

授課年級	一餐1	授課類科	餐飲管理科	授課時數	3	任教科目	飲料製
使用教科書書名、冊次	飲料調製技術士技能檢定完全寶典		作者	謝美美		出版社	文野出
週次	日期	教學綱要					頁
1	2/11-2/15	開學準備週					
2	2/18-2/23	分組、課程介紹、					
3	2/25-3/1	直接注入法-冰紅茶、搖盪法-冰百香綠茶					
4	3/4-3/8	搖盪法-冰蜂蜜菊花茶、攪拌法-熱黑黑森林果粒茶					
5	3/11-3/15	搖盪法-冰伯爵奶茶、搖盪法-冰奶泡綠茶					
6	3/18-3/22	直接注入+漂浮法-冰紅茶拿鐵、攪拌法-熱桂圓紅棗茶					
7	3/25-3/29	第一次段考					週三四
8	4/1-4/5	搖盪法-冰洛神花茶、攪拌法-熱洛神花茶					
9	4/8-4/12	搖盪法-冰奶泡綠茶、攪拌法-熱百香柚子茶					
10	4/15-4/19	注入法-熱蜜香紅茶、攪拌法-維也納熱咖啡					
11	4/22-4/26	攪拌法-爪哇式熱咖啡、義式咖啡機-熱焦糖瑪奇朵咖啡					
12	4/29-5/3	第二次段考					週三四
13	5/6-5/10	搖盪法-冰金桔檸檬汁、電動攪拌法-檸檬冰沙					
14	5/13-5/17	搖盪法-冰蜂蜜金桔汁、電動攪拌法-奇異果冰沙					
15	5/20-5/24	直接注入法總複習、搖盪法總複習					
16	5/27-5/31	攪拌法總複習、電動攪拌法總複習					
17	6/3-6/7	義式咖啡機法總複習、注入法總複習					
18	6/10-6/14	模擬考試(1)					
19	6/17-6/21	模擬考試(2)					
20	6/24-6/28	期末考					週三四

撰寫人 傅淑玲

召集

教學組長

教務主任

校

調酒

出版社

次

五段考

五段考

五段考

長