

2.教學內容

課程大綱						
日期	時間	課程進度/內容	學/術科	時數	地點	任課教師
113/05/04	09:00~12:30	探討國際烈酒分類與風格 呈現 WSET 系統品飲介紹	學/術科	3.5	R302	黃奕翔
	13:00~17:30 (中間休息 1 小時)	烈酒生產的基本原則 烈酒飲用 侍酒方式與儲存	學/術科	4.5	R302	黃奕翔
113/05/05	09:00~12:30	影響烈酒風味的因素 經典烈酒調酒應用教學	學/術科	3.5	R302	黃奕翔
	13:00~17:30 (中間休息 1 小時)	烈酒與美食的搭配藝術 健康、安全及法律上的知 識	學/術科	4.5	R302	黃奕翔
	17:30~18:30	總複習	學/術科	1	R302	黃奕翔

※校外場地需檢附建築物安檢及消防安檢資料報部。