

南臺科技大學 106 學年度第 1 學期課程資訊

課程代碼	M0D09602
課程中文名稱	飲料製備
課程英文名稱	Basic Mixology
學分數	1.0
必選修	選修
開課班級	四技餐旅一甲 四技餐旅一乙
任課教師	葉佳聖
上課教室(時間)	週二第 7 節(T0603) 週二第 8 節(T0603) 週二第 9 節(T0603)
課程時數	3
實習時數	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	丙級調酒證照
輔導考照 2	
課程概述	學習六大基酒特色，不拘泥於形式，依自己或客人喜好自由自在的搭配。 學習各種丙級檢訂雞尾酒的調製技巧 學習雞尾酒如何用一種或一種以上的酒，加上冰、氣泡飲料、果汁、或奶、蛋、糖漿等調製成五彩繽紛，滋味完美的混合酒。
先修科目或預備能力	N/A
課程學習目標與核心能力之對應	※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標 ----- 1.學習與流暢的操作各種飲料調製，--，10 基礎餐旅技能 2.了解飲料調製的方法與基本學理，--，9 基礎餐旅知識 3.學習與應用飲料製及餐飲上之應用，--，12 食物製備能力 4.能服從指導，主動學習提高考照率，--，5 自我學習成長
中文課程大綱	雞尾酒的調配技法 1.直調法 2.搖勻法 3.攪拌法 4.漂浮法 5.果汁機混合法 6.手工冰熱咖啡調製 7.冷熱花茶調製

英/日文課程大綱	<p>METHODS OF MAKING COCKTAILS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Method of Building 2.Method of Shaking 3.Method of Stirring 4.Method of Floating 5.Method of Blending 6.Syphone Cofee,Dripping Iced Coffee 7.Flowery Hot & Iced Tea
課程進度表	<ol style="list-style-type: none"> 一、 丙級檢定規範說明 二、 材料與器具認識 三、 考場與考試流程 四、 基礎裝飾 五、 直接注入法之飲料調製 六、 搖盪法飲料製作 七、 攪拌法飲料製作 八、 電動機攪拌法飲料製作
教學方式與評量方法	<p>※課程學習目標，教學方式，評量方式</p> <p>-----</p> <p>學習與流暢的操作各種飲料調製，課堂講授實作演練，實作了解飲料調製的方法與基本學理，實作演練課堂講授，筆試實作學習與應用飲料製及餐飲上之應用，課堂講授實作演練，作業實作能服從指導，主動學習提高考照率，實作演練課堂講授，實作</p>
指定用書	<p>書名：自編講義</p> <p>作者：</p> <p>書局：</p> <p>年份：</p> <p>ISBN：</p> <p>版本：</p>
參考書籍	
教學軟體	
課程規範	<ol style="list-style-type: none"> 1.需報考飲料丙級考照，已有此證照者勿修課 2.不可遲到與使用手機