

高中應用學習調適課程 (2023-2025年度)

第二學年 教學時間表 (2024/25學年)

課程提供機構

明愛樂務綜合職業訓練中心

科目代碼

2023250817

課程

西式餐飲業實務

班別編號

WCP-2

模式

一

教學語言

中文

課堂	日期	時間	課題	上課場地	導師姓名
第二學年 (第一學段)					
1	10/09/2024(二)	13:00-16:30	重溫上學期的內容	RM 015	梁志宏
2	17/09/2024(二)	13:00-16:30	香料的調製和應用 醬汁的調製和應用	RM 015	梁志宏
3	24/09/2024(二)	13:00-16:30	個人成長課-職業治療師	RM 014	關海天
			個人成長課-護士		盧葦
01/10/2024(二) 國慶日假期					
4	08/10/2024(二)	13:00-16:30	西式飲品的沖調方法 食物和飲品的配搭	RM 015	梁志宏
5	15/10/2024(二)	13:00-16:30	酒保工作實務 製作雜果賓治的技巧	RM 015	梁志宏
6	22/10/2024(二)	13:00-16:30	製作意式蕃茄濃湯的技巧	RM 015	梁志宏
7	29/10/2024(二)	13:00-16:30	鞏固意式蕃茄濃湯的製作方法	RM 015	梁志宏
8	05/11/2024(二)	13:00-16:30	製作大蝦薯仔沙律的技巧	RM 015	梁志宏
9	12/11/2024(二)	13:00-16:30	鞏固大蝦薯仔沙律的製作方法	RM 015	梁志宏

課堂	日期	時間	課題	上課場地	導師姓名
10	19/11/2024(二)	13:00-16:30	餐牌的分類 餐桌擺設及上餐程序	RM 015	梁志宏
11	26/11/2024(二)	13:00-16:30	個人成長課-社工(3)	RM 014	蕭啟銘
12	03/12/2024(二)	13:00-16:30	製作拿破崙汁吉列豬扒的技巧	RM 015	梁志宏
13	10/12/2024(二)	13:00-16:30	鞏固拿破崙汁吉列豬扒的製作方法	RM 015	梁志宏
14	17/12/2024(二)	13:00-16:30	基本食物營養學	RM 015	梁志宏
24/12/2024(二)、31/12/2024(二) 聖誕節及元旦假期					
15	07/01/2025(二)	13:00-16:30	製作法式蘋果金寶的技巧	RM 015	梁志宏
16	14/01/2025(二)	13:00-16:30	鞏固法式蘋果金寶的製作方法	RM 015	梁志宏
17	21/01/2025(二)	13:00-16:30	侍應的應對技巧	RM 015	梁志宏

課堂	日期	時間	課題	上課場地	導師姓名
第二學年 (第二學段)					
28/01/2025(二)、04/02/2025(二) 農曆新年假					
1	11/02/2025(二)	13:00-16:30	重溫上學期的內容	RM 015	梁志宏
2	18/02/2025(二)	13:00-16:30	鞏固及強化款待技巧豐富款待用語 餐桌禮儀實務應用	RM 015	梁志宏
3	25/02/2025(二)	13:00-16:30	製作法式焗青口的技巧	RM 015	梁志宏
4	04/03/2025(二)	13:00-16:30	鞏固法式焗青口的製作方法	RM 015	梁志宏
5	11/03/2025(二)	13:00-16:30	個人成長課-護士	RM 014	盧葦
			個人成長課-職業治療師		關海天
6	18/03/2025(二)	13:00-16:30	製作雜菜絲清湯的技巧	RM 015	梁志宏
7	25/03/2025(二)	13:00-16:30	鞏固雜菜絲清湯的製作方法	RM 015	梁志宏
8	01/04/2025(二)	13:00-16:30	簡單廚藝彫刻1 製作意大利肉醬千層闊麵的技巧	RM 015	梁志宏
9	08/04/2025(二)	13:00-16:30	鞏固意大利肉醬千層闊麵的製作方法	RM 015	梁志宏
10	15/04/2025(二)	13:00-16:30	製作朱古力心太軟的技巧	RM 015	梁志宏
22/04/2025(二) 復活節假期					
11	29/04/2025(二)	13:00-16:30	個人成長課-社工(4)	RM 014	蕭啟銘

課堂	日期	時間	課題	上課場地	導師姓名
12	06/05/2025(二)	13:00-16:30	鞏固朱古力心太軟的製作方法	RM 015	梁志宏
13	13/05/2025(二)	13:00-16:30	實習～體驗餐廳的營運(一)	RM 015	梁志宏
14	20/05/2025(二)	13:00-16:30	實習～體驗餐廳的營運(二)	RM 015	梁志宏
15	24/05/2025(六)	09:00-12:30	成果分享日	RM 015	梁志宏
16	24/05/2025(六)	12:30-15:30	成果分享日	RM 015	梁志宏
17	27/05/2025(二)	13:00-16:30	食物裝飾技巧 簡單廚藝彫刻2	RM 015	梁志宏

注：因應實際情況，課程內容或會有所改動