

南台科技大學 97 學年度暑期課程資訊

課程名稱	進階飲料調製
課程編碼	B0N12201
系所代碼	0B
開課班級	夜四技休閒三甲
開課教師	郭天生
學分	2.0
時數	4
上課節次地點	五 11 12 13 14 教室 T0603
必選修	選修
課程概述	<p>課程概述</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.雞尾酒調製工法 2.六大基酒概述 3.酒精飲料調製 4.軟性飲料調製工法 5.負責任的飲酒與酒醉駕駛的責任
課程目標	<ol style="list-style-type: none"> 1.協助同學認知新乙級調酒考照內容 2.協助同學考取丙級調酒證照 3.認識飯店酒吧工作
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> 一、酒吧經營管理要點 二、酒吧成本控制 三、雞尾酒的創意調法 四、丙級檢定重大扣分項講解 (Lecture) 五、丙級檢定飲料實際操作 (Operation) 六、如何調制雞尾酒 (Lecture) 七、雞尾酒工法 八、無酒精雞尾酒調製
英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1.Beverage Management 2.Beverage Cost Controll 3.How To Creat A Vivid Cocktail 4.Basic (C) Grade Cocktail MixinBasic Deduction Spot Explaning 5.Making minmum 9 Drinks of Basic (C) Grade Cocktail Mixing Examination 6.How a cocktail is made (Lecture) 7.Mixology Skill 8.Making non alcoholic beverage minimum 9 Drinks
教學方式	課堂講授, 實務操作,

評量方法	自行設計測驗,
指定用書	1.行政院勞委會技能檢定學術科 (勞委會 編印 2005)
參考書籍	2.New and Classic Cocktail (Writer : Robert Sutton & Keith Pointing , 1989 Stacey International UK)
先修科目	N/A
教學資源	將請同學購買生鮮
注意事項	每人繳交材料費 1200 元
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	丙級調酒證照輔導
輔導考照 2	乙級調酒證照考照說明