

南臺科技大學 106 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	M0N0AP01
課程中文名稱	飲料與吧檯管理實務
課程英文名稱	Beverage and Bar Management Practice
學分數	3.0
必選修	必修
開課班級	夜四技餐旅二甲
任課教師	葉佳聖
上課教室(時間)	週二第 12 節(T0602) 週二第 13 節(T0602) 週二第 14 節(T0602)
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	
輔導考照 2	
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。
先修科目或預備能力	
課程學習目標與核心能力之對應	<p>※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標</p> <p>-----</p> <p>1.能熟練吧檯器具，設備之操作方法。 , Be able to recognize and use bar equipment and tools. , 9 基礎餐旅知識</p> <p>2.能了解各種飲料之分類與特性 , Understand the classification and characteristics of beverage , 9 基礎餐旅知識</p> <p>3.具備調製各種酒精性與非酒精性飲料之技巧 , Be able to make different alcoholic and non alcoholic beverage , 10 基礎餐旅技能</p> <p>4.具備飲料設計、飲料銷售與服務、保存飲料 , Be able to design beverage, sale, serve and store beverage. , 2 溝通協調</p> <p>5.具備飲料設計、飲料銷售與服務、保存飲料 , Be able to design beverage, sale, serve and store beverage. , 3 文字口語表達</p> <p>6.具備飲料設計、飲料銷售與服務、保存飲料 , Be able to design beverage, sale, serve and store beverage. , 4 主動解決問題</p> <p>7.具備飲料設計、飲料銷售與服務、保存飲料 , Be able to design beverage, sale, serve and store beverage. , 5 自我學習成長</p>

	<p>8.具備飲料設計、飲料銷售與服務、保存飲料 , Be able to design beverage, sale, serve and store beverage. , 7 樂在工作</p> <p>9.具備飲料設計、飲料銷售與服務、保存飲料 , Be able to design beverage, sale, serve and store beverage. , 9 基礎餐旅知識</p> <p>10.具備飲料設計、飲料銷售與服務、保存飲料 , Be able to design beverage, sale, serve and store beverage. , 10 基礎餐旅技能</p> <p>11.具備飲料設計、飲料銷售與服務、保存飲料 , Be able to design beverage, sale, serve and store beverage. , 16 技術研發創新</p> <p>12.具備飲料成本分析與控制能力 , Be able to analyze, calculate and control beverage cost , 9 基礎餐旅知識</p>
中文課程大綱	<p>1.吧枱設備器具介紹--課程介紹、各種酒杯的認識,吧枱設備操作及使用方法。</p> <p>2.飲料之分類-----酒精性,非酒精性飲料介紹。</p> <p>3.咖啡之特性分類----咖啡歷史,咖啡分類、特性。</p> <p>4.咖啡調製-----拿鐵咖啡,卡布奇諾,濃縮咖啡,摩卡咖啡之製作。</p> <p>5.創意咖啡調製-----各式創意咖啡製作。</p> <p>6.葡萄酒類、香檳類--各國葡萄酒介紹、釀造過程。</p> <p>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</p> <p>8.酒的分類-----釀造酒,蒸餾酒,合成酒之介紹。</p> <p>9.雞尾酒概述-----各種基酒之原料、製作方法、種類、用途。</p> <p>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。</p> <p>11.各種雞尾酒調製 各種雞尾酒之調製</p> <p>12.創意雞尾酒調製</p>
英/日文課程大綱	<p>1. Introduction to Bar Equipment.</p> <p>2. Introduction to Beverage : Non-alcohol, with alcohol drinks</p> <p>3. Introduction to Coffee I</p> <p>4. Introduction to Coffee II</p> <p>5. Introduction to Coffee III</p> <p>6. Introduction to Wine & Champagne</p> <p>7. Variety Tea and Juice I</p> <p>8. Variety Tea and Juice II</p> <p>9. Variety Tea and Juice III</p> <p>10. Introduction to liquor</p> <p>11. Variety Cocktails I</p> <p>12. Variety Cocktails II</p>
課程進度表	<p>1.The basic.基茶調製</p> <p>2.茶類甜品好搭檔</p> <p>3.紅茶冬瓜飲</p> <p>4.冰淇淋製作及飲料機</p> <p>5.各式奶茶凝膠類點心製作</p>

	6.冰砂養樂多 7.各式熱咖啡沖泡法、奶泡製作 8.期中考 9.仙草飲、新鮮青草熬煮、洛神花茶、酸梅湯製作 10.冰咖啡製作 11.經典雞尾酒、創意雞尾酒 12.紅白酒介紹及試飲 13.創意飲料調製。 14.特色酒吧、吧台、茶吧、咖啡店、果汁吧介紹 15.酒的誘惑觀賞 16.期末考
教學方式與評量方法	※課程學習目標，教學方式，評量方式 ----- 能熟練吧枱器具，設備之操作方法。 ，課堂講授實作演練，作業 能了解各種飲料之分類與特性 ，課堂講授實作演練，作業 具備調製各種酒精性與非酒精性飲料之技巧 ，實作演練，作業筆試 具備飲料設計、飲料銷售與服務、保存飲料 ，實作演練，作業 具備飲料設計、飲料銷售與服務、保存飲料 ，實作演練，作業 具備飲料設計、飲料銷售與服務、保存飲料 ，實作演練，作業 具備飲料設計、飲料銷售與服務、保存飲料 ，實作演練，作業 具備飲料設計、飲料銷售與服務、保存飲料 ，實作演練，作業 具備飲料設計、飲料銷售與服務、保存飲料 ，實作演練，作業 具備飲料設計、飲料銷售與服務、保存飲料 ，實作演練，作業 具備飲料設計、飲料銷售與服務、保存飲料 ，實作演練，作業 具備飲料成本分析與控制能力 ，課堂講授實作演練，口頭報告
指定用書	書名：自編講義 作者： 書局： 年份： ISBN： 版本：
參考書籍	
教學軟體	ppt
課程規範	需繳交材料費