



2025-27 年度 高中應用學習調適課程 -咖啡及甜品師助理訓練 (第一學年) 教學時間表  
上課時間:逢星期三 1400-1800

任教師:  
陳嘉昌/林道汪/吳煒森/麥少珊

節數	日期	教學內容	任教師	時數
1	2025-9-17	開學禮及職業安全及健康	陳嘉昌	4
2	2025-9-24	食物安全及衛生	陳嘉昌	4
3	2025-10-8	個人及群體發展導向 (1)	麥少珊	4
4	2025-10-15	咖啡師助理的職責及餐飲衛生知識	林道汪	4
5	2025-10-22	咖啡師助理的職業安全及健康	林道汪	4
6	2025-11-5	咖啡沖調:咖啡基礎理論 I	林道汪	4
7	2025-11-12	甜品店/麵包店內的運作和客戶服務(1)	陳嘉昌	4
8	2025-11-19	甜品店/麵包店內的運作和客戶服務(2)	陳嘉昌	4
9	2025-11-26	基本烘焙及糕點製作 I	陳嘉昌	4
10	2025-12-03	基本烘焙及糕點製作 II	陳嘉昌	4
11	2025-12-10	咖啡沖調 :咖啡店內的運作和客戶服務	林道汪	4
12	2025-12-17	咖啡沖調: 咖啡基礎理論 II	林道汪	4
13	2026-1-7	個人及群體發展導向 (2)	麥少珊	4
14	2026-1-14	烘焙及糕點製作	陳嘉昌	4
15	2026-1-21	烘焙及糕點製作	陳嘉昌	4
16	2026-1-28	烘焙及糕點製作 (甜品評估)	陳嘉昌	4
17	2026-2-4	職業性向認知 (1)	麥少珊	4
18	2026-2-11	咖啡沖調	林道汪	4
19	2026-3-4	咖啡沖調 (咖啡評估)	林道汪	4
20	2026-3-11	咖啡沖調	吳煒森	4
21	2026-3-18	咖啡沖調	吳煒森	4
22	2026-3-25	咖啡沖調	吳煒森	4
23	2026-4-8	咖啡沖調 (咖啡評估)	吳煒森	4
24	2026-4-15	咖啡沖調-	吳煒森	4
25	2026-4-22	職業性向認知 (2)	麥少珊	4
26	2026-4-29	烘焙及糕點製作	陳嘉昌	4
27	2026-5-13	烘焙及糕點製作	陳嘉昌	4
28	2026-5-20	烘焙及糕點製作	陳嘉昌	4
29	2026-5-27	烘焙及糕點製作 (甜品評估)	陳嘉昌	4
30	2026-6-3	烘焙及糕點製作	陳嘉昌	4