

南臺科技大學 106 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	MON0AP01
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。</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>

	<p>6.冰砂養樂多</p> <p>7.各式熱咖啡沖泡法、奶泡製作</p> <p>8.期中考</p> <p>9.仙草飲 、新鮮青草熬煮、洛神花茶、酸梅湯製作</p> <p>10.冰咖啡製作</p> <p>11.經典雞尾酒、創意雞尾酒</p> <p>12.紅白酒介紹及試飲</p> <p>13.創意飲料調製。</p> <p>14.特色酒吧、吧台、茶吧、咖啡店、果汁吧介紹</p> <p>15.酒的誘惑觀賞</p> <p>16.期末考</p>
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>能熟練吧檯器具，設備之操作方法。 ，課堂講授實作演練，作業</p> <p>能了解各種飲料之分類與特性 ，課堂講授實作演練，作業</p> <p>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</p> <p>具備飲料設計、飲料銷售與服務、保存飲料 ，實作演練，作業</p> <p>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</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	ppt
課程規範	需繳交材料費