

高中應用學習調適課程 (2024-2026年度)

第二學年 教學時間表 (2025/26學年)

課程提供機構

明愛樂務綜合職業訓練中心

科目代碼

2024260817

課程

西式餐飲業實務

班別編號

WCP-6

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	13/09/2025(六)	09:00-12:30	重溫上學期的內容	RM 015	梁志宏
2	20/09/2025(六)	09:00-12:30	香料的應用 醬汁的調製和應用	RM 015	梁志宏
3	27/09/2025(六)	09:00-12:30	西式飲品的沖調方法 食物和飲品的配搭	RM 015	梁志宏
4	04/10/2025(六)	09:00-12:30	酒保工作實務 製作雜果賓治的技巧	RM 015	梁志宏
5	11/10/2025(六)	09:00-12:30	製作意式蕃茄濃湯的技巧	RM 015	梁志宏
6	18/10/2025(六)	09:00-12:30	個人成長課	RM 014	關海天 (職業治療師)
7	25/10/2025(六)	09:00-12:30	鞏固意式蕃茄濃湯的製作方法	RM 015	梁志宏
8	01/11/2025(六)	09:00-12:30	製作大蝦薯仔沙律的技巧	RM 015	梁志宏
9	08/11/2025(六)	09:00-12:30	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	15/11/2025(六)	09:00-12:30	餐牌的分類 餐桌擺設及上餐程序	RM 015	梁志宏
11	22/11/2025(六)	09:00-12:30	製作拿破崙汁吉列豬扒的技巧	RM 015	梁志宏
12	29/11/2025(六)	09:00-12:30	個人成長課	RM 014	蕭啟銘 (社工)
13	06/12/2025(六)	09:00-12:30	鞏固拿破崙汁吉列豬扒的製作方法	RM 015	梁志宏
14	13/12/2025(六)	09:00-12:30	基本食物營養學	RM 015	梁志宏
15	20/12/2025(六)	09:00-12:30	製作法式蘋果金寶的技巧	RM 015	梁志宏
27/12/2025(六)、03/01/2026(六) 學生聖誕及元旦假期					
16	10/01/2026(六)	09:00-12:30	鞏固法式蘋果金寶的製作方法	RM 015	梁志宏
17	17/01/2026(六)	09:00-12:30	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)					
1	24/01/2026(六)	09:00-12:30	重溫上學期的內容	RM 015	梁志宏
2	31/01/2026(六)	09:00-12:30	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	07/02/2026(六)	09:00-12:30	個人成長課	RM 014	盧葦 (護士)
14/02/2026(六)、21/02/2026(六) 學生農曆新年假					
4	28/02/2026(六)	09:00-12:30	製作法式焗青口的技巧	RM 015	梁志宏
5	07/03/2026(六)	09:00-12:30	鞏固法式焗青口的製作方法	RM 015	梁志宏
6	14/03/2026(六)	09:00-12:30	製作雜菜絲清湯的技巧	RM 015	梁志宏
7	21/03/2026(六)	09:00-12:30	鞏固雜菜絲清湯的製作方法	RM 015	梁志宏
8	28/03/2026(六)	09:00-12:30	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
04/04/2026(六)、11/04/2026(六) 復活節假期					
9	18/04/2026(六)	09:00-12:30	鞏固意大利肉醬千層闊麵的 製作方法	RM 015	梁志宏
10	25/04/2026(六)	09:00-12:30	個人成長課	RM 014	蕭啟銘 (社工)
11	02/05/2026(六)	09:00-12:30	製作朱古力心太軟的技巧	RM 015	梁志宏

課堂	日期	時間	課題	上課場地	導師姓名
12	09/05/2026(六)	09:00-12:30	鞏固朱古力心太軟的製作方法	RM 015	梁志宏
13	16/05/2026(六)	09:00-12:30	實習～體驗餐廳的營運(一)	RM 015	梁志宏
14	23/05/2026(六)	09:00-12:30	成果分享日	RM 015	梁志宏
15	23/05/2026(六)	12:30-15:30	成果分享日	RM 015	梁志宏
16	30/05/2026(六)	09:00-12:30	實習～體驗餐廳的營運(二)	RM 015	梁志宏
17	06/06/2026(六)	09:00-12:30	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