

高中應用學習調適課程 (2025-2027年度)

第一學年 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

2025270817

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
第一學年 (第一學段)					
1	09/09/2025(二)	13:00-16:30	開學禮	RM 014	梁志宏
			認識穿著制服方法	RM 015	
2	16/09/2025(二)	13:00-16:30	飲食業的簡介 行業組織架構的認識	RM 015	梁志宏
3	23/09/2025(二)	13:00-16:30	重量單位的認識 製作鮮果沙律的技巧	RM 015	梁志宏
4	30/09/2025(二)	13:00-16:30	鞏固鮮果沙律的製作方法	RM 015	梁志宏
07/10/2025(二) 中秋節翌日假期					
5	14/10/2025(二)	13:00-16:30	製作意大利雜菜湯的技巧	RM 015	梁志宏
6	21/10/2025(二)	13:00-16:30	鞏固意大利雜菜湯的製作方法	RM 015	梁志宏
7	28/10/2025(二)	13:00-16:30	西式餐廳的分類 西式餐具的認識及使用	RM 015	梁志宏
8	4/11/2025(二)	13:00-16:30	個人成長課	RM 014	關海天 (職業治療師)
9	11/11/2025(二)	13:00-16:30	衛生操守和處理食物方法	RM 015	梁志宏

課堂	日期	時間	課題	上課場地	導師姓名
10	18/11/2025(二)	13:00-16:30	廚房爐具及工具的運用與保養	RM 015	梁志宏
11	25/11/2025(二)	13:00-16:30	個人成長課	RM 014	蕭啟銘 (社工)
12	02/12/2025(二)	13:00-16:30	製作巴黎汁煎龍利柳的技巧	RM 015	梁志宏
13	09/12/2025(二)	13:00-16:30	鞏固巴黎汁煎龍利柳製作方法	RM 015	梁志宏
14	16/12/2025(二)	13:00-16:30	製作雜果班戟的技巧	RM 015	梁志宏
23/12/2025(二)、30/12/2025(二) 學生聖誕假期					
15	06/01/2026(二)	13:00-16:30	鞏固雜果班戟的製作方法	RM 015	梁志宏
16	13/01/2026(二)	13:00-16:30	西式廚房及器皿的清潔常識 認識職安健	RM 015	梁志宏
17	20/01/2026(二)	13:00-16:30	食材的認識與儲存方法	RM 015	梁志宏
18	27/01/2026(二)	13:00-16:30	飲食衛生與安全知識	RM 015	梁志宏

課堂	日期	時間	課題	上課場地	導師姓名
第一學年（第二學段）					
1	03/02/2026(二)	13:00-16:30	重溫上學期的內容	RM 015	梁志宏
2	10/02/2026(二)	13:00-16:30	西式刀具的分類 職業安全健康	RM 015	梁志宏
17/02/2026(二) 學生農曆新年假期					
3	24/02/2026(二)	13:00-16:30	西式刀工的技巧 刀具的清洗方法及保養	RM 015	梁志宏
4	03/03/2026(二)	13:00-16:30	個人成長課	RM 014	盧華 (護士)
5	10/03/2026(二)	13:00-16:30	基本肉類的醃製方法	RM 015	梁志宏
6	17/03/2026(二)	13:00-16:30	製作燒雞凱撒沙律的技巧	RM 015	梁志宏
7	24/03/2026(二)	13:00-16:30	鞏固燒雞凱撒沙律的製作方法	RM 015	梁志宏
8	31/03/2026(二)	13:00-16:30	基本侍應款待的技巧	RM 015	梁志宏
07/04/2026(二) 學生復活節假期					
9	14/04/2026(二)	13:00-16:30	製作周打忌廉蜆湯的技巧	RM 015	梁志宏
10	21/04/2026(二)	13:00-16:30	鞏固周打忌廉蜆湯的製作方法	RM 015	梁志宏
11	28/04/2026(二)	13:00-16:30	個人成長課	RM 014	蕭啟銘 (社工)

課堂	日期	時間	課題	上課場地	導師姓名
12	05/05/2026(二)	13:00-16:30	製作法式焦糖燉蛋的技巧	RM 015	梁志宏
13	12/05/2026(二)	09:00-12:30	鞏固焦糖燉蛋的製作方法	RM 015	梁志宏
14	19/05/2026(二)	12:30-15:30	牛肉的分類及職業安全健康	RM 015	梁志宏
15	26/05/2026(二)	13:00-16:30	製作黑椒汁西冷牛肉的技巧	RM 015	梁志宏
16	02/06/2026(二)	13:00-16:30	鞏固黑椒汁西冷牛肉製作方法	RM 015	梁志宏
17	09/06/2026(二)	13:00-16:30	基本西式餐桌禮儀	RM 015	梁志宏

注：因應實際情況，課程內容或會有所改動