 之職業前 | 程規劃 | | | | | |
| 7 | 10/08~10/12 | 餐 | 旅從業人 | 員之職業 | 道德 | | | | | |
| 8 | 10/15~10/19 | | 第一 | 次段考 | | | | | | |
| 9 | 10/22~10/26 | | 餐旅從業 | 人員之條 | 件 | | | | | |
| 10 | 10/29~11/02 | 餐飲業的定義與 | 餐飲業的定義與特性、中國古代餐飲業的發展背景 | | | | | | | |
| 11 | 11/05~11/09 | 台灣餐飲業息 | 总的演進、 | 國外餐館 | 次業的發 | 展背景 | | | | |
| 12 | 11/12~11/16 | 餐飲業 | 類別及餐 | 廳種類、 | 餐飲組紹 | 戦 | | | | |
| 13 | 11/19~11/23 | | 第二次 | 隨堂段考 | | | | | | |
| 14 | 11/26~11/30 | 餐 | 廳格局設 | 計的考慮 | 因素 | | 補救教學 | 及補考 | | |
| 15 | 12/03~12/07 | | 職場 | 實習 | | | | | | |
| 16 | 12/10~12/14 | | 職場 | 實習 | | | | | | |
| 17 | 12/17~12/21 | | 職場 | 實習 | | | | | | |
| 18 | 12/22~12/28 | | 職場實習 | | | | | | | |
| 19 | 12/31~01/04 | | | | | | | | | |
| 20 | 01/07~01/11 | | 職場實習 | | | | | | | |
| 21 | 01/14~01/18 | | 職場 | 實習 | | | | | | |
| 撰寫人 | | 召集人 | 教學 | 組長 | 教 | 務主任 | 校 | 長 | | |

| 授課 年級 | 實餐三甲 | 授課 類科 | 餐飲力 | 支術科 | 授課 時數 | 7 | 任教 科目 | 西餐烹調 | 實習 |
|----------|------------------|----------------------|--|-----------------|------------------------|----------------------|--------------------|---------------|-------------|
| 使用教科書書名、 | 西餐 | 烹飪實習 | ₹ I | 作者 | 洪錦怡 | 、曾淑鳳 | 出版社 | 五南文 出版公 | |
| 週 次 | 日期 | | | 教 | 學 | 綱 要 | | 4/1/4 | 頁 次 |
| 1 | 8月30日 | | | · | 開學典 | | | | |
| 2 | 9月04日 9月06日 | | | | | 識、廚房認 B科隨堂考記 | 識 忒(1.2項目) | | 課本/分組 |
| 3 | 9月11日 9月13日 | | | 橄欖形)、) 丙檢介紹) | | 隨堂考試(| 3.4項目).扌 | 丁掃 | 丙檢書 |
| 4 | 9月18日 9月20日 | | IA-1煎法國吐司、301E-1鮪魚三明治、301D-1薄片牛排三明治 IA2-4 蒔蘿黃瓜沙拉、匈牙利牛肉湯、奶油洋菇鱸魚排 | | | | | | |
| 5 | 9月25日 9月27日 | | | | | 1B-3佛羅倫 、302A1炒蛋 | 斯雞胸 長附培根蕃茄 | <i>†</i> | 丙檢書 |
| 6 | 10月02日 10月04日 | 301C-2鮮蝦 301D2蔬菜; | | - ' | • | 301C4義大系 4奶油泡芙 | 川肉醬麵 | | 丙檢書 |
| 7 | 10月09日 10月11日 | 301E-2雞肉 301A模擬考 | | | | | 奶油洋菇鯛 | 盧魚排 | 作業 繳交301 |
| 8 | 10月16日 10月18日 | 301C模擬考 | -火腿乳酪 | | 暇盅附考克 【一次 段考 | 醬、青豆濃 | 湯、義大利 | 肉醬麵 | 補課9/13 |
| 9 | 10月23日 10月25日 | 302A-2翠綠 302B1煎火馬 | | | | 302A-4原汁 302B3奶油青 | - | | 四技二專 模擬考 |
| 10 | 10月30日 11月01日 | | 02B4乳酪奶油焗鱸魚排、302C1蛋黃醬通心麵沙拉、302C2蔬菜絲雞清湯302C3煎豬 非附燜紫高麗菜、302C4焦糖布丁、302D1德式熱馬鈴薯沙拉 | | | | | | |
| 11 | 11月06日 11月08日 | 302D2奶油> 302E1主廚> | | | | | 果奶酥 雞附瑞士麵> | 疙瘩 | |
| 12 | 11月13日 11月15日 | 302E4炸蘋爿 302A模擬考 | | | | | 湯、原汁烤 | 雞 | |
| 13 | 11月20日 11月22日 | | | | | | . 酪奶油焗鱸 附燜紫高麗 | 重魚排 菜、焦糖布丁 | |
| 14 | , | 302D模擬考 302E模擬考 | | | | | | | |
| 15 | 12月04日 12月06日 | 303A1-4煎, | 恩利蛋、義 | • | 二次段考 1、翠綠沙技 | 1附法式沙拉 | 立醬、藍帶豕 | 者排 | 作業 繳交302 |
| 16 | 12月11日 12月13日 | | 月湯、303 | B-3高麗菜 | 絲沙拉、30 | 3B-4煎鱸魚 | 附奶油馬鈴 | 薯303C-1總匯三 | |
| 17 | 12月18日 12月22日 | 303C-4英式 | , 米布丁附名 | ş草醬 303Ⅰ |)-1西班牙恩 | J.利蛋 303 | D-2奶油玉爿 3E-1早餐煎 | | |
| 18 | 12月25日 12月27日 | | | 立附油醋汁 | | 式焗洋蔥湯 | 、303E-4羅 | • | |
| 19 | 1月01日 1月03日 | 303B模擬考 | :炒蛋附炒: | 開國絲 | 己念日補假· | 一天 | 〔鱸魚附奶油 | 1馬鈴薯 | 作業 繳交結算 |
| 20 | 1月08日 1月10日 | 303A模擬考 | :煎恩利蛋 | 、義大利蔬 | 菜湯、翠綠 | | 沙拉醬、藍 | | 丙檢報名 |
| 21 | 1月15日 1月17日 | | , . == · · • | | 期末本 | | | | · VIMINAL |
| 握 宜人 | | | | 敖學细 長 | | के। व्यक् | · : 主 任 | | 長 |

撰 寫人

召集人

教學組長

教務主任

校長

| 授課 年級 | 二餐1 | 授課 類科 | 餐飲作 | 管理科 | 授課 時數 | Ξ | 任教 科目 | 西餐烹調實習 | |
|----------------|--------|----------|-------------------------------------|----------------|-----------------|--------------|---------------------|--------------|--|
| 使用教科書 書名、冊次 | 西餐 | 烹飪實 | 3 I | 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 | 8月30日 | | | | 開學典禮 | | | 課本/分組 | |
| 2 | 9月06日 | | | 工廠實習 | 冒安全宣導、 | 課程簡介 | | | |
| 3 | 9月13日 | | 義大利手工皮帶寬麵、希臘式碳烤雞胸沙拉 | | | | | | |
| 4 | 9月20日 | | 印 | 度脆餅、印, | 度香料脆餅 | 、印度絲絹 | 薄餅 | 業師協同教學2 | |
| 5 | 9月27日 | | | 基本刀工 | 及橄欖形、 | 維高湯製作 | | | |
| 6 | 10月04日 | 301A | 1-4法國吐 | 司、蒔蘿黃 D | 瓜沙拉、匈牙 | - 利牛肉湯 | 、奶油洋菇鱸魚排 | | |
| 7 | 10月11日 | 301B美式 | 華爾道夫沙 | /拉、雞骨 皮 | 引汁、佛羅倫 | ·斯雞胸附青 | · 豆飯、沙巴翁焗水果 | | |
| 8 | 10月18日 | | | | 第一次段考 | | | | |
| 9 | 10月25日 | 3010火腿 | 301C火腿乳酪恩利蛋,鮮蝦盅附烤克醬,青豆漿湯附麵包丁,義大利肉醬麵 | | | | | | |
| 10 | 11月01日 | | 蒜香鮮蝦薩巴雍(雞尾酒杯)、法式橙汁鴨胸 | | | | | | |
| 11 | 11月08日 | d | 墨西哥蕃茄 | 沙沙、蕃茄 | 沙沙佐玉米) | 诡片、墨西 | 哥雞肉玉米餅 | 業師協同教學4 | |
| 12 | 11月15日 | | : | 義大利獵戶 | 式焓雞、英 | 式早餐雞蛋 | 杯 | 業師協同教學5 | |
| 13 | 11月22日 | | | 酥炸洋芋青 | · 豆餃、印度 | 小茴香洋寺 | <u> </u> | 業師協同教學6 | |
| 14 | 11月29日 | 301D薄片牛 | 排三明治附 | | 1、蔬菜絲清 草餡奶油泡 | |) 牛肉附奶油雞蛋麵,香 | | |
| 15 | 12月06日 | | | Ą | 第二次段 | 考 | | | |
| 16 | 12月13日 | 301E鮪魚 | 沙拉三明治 | ,雞肉清湯 | 附蔬菜小丁 克力慕斯 | ,洋菇煎豬 | 排附橄欖形胡蘿蔔,巧 | | |
| 17 | 12月20日 | | 'n | 去式蒜香野菇 | 活海鱸魚、 オ | ·臘式炭烤 | 維胸 | 業師協同教學7 | |
| 18 | 12月27日 | 302A炒蛋附 | 脆培根蕃茄 | | 1附藍紋乳酪 附煎烤馬鈴 | | 岛鈴薯冷湯 ,原汁烤全雞 | | |
| 19 | 1月03日 | 303B煎火腿 | 乳酪三明治 | 台,尼耍斯沙 | 》拉,奶油青 馬鈴薯 | 花菜濃湯, | 乳酪奶油焗鱸魚附水煮 | 作業繳交結算 | |
| 20 | 1月10日 | | | 期末 | .大掃除/西ጳ | 泽理論 | | 課本/隨堂評量 | |
| 21 | 1月17日 | | | | 期末考 | | | | |
| - | | - | | | | | | | |

撰寫人 召集人 教學組長 教務主任 校 長

| 授課 年級 | 三餐5 | 授課 餐飲 | 管理科 | 授課 時數 | 1 | 任教 科目 | 觀光學 | ^退 概要 |
|----------------|---------------|-------|-------|----------|------------|------------|-----|-----------------|
| 使用教科書 書名、冊次 | 餐旅概論 | 總複習 | 作者 | 張朠 | 紹 | 出版社 | 全 | 華 |
| 週次 | 日期 | | 教 | 學《 | 岡 要 | | 頁 | 次 |
| 1 | 08/30~08/31 | | 教學準備週 | | | | | |
| 2 | 09/03~09/07 | | 觀 | 光產業的 | 的意義 | | | |
| 3 | 09/10~09/14 | | 觀光產 | 產業的起 | 源與發 | 展 | 複習 |]考 |
| 4 | 09/ 17~09/ 21 | | 觀 | 光產業的 | 的範疇 | | | |
| 5 | 09/ 24~09/ 28 | | 翟 | 見光客的 | 意義 | | | |
| 6 | 10/01~10/05 | | 觀シ | 七產業相 | 關名詞 | | | |
| 7 | 10/08~10/12 | 我 | 國與國 | 際觀光產 | 医業發展 | 人概況 | | |
| 8 | 10/ 15~10/ 19 | | | 第一次科 | 没考 | | | |
| 9 | 10/ 22~10/ 26 | | | 觀光組 | 織 | | | |
| 10 | 10/29~11/02 | | 國際 | 性主要觀 | 見光組織 | ţ | | |
| 11 | 11/05~11/09 | | 月 | 及務業的 | 涵義 | | | |
| 12 | 11/12~11/16 | | 月 | 及務業的 | 特性 | | | |
| 13 | 11/19~11/23 | | 觀 | 光服務的 | 內內容 | | | |
| 14 | 11/26~11/30 | | 觀光月 | 及務業的 | 經營管 | 理 | | |
| 15 | 12/03~12/07 | | | 第二次科 | 设考 | | | |
| 16 | 12/10~12/14 | | 觀 | 光市場的 | 的概念 | | | |
| 17 | 12/ 17~12/ 21 | | 觀 | 光需求的 | 的供應 | | | |
| 18 | 12/22~12/28 | | 觀 | 光行銷的 | 的概念 | | | |
| 19 | 12/31~01/04 | | | 觀光統 | 計 | | | |
| 20 | 01/07~01/11 | | 國家原 | 虱景區及 | 國家公 | 園 | | |
| 21 | 01/14~01/18 | | | 期末表 | <u>,</u> | | | |

撰寫人 召集人 教學組長 教務主任 校 長

| 授課 年級 | 三餐5 | 授課 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 | 總複習 作者 | 張朠紹 | 出版社 | 全華 | | | |
| 週次 | 日期 | 教 | 學綱 | 要 | 頁 次 | | | |
| 1 | 8/30-9/1 | | 邀學準備問 | | | | | |
| 2 | 9/ 4- 9/ 8 | 鹳 | 儿光產業的意義 | | | | | |
| 3 | 9/ 11- 9/ 15 | 觀光 | 產業的起源與 | 發展 | 複習考 | | | |
| 4 | 9/ 18- 9/ 23 | 鹳 | 1.光產業的範疇 | | | | | |
| 5 | 9/ 25- 9/ 30 | i | 観光客的意義 | | | | | |
| 6 | 10/ 2- 10/ 7 | 觀 | 光產業相關名 | 詞 | | | | |
| 7 | 10/ 9- 10/ 14 | 我國與國 | 際觀光產業發 | 養展概況 | | | | |
| 8 | 10/ 16- 10/ 20 | | 第一次段考 | | 第一次模擬考 | | | |
| 9 | 10/23-10/27 | | 觀光組織 | | | | | |
| 10 | 10/30-11/3 | 國際 | 國際性主要觀光組織 | | | | | |
| 11 | 11/6-11/10 |) | 服務業的涵義 | | | | | |
| 12 | 11/13-11/17 |) | 服務業的特性 | | | | | |
| 13 | 11/20-11/24 | 舊 | 光服務的內容 | \$ | | | | |
| 14 | 11/27-12/1 | 觀光) | 服務業的經營 | 管理 | | | | |
| 15 | 12/ 4- 12/ 8 | | 第二次段考 | | 第二次模擬考 | | | |
| 16 | 12/11-12/15 | 舊 | 儿光市場的概念 | | | | | |
| 17 | 12/ 18- 12/ 22 | 酱 | 1.光需求的供原 | 主 | | | | |
| 18 | 12/25-12/29 | 鹳 | 儿光行銷的概念 | · | | | | |
| 19 | 1/1-1/5 | | 觀光統計 | | | | | |
| 20 | 1/8-1/12 | 國家 | 國家風景區及國家公園 | | | | | |
| 21 | 1/ 15- 1/ 19 | | 期末考複習 | | | | | |
| 1 | 1/22~1/26 | | 期末考 | | | | | |
| 撰寫人 | 召集人 | 教學組 | <u> </u> | 教務主任 | 校長 | | | |

| 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 | 成本担 | 空制 | 作者 | 蘇芳 | 基 | 出版社 | 揚智 |
| 週次 | 日 期 | | 教 | 頁 次 | | | |
| 1 | 08/30~08/31 | | 餐旅採 | | | | |
| 2 | 09/03~09/07 | | 採購 | 成本控制 | 的方法 | ÷ | |
| 3 | 09/10~09/14 | | 襘 | 餐旅倉儲 | 作業 | | |
| 4 | 09/17~09/21 | | 倉 | 儲管理的 | 自目的 | | |
| 5 | 09/24~09/28 | | 倉儲 | 區的規畫 | 與設計 | + | |
| 6 | 10/01~10/05 | | 食品 | 飲料儲存 | 萨的方法 | , | |
| 7 | 10/08~10/12 | | Í | 含儲作業 | 須知 | | |
| 8 | 10/15~10/19 | | | 第一次段 | 是考 | | |
| 9 | 10/22~10/26 | | 襘 | 餐旅發放 | 作業 | | |
| 10 | 10/29~11/02 | | | 發放的意 | 5義 | | |
| 11 | 11/05~11/09 | | 秀 | 餐放的重 | 要性 | | |
| 12 | 11/12~11/16 | | 秀 | <u>後放作業</u> | 須知 | | |
| 13 | 11/19~11/23 | | 物 | 料管理的 | 分類 | | |
| 14 | 11/26~11/30 | | 物米 | 斗盤點作 | 業要領 | | |
| 15 | 12/03~12/07 | | | 第二次段 | 是考 | | |
| 16 | 12/10~12/14 | | 餐 | 旅成本的 | 分類 | | |
| 17 | 12/17~12/21 | | 襘 | 餐旅成本 | 計算 | | |
| 18 | 12/22~12/28 | | 餐旅店 | 达本控制 | 分析研 | 党 九 | |
| 19 | 12/31~01/04 | | 防範餐旅 | | | | |
| 20 | 01/07~01/11 | | 成本打 | 空制學習 | 檔案製 | 作 | |
| 21 | 01/14~01/18 | | | 期末表 | | | |

撰寫人 召集人 教學組長 教務主任 校 長 曾淑鳳

| 授課 年級 | 3餐1 | 授課 餐飲行 | 管理科 | 授課 時數 | 2 | 任教 科目 | 蔬果切雕 |
|----------------|--------|----------------|-------|----------|----------------|-----------|--------|
| 使用教科書 書名、冊次 | | 果切雕 工與實務運用) | 作者 | | 鄭欽俊 文得 | 出版社 | 啟英文化 |
| 週次 | 日 期 | | 教學 | 基 綱 | 要 | | 頁 次 |
| 1 | 8月31日 | 認識果雕藝 | ·術、盤飾 | 概念、刀 | 具的認識與 | 與保養 | 課程規則說明 |
| 2 | 9月7日 | 7 | 大黄瓜應用 |]鋸齒花 | 螃蟹 | | |
| 3 | 9月14日 | 大黄瓜 | 應用黃/ | 瓜平面盤 | 飾. 五片 串 | 净摺 | |
| 4 | 9月21日 | | 蘋果 | 塔. 天鵝 | | | |
| 5 | 9月28日 | 蘋 | 果應用 | 創意浮雕 | 或貓咪 | | |
| 6 | 10月5日 | 白 | 紅蘿蔔應 | 用好采 | 頭製作 | | |
| 7 | 10月12日 | 果雕第 | 一次月考 | 黄瓜. 約 | 工蘿蔔. 蘋 | 果 | 作業繳交 |
| 8 | 10月19日 | | 第一 | 一次段考 | | | |
| 9 | 10月26日 | 紅嘉 | 雚蔔應用- | -小南瓜 | 、辣椒花 | | |
| 10 | 11月02日 | 紅 | 蘿蔔應用 | 小南瓜 | 、蝴蝶 | | |
| 11 | 11月09日 | 白 | 蘿蔔應用- | 平面荷花 | 足荷葉 | | |
| 12 | 11月16日 | 青江菜 | 應用青 | 江菜玫瑰 | 及六角花 | 器 | |
| 13 | 11月23日 | 果雕 | 第二次月 | 考(紅白) | 蘿蔔應用) |) | 作業繳交 |
| 14 | 11月30日 | | 洋蔥 | 應用-蓮花 | <u> </u> | | 第二次段考週 |
| 15 | 12月07日 | | 白蘿蔔原 | 應用牡力 | | | |
| 16 | 12月14日 | 自 | 3蘿蔔應月 | 月牡丹石 | 花考試 | | |
| 17 | 12月21日 | 聯 | 歡活動、 | 四技二專 | 模擬考 | | |
| 18 | 12月28日 | 村 | 7丁應用- | -花籃、村 | 卯丁盅 | | |
| 19 | 01月04日 | | 紅点 | 產蔔星星 | | | 作業繳交 |
| 20 | 01月11日 | 身 | と雕期末: | 平量水 | 果切盤 | | 期末評量 |
| 21 | 01月18日 | | 其 | 胡末考 | | | 成績結算 |
| 撰 寫人 | n | 集人 | 教學組長 | | # 34 | 主任 | 校長 |

撰 寫人 召集人 教學組長 教務主

教務主任 校 長