

私立永平工商高級中等學校一〇六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	8/30~9/1	教學準備週、課程進度講解、作業標準					
2	9/4~9/8	課程介紹與杯器皿認識					
3	9/11~9/15	水果拼盤-柳橙鳳梨盤、柳橙鳳梨船					
4	9/18~9/22	水果拼盤-香蕉西瓜盤、柳橙西瓜船					
5	9/25~9/29	水果拼盤-柳橙玉兔盤、柳橙鳳梨船					
6	10/2~10/6	直接注入法-純真可樂達、搖盪法-柳橙鮮奶蜜					
7	10/9~10/13	直接注入法-純真瑪莉、搖盪法-蜂蜜鮮桔汁					
8	10/16~10/20	第一次段考					
9	10/23~10/27	直接注入法-奇異之吻、搖盪法-蛋蜜汁					
10	10/30~11/3	攪拌法-熱桔茶、冰紅茶					
11	11/6~11/10	攪拌法-虹吸式熱咖啡、濾杯式熱咖啡					
12	11/13~11/17	攪拌法-熱柳橙金桔汁、電動法-抹茶可樂達					
13	11/20~11/24	攪拌法-冰黑森林果粒茶、電動法-葡萄柚鳳梨汁					
14	11/27~12/1	電動法-木瓜牛奶、搖盪法-冰綠茶					
15	12/4~12/8	第二次段考					
16	12/11~12/15	電動法-奇異果冰沙、搖盪法-冰伯爵奶茶					
17	12/18~12/22	義式咖啡機-熱抹茶拿鐵、皇家熱奶茶					
18	12/25~12/29	義式咖啡機-熱拿鐵咖啡、熱卡布奇諾咖啡					
19	1/1~1/5	義式咖啡機-熱焦糖瑪奇、熱摩卡布奇諾咖啡					
20	1/8~1/12	義式咖啡機-冰拿鐵咖啡、冰卡布奇諾					
21	1/15~1/19	義式咖啡機-愛爾蘭咖啡冰沙、焦糖咖啡冰沙					
1	1/22~1/26	期末考					

撰寫人

王佳文

召集人

教學組長

教務主任

校長