

二、協同教學實習教學計畫表（1 科目 1 表）

106 學年度第 1 學期實習教學計畫表（實際執行情形詳列出）

科目名稱：民宿管理

授課班級：休閒農業科三年級授課教師：吳雪蓮

週次	月日節	單元名稱	技能項目	備註
1	09月01日3-4節	環境大掃除		調課至9/29第1、2節
2	09月08日3-4節	介紹台灣民宿史		
3	09月15日3-4節	校外教學		
4	09月20日3-4節	介紹日本民宿	特色菜餚整理	與9/29的第1、2節調
5	09月22日3-4節	介紹日本民宿	特色菜餚整理	
6	09月27日3-4節	鳳梨加工及延伸	學習鳳梨加工方法-鳳梨果醬、濃糖醬、延伸為鳳梨冰沙、調味醬等有助於民宿業者生產農產加工品及利用，遊客體驗等課程。	與9/29的第3、4節調
7	10月6日3-4節	鄉土料理 1 樹子蒸魚、蝦皮煎蛋、翡翠蛋炒飯	中餐烹飪、刀工技術	
8	10月13日3-4節	第一次期中考		
9	10月20日3-4節	高三模擬考(1)		
10	10月27日3-4節	鄉土料理 2 醬汁吳郭魚、蘿蔔乾煎蛋、鳳梨肉鬆炒飯、柳橙玉兔盤、柳橙鳳梨盤	中餐烹飪、刀工技術	

11	11 月 10 日 3-4 節	全校運動會		
12	11 月 24 日 1-4 節	業師協同教學 洛神馬芬蛋糕	利用新鮮洛神及加工品如蜜餞、果醬，作為生菜沙拉醬調製、飲料調製、及烘焙食材，做蛋糕、饅頭等天然色素應用於業者，進而遊客體驗栽培、採果、加工及體驗課程。	黃汶達師 (第1、2節與12/22的3、4節調)
13	12 月 01 日 1-4 節	業師協同教學 巧克力鳳梨蛋糕	學習鳳梨加工方法-鳳梨果醬、濃糖醬、延伸為鳳梨冰沙、調味醬等有助於民宿業者生產農產加工品及利用，遊客體驗等課程。	黃汶達師 (第1、2節與12/29的3、4節調)
14	12 月 08 日 1-4 節	業師協同教學 洛神粉紅天使蛋糕、柑橘奶酥餅乾	利用新鮮洛神及加工品如蜜餞、果醬，作為生菜沙拉醬調製、飲料調製、及烘焙食材，做蛋糕、饅頭等天然色素應用於業者，進而遊客體驗栽培、採果、加工及體驗課程。	黃汶達師 (第1、2節與1/5的3、4節調)
15	12 月 13 日 3-4 節	介紹澳洲、紐西蘭、美國、日本民宿 B&B		與11/17的第3、4節調課
16	12 月 15 日 3-4 節	鄉土料理 3 蒜泥蒸魚、胡蘿蔔煎蛋、三絲米粉湯、柳橙玉兔盤	中餐烹飪、刀工技術	
17	12 月 22 日 3-4 節	英國、法國民宿		與11/1的第3、4節調課
18	01 月 12 日 3-4 節	環境整理		

二、活動剪影

科別	休閒農業科	科目名稱	民宿管理
授課班級	休閒三	時間、地點	11/14、12/1、12/8
			
11/24、12/1 洛神馬芬蛋糕、巧克力鳳梨瑞士捲		12/8 洛神粉紅天使蛋糕、柑橘奶酥餅乾	
教授講解捲瑞士捲的步驟，先將蛋糕切成三或四等分，再開始捲蛋糕		同學們認真的聽教授講解烤餅乾的注意事項，以及使用擠花帶擠餅乾的訣竅	

106學年度第1學期實習教學計畫表（實際執行情形詳列出）

科目名稱：飲料調製

授課班級：休閒農業科三年級 授課教師：吳雪蓮

週次	月日節	單元名稱	技能項目	備註
1	08月 30日 3-4節	環境大掃除		
2	09月 06日 3-4節	環境整理、課程導論、認識器皿		
3	09月 13日 3-4節	校外教學		
4	09月 29日 1-4節	業師協同教學 咖啡藝術拉花(1)	義式咖啡機操作、打奶泡	戴圳明師 (1、2節與9/20的3、4節調課。 3、4節與9/27的3、4節調課)
5	10月 04日 3-4節	中秋節		與11/3的1、2節調課
6	10月 11日 3-4節	榛果咖啡冰沙、維也納咖啡、橘香咖啡	義式咖啡機電動攪拌法、直接注入法	
7	10月 18日 3-4節	熱抹茶拿鐵、冰抹茶可樂達、熱皇家奶茶	義式咖啡機直接注入法、搖盪法、攪拌法	
8	10月 25日 3-4節	奇異果之吻、奇異多果汁、奇異果冰沙	電動攪拌法、漂浮法	
9	11月 03日 1-4節	業師協同教學 咖啡藝術拉花(2)	義式咖啡機操作、咖啡拉花	戴圳明師 (1、2節與10/4的3、4節調課。 3、4節與11/1的3、4節調課)

10	11 月 08 日 3-4 節	灰姑娘、冰紫羅蘭花茶、百香果蛋蜜汁	直接注入法、搖盪法	
11	11 月 17 日 1-4 節	業師協同教學 咖啡藝術拉花(3)	義式咖啡機操作、咖啡拉花	戴圳明師 (1、2 節與 12/6 的 3、4 節調課。 3、4 節與 12/13 的 3、4 節調課)
12	11 月 22 日 3-4 節	校外參訪		
13	11 月 29 日 3-4 節	第二次期中考		
14	12 月 20 日 3-4 節	高三模擬考(2)		
15	12 月 27 日 3-4 節	雪莉登波、蘋果蘇打、水果賓治	直接注入法	
16	12 月 29 日 3-4 節	學期末飲調實作總結報告		
17	01 月 03 日 3-4 節	冰香草奶茶、冰薄荷奶茶	搖盪法	
18	01 月 10 日 3-4 節	虹吸式咖啡、熱柳橙金吉汁	攪拌法	
19	01 月 17 日 3-4 節	期末考		

註：1.同一門科目分開於每週不同時段排課者，請自行增加欄位。

2.學期請於106年12月31日前完成協同教學課程；業界專家上課週次請於備註填寫業界專家姓名。

3.教學計畫表應列出全學期課程，非僅業界專家課程。

4.若業界專家同學期協同教學同一科目之單元但不同班別時，本表應以1班1表填寫

二、活動剪影

科別	休閒農業科	科目名稱	飲料調製
授課班級	休閒三	時間、地點	9/29、11/3、11/7
			
9/29 咖啡藝術拉花講解		11/3、11/7 咖啡藝術拉花教學、練習	
戴教授講解磨豆機、義式咖啡機使用方法，以及認識咖啡豆		戴教授示範天鵝造型拉花、一對一教學	

註：1.本表如不敷使用可自行增頁。

2.一科目 1-2 張活動剪影。