

私立永平工商高級中等學校一〇七學年度第一學期教學進度表

授課年級	實餐三丁	授課類科	餐飲技術科	授課時數	3	任教科目	飲料實務
使用教科書書名、冊次	飲料調製技術士丙級檢定寶典		作者	謝美美		出版社	文野
週次	日期	教學綱要					頁次
1	8/27-9/2	教學準備週、課程進度講解、作業標準					
2	9/3-9/9	課程介紹與杯器皿認識					
3	9/10-9/16	吧檯準備工作 水果拼盤-柳橙玉兔盤					
4	9/17-9/23	水果拼盤-西瓜鳳梨盤(鳳梨冰)、柳橙西瓜船(西					
5	9/24-9/30	水果拼盤-柳橙鳳梨船(冰柳橙鳳梨汁)、香蕉木瓜盤					
6	10/1-10/7	直接注入法-冰蜜桃比妮、直接+漂浮-奇異之吻					
7	10/8-10/14	直接注入法-冰蜜桃紅茶、直接+漂浮-維也納冰					
8	10/15-10/21	第一次段考					
9	10/22-10/28	直接注入法-熱枸杞菊花茶、直接+漂浮-冰抹茶					
10	10/29-11/4	直接+漂浮-冰奶蓋紅茶、電動攪拌法-蜜桃冰沙					
11	11/5-11/11	直接+漂浮-冰蝶豆花檸檬茶、電動攪拌法-奇異					
12	11/12-11/18	搖盪法-冰金桔檸檬汁、注入法-熱烏龍茶					
13	11/19-11/25	搖盪法-冰黑森林果粒茶、攪拌法-虹吸式熱咖啡					
14	11/26-12/2	搖盪法-冰榛果奶茶、攪拌法-熱水果茶					
15	12/3-12/9	第二次段考					
16	12/10-12/16	搖盪法-冰葡萄柚綠茶、攪拌法-熱桔茶					
17	12/17-12/23	義式咖啡機+直注-熱摩卡咖啡、熱摩卡奇諾咖啡					
18	12/24-12/30	義式咖啡機+直注-冰卡布奇諾咖啡、義式咖啡機+直注+漂浮-冰					
19	12/31-1/6	義式咖啡機+注入-熱抹茶拿鐵、熱紅茶拿鐵、熱卡布					
20	1/7-1/13	義式咖啡機-摩卡咖啡冰沙、焦糖咖啡冰沙、榛					
21	1/14-1/20	期末考					

撰寫人
王佳文

召集人

教學組長

教務主任

校長

