

南臺科技大學 106 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	MON0AP02
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	夜二技餐旅四甲 夜四技餐旅二乙
任課教師	劉蓉錠
上課教室(時間)	週三第 12 節(T0602) 週三第 13 節(T0602) 週三第 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>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>一 2/28 場地機具介紹及衛生安全操作講解</p> <p>二 3/7 咖啡的起源、歷史發展、品種與產地</p> <p>三 3/14 咖啡的各種煮法及研磨</p> <p>四 3/21 市場上各式咖啡的介紹與實務操作</p> <p>五 3/28 市場上各式咖啡的介紹與實務操作</p>

	<p>六 4/4 兒童節</p> <p>七 4/11 茶的介紹與世界紅茶的認識</p> <p>八 4/18 各地茶飲的製作</p> <p>九 4/25 期中考</p> <p>十 5/2 基酒的介紹</p> <p>十一 5/9 雞尾酒及酒杯調製法介紹</p> <p>十二 5/16 威士忌雞尾酒實務操作</p> <p>十三 5/23 白蘭地雞尾酒實務操作</p> <p>十四 5/30 琴酒雞尾酒實務操作 T0603</p> <p>十五 6/6 蘭姆酒雞尾酒實務操作</p> <p>十六 6/13 龍舌蘭雞尾酒實務操作</p> <p>十七 6/20 伏特加雞尾酒實務操作</p> <p>十八 6/27 期末考</p>
<p>教學方式與評量方法</p>	<p>※課程學習目標，教學方式，評量方式</p> <p>-----</p> <p>能熟練吧枱器具，設備之操作方法。 ， 課堂講授，筆試筆試</p> <p>能了解各種飲料之分類與特性 ， 課堂講授，筆試</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，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，筆試筆試</p> <p>具備飲料成本分析與控制能力 ， 課堂講授，筆試</p>
<p>指定用書</p>	<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>
<p>參考書籍</p>	<p>1.勞動部技能檢定 飲料調製乙級測試參考資料</p> <p>2.頂尖咖啡師 小池美枝子著 睿其書房 2014 年</p> <p>3.咖啡教科書 邱偉晃著 大鏡文化 2008 年</p>
<p>教學軟體</p>	
<p>課程規範</p>	<p>1.本班分 8 組進行實務操作</p> <p>2.繳交材料費</p>

- | | |
|--|---|
| | <p>3.上實作課請自行攜帶隨身杯</p> <p>4.實作課結束每週一排序留一組值日生，負責機具清洗、擦試，場地善後等工作</p> |
|--|---|