

## 南臺科技大學 106 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	MOP01T01
課程中文名稱	飲料與吧檯管理實務(與夜四技餐旅二丙合開)T0602
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	專四技餐旅二甲
任課教師	劉蓉錠
上課教室(時間)	週五第 12 節() 週五第 13 節() 週五第 14 節()
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 &amp; 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 3/2 場地機具介紹及衛生安全操作講解</p> <p>二 3/9 咖啡的起源、歷史發展、品種與產地</p> <p>三 3/16 咖啡的各種煮法及研磨</p> <p>四 3/23 市場上各式咖啡的介紹與實務操作</p> <p>五 3/30 市場上各式咖啡的介紹與實務操作</p>

	<p>六 3/31 茶的介紹與世界紅茶的認識</p> <p>七 4/13 各地茶飲的製作</p> <p>八 4/20 各地茶飲的製作</p> <p>九 4/27 期中考</p> <p>十 5/4 基酒的介紹</p> <p>十一 5/11 雞尾酒及酒杯調製法介紹</p> <p>十二 5/18 威士忌雞尾酒實務操作</p> <p>十三 5/25 白蘭地雞尾酒實務操作</p> <p>十四 6/1 琴酒雞尾酒實務操作</p> <p>十五 6/8 蘭姆酒雞尾酒實務操作</p> <p>十六 6/15 龍舌蘭雞尾酒實務操作</p> <p>十七 6/22 伏特加雞尾酒實務操作</p> <p>十八 6/29 期末考</p>
<p><b>教學方式與評量方法</b></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><b>指定用書</b></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><b>參考書籍</b></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><b>教學軟體</b></p>	
<p><b>課程規範</b></p>	<p>1.本班分 6 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> |
|--|---|