

南臺科技大學 108 學年度第 1 學期課程資訊

課程代碼	MOD11901
課程中文名稱	飲料與吧台管理實務
課程英文名稱	Beverage and Bar Management Practice
學分數	2.0
必選修	必修
開課班級	四技餐旅二甲
任課教師	黃旭怡
上課教室(時間)	週二第 2 節(T0603) 週二第 3 節(T0603) 週二第 4 節(T0603)
課程時數	3
實習時數	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	英語
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台設備，器具之介紹及吧台銷售、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.能熟練吧台器具，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.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.酒的分類-----釀造酒,蒸餾酒,合成酒之介紹。</p> <p>4.雞尾酒概述-----各種基酒之原料、製作方法、種類、用途。</p>

	<p>5.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>6.各種雞尾酒調製 各種雞尾酒之調製</p> <p>7.創意雞尾酒調製與研發</p> <p>8.冰品類製作與研發、乳酸類飲料製作與創意研發</p> <p>9.期中考</p> <p>10.葡萄酒介紹與供應服務</p> <p>11.啤酒種類與製作方法介紹</p> <p>12.咖啡之特性分類---咖啡歷史，咖啡分類、特性、烘豆方式。</p> <p>13.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>14.創意咖啡調製-----各式創意咖啡製作。</p> <p>15.葡萄酒類、香檳類--各國葡萄酒介紹、釀造過程。</p> <p>16.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>17.飲料單設計、採購、庫房管理與成本計算</p> <p>18.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。 ，實作演練課堂講授，實作實作實作</p> <p>能了解各種飲料之分類與特性，課堂講授成果驗收，實作實作實作</p> <p>具備調製各種酒精性與非酒精性飲料之技巧，實作演練課堂講授，實作實作實作</p> <p>具備飲料設計、飲料銷售與服務、保存飲料，實作演練課堂講授，實作實作實作</p> <p>具備飲料設計、飲料銷售與服務、保存飲料，實作演練課堂講授，實作實作實作</p> <p>具備飲料設計、飲料銷售與服務、保存飲料，實作演練課堂講授，作業實作實作實作</p> <p>具備飲料設計、飲料銷售與服務、保存飲料，課堂講授實作演練，作業書面報告實作實作實作</p> <p>具備飲料設計、飲料銷售與服務、保存飲料，實作演練課堂講授，作業實作實作</p> <p>具備飲料設計、飲料銷售與服務、保存飲料，課堂講授實作演練，作業實作實作實作</p> <p>具備飲料設計、飲料銷售與服務、保存飲料，實作演練課堂講授，實作實作實作</p> <p>具備飲料設計、飲料銷售與服務、保存飲料，課堂講授實作演練，實作實作實作</p>

	具備飲料成本分析與控制能力，實作演練課堂講授，書面報告實作實作實作
指定用書	書名：飲料與調酒理論與實務 作者：陳文聰 書局：華都出版社 年份：2017 ISBN：9 7 8 9 8 6 9 5 2 3 9 2 9 0 0 6 5 0 版本：4
參考書籍	補充教材
教學軟體	PPT
課程規範	須分組與繳交材料費 實作課程須完成善後整理期出期中與期末清潔與盤點工作 須帶課本及製作上課筆記