

## 教學內容

課程大綱		時數合計
<p>學科：飲品調製班簡介(4)、心理衛生健康課程(1)、性別平等(3)、就業求職技巧(4)、飲品市場趨勢(3)、廉能課程(1)、消費者行為與心理(4)、勞工法規介紹(4)、共同核心職能(8)、吧檯管理(4)、食品營養學(4)、熱量計算(4)、菜單設計(4)、餐飲管理(4)、餐飲連鎖分析(8)、茶飲咖啡與健康(4)、酒精與健康(4)、輕酒精飲品材料介紹(4)、食品衛生安全管理(8)、成本營運試算(4)、餐飲設施與規劃(4)、烘焙產品介紹-蛋糕(4)、烘焙產品介紹-餅乾(4)</p>	<p>術科：紅葡萄酒品鑑(4)、白葡萄酒品鑑(4)、餐飲服務技巧(8)、氣泡酒(4)、單品咖啡(8)、特調咖啡(8)、茶飲材料介紹(4)、茶飲沖泡(4)、酒精飲品製作-Gin (4)、茶飲變化(4)、奶茶(4)、酒精飲品製作-Rum (4)、酒精飲品製作-Vodka、Tequila (4)、酒精飲品製作-Whisky、Brandy (4)、花茶(4)、水果茶(4)、店面奶茶(4)、台灣傳統飲品(28)、烘焙產品製作-蛋糕(8)、烘焙產品製作-餅乾(8)、義式咖啡機介紹及義式咖啡(8)、義式冰咖啡、咖啡冰沙(8)、輕食品製作(24)、水果盤切雕(8)、果雕切割(8)、飲品業界參訪(8)、義式咖啡拉花(8)、義式咖啡測驗(4)、飲品應用實習(8)、輕食品應用實習(8)、飲品調製成果驗收(8)。</p>	320 小時