

【附錄九、110學年度國民中學技藝教育課程計畫書】

110學年度第一學期 國民中學技藝教育課程計畫書

合作學校-臺南海事

食品 職群課程架構及主題教學大綱

壹、食品 職群課程架構表

單元節數 職群主題		專案編班（7節/週）	
		基本單元	延伸單元
核心主題	職群概論	3	
	中式米食加工	18	14
	中式麵食加工	18	6
	烘焙	18	
	果蔬加工	18	
	畜水產品加工	18	6

貳、 職群核心主題教學大綱

食品 職群【 職群概論 】核心主題教學大綱

教學目標	1. 認識食品職群。 2. 認識食品職群的基本技能及未來生涯進路發展。 3. 瞭解正確工作態度及職業道德的重要性。		
類別	單元名稱	單元內容	節數
基本單元	1. 食品職群之基本介紹及職業安全與道德	1-1. 食品職群實習科目介紹 1-2. 食品職群未來升學進路介紹 1-3. 安全的工作態度 1-4. 敬業合作之職業道德	1
	2. 食品加工的範圍與產業	2-1. 食品群各科主要學習內容與證照 2-2. 食品相關產業介紹	2
	3. 食品原料與機具	3-1. 食品原料的介紹 3-2. 食品機具的介紹	
	4. 食品安全與衛生	4-1. 食品安全的介紹 4-2. 食品衛生觀念的介紹	
	5. 食品檢驗分析及生物技術	5-1. 微生物、化學介紹 5-2. 生物技術介紹	
基本單元節數小計			3

食品 職群【中式米食加工】核心主題教學大綱

學習目標	1. 認識中式米食加工的基本知識。 2. 習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加工的基本操作方法。 3. 習得飯粒型、米漿型及漿糰型米食加的創作及應用能力。 4. 增進對中式米食加工的學習興趣並建立良好工作態度。		
類別	單元名稱	單元內容	節數
基本單元	1.米粒類	1-1.中式米食加工概論 1-2.飯粒型製作-筒仔米糕	4
	2.漿(粿)粉類	2-1米漿型製作-碗粿、蘿蔔糕 2-2漿糰型製作-湯圓、芋粿巧	14
基本單元節數小計			18
延伸單元	1.進階米粒類	1-1.飯粒類製作-台式肉粽 1-2粥品類製作-廣東粥	8
	2.進階漿(粿)粉類	2.1米漿型製作-米發粿 2-2漿糰型製作—紅龜粿	6
延伸單元節數小計			14
主題之教學節數總計			32

食品 職群【 中式麵食加工 】核心主題教學大綱

學習目標	1. 認識中式麵食加工的基本知識。 2. 習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加工的基本操作方法。 3. 習得水調(和)麵類、發麵類及酥(油)皮、糕(漿)皮類麵食加的創作及應用能力。 4. 增進對麵式米食加工的學習興趣並建立良好工作態度。		
類別	單元名稱	單元內容	節數
基本單元	1.水調（和）麵類	1-1.中式麵食加工概論 1-2. 水調（和）麵類製作-生鮮麵條、水餃	7
	2. 發麵類	2-1發粉類製作-發糕 2-2發酵麵類製作-豆沙包	4
	3. 酥（油）皮、糕（漿）皮類	3-1酥（油）皮類製作-蛋黃酥 3-2糕（漿）皮類製作-鳳梨酥類	7
基本單元節數小計			18
延伸單元	3.進階酥(油)皮、糕(漿)皮類	3-1酥（油）皮類製作-咖哩餃 3-2糕（漿）皮類製作-桃酥	6
延伸單元節數小計			10
主題之教學節數總計			28

食品 職群【 烘焙 】核心主題教學大綱

學習目標	1. 認識烘焙的基本知識。 2. 習得蛋糕類、西點類烘焙食品的基本操作方法。 3. 習得蛋糕類、西點類烘焙食品的創作及應用能力。 4. 增進對烘焙的學習興趣並建立良好工作態度。		
類別	單元名稱	單元內容	節數
基本單元	1. 蛋糕類	1-1. 蛋糕製作概論 1-2. 麵糊蛋糕製作-重奶油蛋糕 1-3. 乳沫類蛋糕製作-海綿蛋糕 1-4. 戚風類蛋糕製作-戚風蛋糕捲	14
	2. 西點類	2-1. 奶油空心餅製作 2-2. 布丁餡製作	4
基本單元節數小計			18

食品 職群【 果蔬加工 】核心主題教學大綱

學習目標	1. 認識果蔬加工的基本知識。 2. 習得糖漬類、醃漬類及乾燥類食品加工的基本操作方法。 3. 習得糖漬類、醃漬類及乾燥類食品加工的創作及應用能力。 4. 增進對果蔬加工的學習興趣並建立良好工作態度。		
類別	單元名稱	單元內容	節數
基本單元	1.糖漬類	1-1.果蔬加工概論 1-2. 各類果醬與果凍製作-草莓果醬、蘋果果凍	7
	2. 醃漬類	2-1醃漬概論 2-2 台式泡菜製作 2-3韓式泡菜製作	7
	3. 乾燥類	3-1乾燥概論 3-2蘋果果乾製作	4
基本單元節數小計			18

食品 職群【 畜水產品加工 】核心主題教學大綱

學習目標	1. 認識畜水產品加工的基本知識。 2. 習得畜水產品加工的基本操作方法。 3. 習得畜水產品加工的創作及應用能力。 4. 增進對畜水產品加工的學習興趣並建立良好工作態度。		
類別	單元名稱	單元內容	節數
基本單元	1. 肉製品加工	1-1. 畜水產加工概論 1-2. 煉製品製作-貢丸 1-3. 豬肉乾製作	7
	2. 乳製品及蛋製品加工	2-1 奶酪製作 2-2 茶葉蛋製作	4
	3. 水產品加工	3-1 魚鬆製作 3-2 魚丸製作	7
基本單元節數小計			18
延伸單元	2. 進階乳製品及蛋製品加工	2-1 乳酸飲料製作 2-2 蛋黃醬製作	3
	3. 進階調味品加工	3-1 海苔醬製作 3-2 鹹蜆製作	3
延伸單元節數小計			6
主題之教學節數總計			24

110學年度第 二 學期 國民中學技藝教育課程計畫書

合作學校-臺南海事

水產 職群課程架構及主題教學大綱

壹、水產 職群課程架構表

單元節數 職群主題		專案編班（7節/週）	
		基本單元	延伸單元
核心主題	1. 職群概論	3	
	2. 漁業基本技能	18	3
	3. 水產養殖基本技能	18	12
	4. 基礎生物	18	6
	5. 水產工作安全技能	18	
	6. 水產生物包裝及水產工藝	18	5
彈性主題	得依學校本位課程或區域特色自行增加彈性主題		

貳、水產 職群核心主題教學大綱

水產 職群【職群概論】核心主題教學大綱

教學目標	1.認識水產職群。 2.認識水產職群的基本技能及未來生涯進路發展。 3.了解正確工作態度及職業道德的重要性。		
類別	單元名稱	單元內容	節數
基本單元	1.水產職群之基本介紹及職業安全與道德	1-1水產職群實習科目介紹 1-2水產職群未來升學進路介紹 1-3安全的工作態度 1-4敬業合作之職業道德	1
	2. 水產概要	2-1.水產產業環境 2-2.水產產業的發展願景	2
	3.漁業概要	3-1.漁業產業現況 3-2漁業產業的未來展望	
	4.養殖概要	4-1.水產養殖業現況 4-2.水產養殖業的未來展望	
基本單元節數小計			3

水產 職群【 漁業基本技能 】核心主題教學大綱

學習目標	1. 了解漁業基本技能的知識。 2. 習得編網與操艇的基本技能。 3. 習得網地修復與水域活動安全的基本技能。 4. 養成對漁業基本技能的學習興趣並建立良好工作態度。		
類別	單元名稱	單元內容	節數
基本單元	1.編網	1-1漁具種類介紹 1-2網目編織實作	9
	2. 操艇	2-1救生衣的穿著 2-2小艇操作方法	9
基本單元節數小計			18
延伸單元	2. 水域安全活動	2-1. 水域安全注意事項 2-2. 救生急救練習	3
延伸單元節數小計			3
主題之教學節數總計			21

水產 職群【 水產養殖基本技能 】核心主題教學大綱

學習目標	5. 了解水產養殖基本技能的知識。 6. 習得水族箱裝配與水質檢測的基本技能。 7. 習得水族及水草缸造景的基本技能。 8. 養成對水產養殖基本技能的學習興趣並建立良好工作態度。		
類別	單元名稱	單元內容	節數
基本單元	1.水族養殖	1-1水產生物基本養殖方法及原則的介紹 1-2水產生物的投餵操作	3
	2. 水族箱操作	2-1水族箱製作 2-2水族箱裝配	9
	3. 水質的基本檢測	3-1水質對水產生物的影響 3-2水質基本檢測方式	6
基本單元節數小計			18
延伸單元	1. 水族造景	1-1水族箱常用佈置物品的介紹 1-2水族箱的佈置及造景操作	6
	2. 水族缸造景	2-1造景水草認識 2-2水草種植操作	6
延伸單元節數小計			12
主題之教學節數總計			30

水產 職群【 基礎生物 】核心主題教學大綱

學習目標	9. 了解基礎生物的知識。 10. 習得生物標本製作的基本技能。 11. 習得魚巢及生態瓶的基本製作。 12. 養成基礎生物的學習興趣並建立良好工作態度。		
類別	單元名稱	單元內容	節數
基本單元	1.認識水產生物	1-1 顯微鏡操作 1-2 水產脊椎動物的體制觀察 1-3 水產無脊椎動物的體制觀察 1-4 水生植物的體制觀察	12
	2. 標 本 製 作	2-1 海藻書籤卡片標本製作 2-2 魚類標本製作	6
基本單元節數小計			18
延伸單元	2.生態學	2-1 生態學概念 2-2 生態瓶製作	6
延伸單元節數小計			6
主題之教學節數總計			24

水產 職群【 水產工作安全技能 】核心主題教學大綱

學習目標	1. 了解水產工作安全技能的基本知識。 2. 習得游泳、簡易漁具與水產用藥的基本技能。 3. 習得浮潛與定置網的基本安全技能。 4. 養成對水產工作的學習興趣並建立良好工作態度。		
類別	單元名稱	單元內容	節數
基本單元	1. 基本游泳	1-1游泳注意事項 1-2求生與自救 1-3游泳技巧練習	4
	2. 簡易漁具操作	2-1手投網基本操作 2-2各式陷阱漁具操作 2-3池塘收成拖網操作	6
	3. 危險性水產生物	3-1危險性水產生物的特性介紹 3-2常見危險性水產生物判別練習	4
	4. 水產用藥的安全使用	4-1常見水產藥物的認識 4-2水產用藥正確的使用方法	4
基本單元節數小計			18

水產 職群【水產生物包裝及水產工藝】核心主題教學大綱

學習目標	1. 了解水產生物包裝及水產工藝的基本知識。 2. 習得水產生物包裝及水產工藝的基本技能。 3. 習得水族藝品的基本技能。 4. 養成對水產生物包裝及水產工藝的學習興趣並建立良好工作態度。		
類別	單元名稱	單元內容	節數
基本單元	1. 水產生物的包裝	1-1水產生物包裝器材的認識 1-2水生動物的包裝 1-3水生植物的包裝	12
	2. 水產工藝	2-1貝殼砂畫之製作 2-2果凍蠟之製作	6
基本單元節數小計			18
延伸單元	1. 水產藝品	1-1魚拓製作方法介紹 1-2魚拓製作	5
延伸單元節數小計			5
主題之教學節數總計			23

【附錄十、國中技藝教育職群教學進度表】

臺南市立大成國民中學
110學年度第一學期 國立臺南海事水產職業學校 食品職群教學進度表

週次	上課日期	星期	核心/彈性主題名稱	單元名稱	單元內容 (實作名稱)	節數
1	9/7	二	職群概論	1.食品職群之基本介紹及職業安全與道德 2.食品加工的範圍與產業 3.食品原料與機具 4.食品安全與衛生 5.食品檢驗分析及生物技術	1-1. 食品職群實習科目介紹 1-2. 食品職群未來升學進路介紹 1-3. 安全的工作態度 1-4. 敬業合作之職業道德 2-1.食品群各科主要學習內容與證照 2-2食品相關產業介紹 3-1.食品原料的介紹 3-2.食品機具的介紹 4-1.食品安全的介紹 4-2.食品衛生觀念的介紹 5-1微生物、化學介紹 5-2.生物技術介紹	3
			中式米食加工	1.米粒類	1-1.中式米食加工概論 1-2.飯粒型製作-筒仔米糕	4
2	9/14	二	中式米食加工	2.漿(粿)粉類	2-1米漿型製作-碗粿、蘿蔔糕	7
3	9/21	二	中式米食加工	2.漿(粿)粉類	2-2漿糰型製作-湯圓、芋粿巧	7
4	9/28	二	中式米食加工	1.進階米粒類	1-1.飯粒類製作-台式肉粽	4
				2.進階漿粿粉類	2.1米漿型製作-米發粿	3
5	10/5	二	中式米食加工	1.進階米粒類	1-2粥品類製作-廣東粥	4
				2.進階漿粿粉類	2-2漿糰型製作—紅龜粿	3
6	10/12	二	中式麵食加工	1.水調(和)麵類	1-1.中式麵食加工概論 1-2.水調(和)麵類製作-生鮮麵條、水餃	7
7	10/19	二	中式麵食加工	2.發麵類	2-1發粉類製作-發糕 2-2發酵麵類製作-豆沙包	4
				3.進階酥(油)皮、糕(漿)皮類	3-1酥(油)皮類製作-咖哩餃	3
8	10/26	二	中式麵食加工	3.酥(油)皮、糕(漿)皮類	3-1酥(油)皮類製作-蛋黃酥	7

					3-2糕（漿）皮類製作-鳳梨酥類	
9	11/2	二	烘焙	2.西點類	2-1奶油空心餅製作 2-2布丁餡製作	4
			中式麵食加工	3.進階酥(油)皮、糕(漿)皮類	3-2糕（漿）皮類製作-桃酥	3
10	11/9	二	烘焙	1.蛋糕類	1-1.蛋糕製作概論 1-2. 麵糊蛋糕製作-重奶油蛋糕	7
11	11/16	二	烘焙	1.蛋糕類	1-3乳沫類蛋糕製作-海綿蛋糕 1-4戚風類蛋糕製作-戚風蛋糕捲	7
12	11/23	二	果蔬加工	1.糖漬類	1-1.果蔬加工概論 1-2. 各類果醬與果凍製作-草莓果醬、蘋果果凍	7
13	11/30	二	果蔬加工	2.醃漬類	2-1醃漬概論 2-2台式泡菜製作 2-3韓式泡菜製作	7
14	12/7	二	果蔬加工	3.乾燥類	3-1乾燥概論 3-2蘋果果乾製作	4
			畜水產品加工	2.進階乳製品及蛋製品加工	2-1乳酸飲料製作 2-2蛋黃醬製作	3
15	12/14	二	畜水產品加工	1.肉製品加工	1-1.畜水產加工概論 1-2. 煉製品製作-貢丸 1-3.豬肉乾製作	7
16	12/21	二	畜水產品加工	3.水產品加工	3-1魚鬆製作 3-2魚丸製作	7
17	12/28	二	畜水產品加工	2.乳製品及蛋製品加工	2-1奶酪製作 2-2茶葉蛋製作	4
				3.進階調味品加工	3-1海苔醬製作 3-2鹹蜆製作	3

臺南市立大成國民中學
110學年度第二學期 國立臺南海事水產職業學校 水產職群教學進度表

週次	上課日期	星期	核心/彈性 主題名稱	單元名稱	單元內容 (實作名稱)	節數
1	2/22	二	職群概論	1. 水產職群之基本介紹及職業安全與道德 2. 水產概要 3. 漁業概要 4. 養殖概要	1-1水產職群實習科目介紹 1-2水產職群未來升學進路介紹 1-3安全的工作態度 1-4敬業合作之職業道德 2-1.水產產業環境 2-2.水產產業的發展願景 3-1.漁業產業現況 3-2漁業產業的未來展望 4-1.水產養殖業現況 4-2.水產養殖業的未來展望	3
			漁業基本技能	1. 編網	1-1漁具種類介紹 1-2網目編織實作	4
2	3/1	二	漁業基本技能	1. 編網	1-2網目編織實作	5
				2. 操艇	2-1救生衣的穿著	2
3	3/8	二	漁業基本技能	2. 操艇	2-2小艇操作方法	7
4	3/15	二	水產養殖基本技能	1. 水族養殖	1-1水產生物基本養殖方法及原則的介紹 1-2水產生物的投餵操作	3
				1. 水族造景	1-1水族箱常用佈置物品的介紹	2
				2. 水族缸造景	2-1造景水草認識	2
5	3/22	二	水產養殖基本技能	1. 水族造景	1-2水族箱的佈置及造景操作	4
			漁業基本技能	2. 水域活動安全	2-1. 水域安全注意事項 2-2. 救生急救練習	3
6	3/29	二	水產養殖基本技能	2. 水族缸造景	2-2水草種植操作	4
				2. 水族箱操作	2-1水族箱製作	3
7	4/5	二	基礎生物	1. 認識水產生物	1-1 顯微鏡操作	1
			水產養殖基本技能	2. 水族箱操作	2-2水族箱裝配	6
8	4/12	二	基礎生物	1. 認識水產生物	1-2 水產脊椎動物的體制觀察	4
				2. 標本製作	2-1 海藻書籤卡片標本製作	3
9	4/19	二	基礎生物	1. 認識水產生物	1-3 水產無脊椎動物的體制觀察	4
				2. 標本製作	2-2 魚類標本製作	3

10	4/26	二	水產工作安全技能	1. 基本游泳	1-1游泳注意事項 1-2求生與自救 1-3游泳技巧練習	4
			基礎生物	1.認識水產生物	1-4 水生植物的體制觀察	3
11	5/3	二	基礎生物	2.生態學	2-1 生態學概念	1
			水產養殖基本技能	3.水質的基本檢測	3-1水質對水產生物的影響 3-2水質基本檢測方式	6
12	5/10	二	水產工作安全技能	3.危險性水產生物	3-1危險性水產生物的特性介紹	2
			基礎生物	2.生態學	2-2 生態瓶製作	5
13	5/17	二	水產工作安全技能	1.水產生物的包裝	1-1水產生物包裝器材的認識	1
			水產生物包裝及水產工藝	2.簡易漁具操作	2-1手投網基本操作 2-2各式陷阱漁具操作 2-3池塘收成拖網操作	6
14	5/24	二	水產工作安全技能	3.危險性水產生物	3-2常見危險性水產生物判別練習	2
			水產生物包裝及水產工藝	1.水產生物的包裝	1-2水生動物的包裝	5
15	5/31	二	水產生物包裝及水產工藝	1.水產藝品	1-1魚拓製作方法介紹	1
				1.水產生物的包裝	1-3水生植物的包裝	6
16	6/7	二	水產生物包裝及水產工藝	1.水產藝品	1-2魚拓製作	4
				2.水產工藝	2-2果凍蠟之製作	3
17	6/14	二	水產生物水產工作	4.水產用藥的安全使用	4-1常見水產藥物的認識 4-2水產用藥正確的使用方法	4
			安全技能包裝及水產工藝	2.水產工藝	2-1貝殼砂畫之製作	3

臺南市大成國民中學
臺南市光華高級中學

110學年度第二學期 餐旅職群教學進度表

週次	上課日期	星期	核心/彈性主題名稱	單元名稱	單元內容(實作名稱)	節數
1	2/23	三	職群概論	1. 餐旅職群之基本介紹及職業安全與道德 2. 餐旅職群概論	1-1. 餐旅職群實習科目介紹 1-2. 餐旅職群未來升學進路介紹 1-3. 安全的工作態度 1-4. 敬業合群之職業道德 2-1. 餐旅的類別與特性 2-2. 餐旅從業人員的工作內容 2-3. 餐旅從業人員應有的素養 2-4. 培養正確服務態度 2-5. 瞭解餐旅業未來的願景	3
			餐飲服務技術	1. 儀態與儀容	1-1. 認識從業人員的儀容標準	1
			中餐廚藝製作	1. 廚房器具的認識、使用與衛生安全	1-1. 認識廚房設備與器具 1-2. 正確的使用刀具 1-3. 基礎刀工介紹及練習	3
2	3/2	三	中餐廚藝製作	2. 食材的認識、保存與烹調法介紹	2-1. 六大類食物與營養素 2-2. 食材辨識 2-3. 食物保存與原則 2-4. 基本烹調法	3
			餐飲服務技術	1. 儀態與儀容	1-2. 良好儀態的練習	1
			旅館實務	1. 旅館組織與設施	1-1. 旅館的組織與分類	3
3	3/9	三	中餐廚藝製作	3. 基本烹調法實習	3-2. 蒸、羹-清蒸魚、粉蒸排骨、茶碗蒸、三色豆腐羹練習	4
			飲料調製實務	1. 飲料調製介紹	1-1. 認識飲料的定義、種類 1-2. 認識機具設備及器皿 1-3. 介紹飲料調製方法(直接注入法、搖盪法、攪拌法)	3
4	3/16	三	餐飲服務技術	2. 社交接待禮儀	2-1. 接待應有的禮儀練習 2-2. 介紹的技巧 2-3. 電話禮儀的練習 2-4. 公共場所應注意的禮儀及說話禮節的練習	4
			飲料調製實務	2. 乳品、果汁及碳酸飲料	2-1. 認識乳製品種類、特性與應用	3

					2-2. 認識碳酸飲料及礦泉水的種類	
5	3/23	三	飲料調製實務	2. 乳品、果汁及碳酸飲料	2-3. 飲品的變化與調製	4
			旅館實務	1. 旅館組織與設施	1-2. 房務部的設備、器具與備品	3
6	3/30	三	中餐廚藝製作	3. 基本烹調法實習	3-1. 滷-滷雞翅 3-3. 炒-培根炒高麗菜、榨菜炒肉絲練習	4
			餐飲服務技術	3. 口布的摺疊	3-1. 口布的規格與用途 3-2. 不同功能的口布的摺法練習1	3
7	4/6	三	中餐廚藝製作	3. 基本烹調法實習	3-4煎、炸-蔥花煎蛋、鹽酥雞、五味炸肉條練習	4
			餐飲服務技術	3. 口布的摺疊	3-2. 不同功能的口布的摺法練習 3-3. 口布清潔與上漿練習	3
8	4/13	三	飲料調製實務	3. 茶的分類及沖泡	3-1. 認識茶的分類及特性 3-2. 認識茶的基本沖泡1	4
			旅館實務	1. 旅館組織與設施	1-3. 布巾管理 1-4. 房務推車的操作	3
9	4/20	三	中餐廚藝製作	1. 複合式烹調法	1-1. 燒-蔥燒豆腐練習 1-2. 其他複合烹調法-糖醋肉片、黑胡椒溜雞片練習	4
			旅館實務	2. 房務作業	2-1. 客房作業流程 2-2. 作床的程序與方法	3
10	4/27	三	中餐廚藝製作	2. 地方小吃	2-1. 米食產品認識(珍珠丸子)	4
			旅館實務	2. 房務作業	2-3. 單、雙人床鋪床作業	3
11	5/4	三	中餐廚藝製作	2. 地方小吃	2-2. 冷水麵食操作練習(水餃、酸辣湯)	4
			餐飲服務技術	4. 基本服務技巧	4-1. 托盤操作	3
12	5/11	三	中餐廚藝製作	2. 地方小吃	2-2. 冷水麵食操作練習-(白麵條附乾醬-酢醬)	4
			餐飲服務技術	4. 基本服務技巧	4-2. 餐盤的指夾法練習 4-3. 運送飲料練習	3
13	5/18	三	飲料調製實務	3. 茶的分類及沖泡	3-2. 認識茶的基本沖泡2	4
			中餐廚藝製作	1. 複合式烹調法	1-1. 燒-紅燒獅子頭練習	3
14	5/25	三	中餐廚藝製作	2. 地方小吃	2-3. 燙麵麵食操作練習(蔥油餅)	4

			旅館實務	2. 房務作業	2-4. 加床鋪床作業 2-5. 轉（開）夜床作業	3
15	6/1	三	中餐廚藝製作	2. 地方小吃	2-1. 米食慘品認識 (筒仔米糕、排骨酥湯)	4
			飲料調製實務	2. 咖啡的分類及沖泡	2-1. 瞭解咖啡歷史及特性 2-2. 咖啡基本沖泡練習	3
16	6/8	三	中餐廚藝製作	2. 地方小吃	2-3. 燙麵麵食操作練習 (荷葉餅、京醬肉絲)	4
			飲料調製實務	3. 花式咖啡的調製及變化	3-1. 瞭解義式咖啡製作 3-2. 花式冰咖啡調製	3
17	6/15	三	中餐廚藝製作	2. 地方小吃	2-3. 燙麵麵食操作練習 (蚵仔煎)	4
			飲料調製實務	3. 花式咖啡的調製及變化	3-3. 花式熱咖啡調製	3