

南臺科技大學 105 學年度第 2 學期課程資訊

| | |
|--------|---|
| 課程名稱 | 飲料與吧檯管理實務 |
| 課程編碼 | MON0AP02 |
| 系所代碼 | 0M |
| 開課班級 | 夜四技餐旅二甲 |
| 開課教師 | 劉蓉錠 |
| 學分 | 3.0 |
| 時數 | 3 |
| 上課節次地點 | 一 12 13 14 教室 T0602 |
| 必選修 | 必修 |
| 課程概述 | 課程概述 介紹各種飲料之分類、特性、雞尾酒、葡萄酒、香檳、茶、咖啡、果汁之特性及調製方法及吧檯設備，器具之介紹及吧檯銷售、管理控制之方法。 |
| 課程目標 | |
| 課程大綱 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 吧檯設備器具介紹--課程介紹、各種酒杯的認識，吧檯設備操作及使用方法。 2. 飲料之分類-----酒精性，非酒精性飲料介紹。 3. 咖啡之特性分類----咖啡歷史，咖啡分類、特性。 4. 咖啡調製-----拿鐵咖啡，卡布奇諾，濃縮咖啡，摩卡咖啡之製作。 5. 創意咖啡調製-----各式創意咖啡製作。 6. 葡萄酒類、香檳類--各國葡萄酒介紹、釀造過程。 7. 茶、果汁類-----茶之分類、特性，各式茶類，水果茶、香草茶、果汁之特性及製作 8. 酒的分類-----釀造酒，蒸餾酒，合成酒之介紹。 9. 雞尾酒概述-----各種基酒之原料、製作方法、種類、用途。 10. 雞尾酒概述-----雞尾酒調製規則，各種調製方法介紹，雞尾酒之裝飾技巧。 11. 各種雞尾酒調製 各種雞尾酒之調製 12. 創意雞尾酒調製 |
| 英文大綱 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Introduction to Bar Equipment. 2. Introduction to Beverage : Non-alcohol, with alcohol drinks 3. Introduction to Coffee I 4. Introduction to Coffee II 5. Introduction to Coffee III 6. Introduction to Wine & Champagne 7. Variety Tea and Juice I 8. Variety Tea and Juice II 9. Variety Tea and Juice III 10. Introduction to liquor 11. Variety Cocktails I |

| | |
|--------|--|
| | 12. Variety Cocktails II |
| 教學方式 | |
| 評量方法 | |
| 指定用書 | 無 |
| 參考書籍 | 1.飲料管理與實務 胡夢蕾曹輝雄編 華立圖書股份有限公司 2014年2月 2.吧檯管理 陳忠良著 華立圖書股份有限公司 2013年6月 |
| 先修科目 | |
| 教學資源 | |
| 注意事項 | 1.全班分8組 2.食物操作另繳材料費 3.每週輪一組為值日生負責善後及清掃 |
| 全程外語授課 | 0 |
| 授課語言 1 | 華語 |
| 授課語言 2 | |
| 輔導考照 1 | |
| 輔導考照 2 | |