

# 南台科技大學 102 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	飲料與吧台管理實務
課程編碼	MOD11902
系所代碼	0M
開課班級	四技餐旅二乙
開課教師	郭天生
學分	2.0
時數	3
上課節次地點	一 5 6 7 教室 T0602
必選修	必修
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。
課程目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.認識及熟練吧台器具，設備之操作方法。</li> <li>2.認識各種酒類之材料、特性及學習雞尾酒、咖啡、茶、果汁等之調製方法。</li> <li>3.學習飲料設計、飲料銷售、飲料成本控制、飲料庫房管理專業知識。</li> </ol>
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.吧台設備器具介紹--課程介紹、各種酒杯的認識，吧台設備操作及使用方法。</li> <li>2.飲料之分類-----酒精性，非酒精性飲料介紹。</li> <li>3.咖啡之特性分類----咖啡歷史，咖啡分類、特性。</li> <li>4.咖啡調製-----拿鐵咖啡，卡布奇諾，濃縮咖啡，摩卡咖啡之製作。</li> <li>5.創意咖啡調製-----各式創意咖啡製作。</li> <li>6.葡萄酒類、香檳類--各國葡萄酒介紹、釀造過程。</li> <li>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</li> <li>8.酒的分類-----釀造酒，蒸餾酒，合成酒之介紹。</li> <li>9.雞尾酒概述-----各種基酒之原料、製作方法、種類、用途。</li> <li>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。</li> <li>11.各種雞尾酒調製 各種雞尾酒之調製</li> <li>12.創意雞尾酒調製</li> </ol>
英文大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introduction to Bar Equipment.</li> <li>2. Introduction to Beverage : Non-alcohol, with alcohol drinks</li> <li>3. Introduction to Coffee I</li> <li>4. Introduction to Coffee II</li> <li>5. Introduction to Coffee III</li> <li>6. Introduction to Wine &amp; Champagne</li> </ol>

	<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>
教學方式	
評量方法	
指定用書	
參考書籍	自編講義
先修科目	
教學資源	
注意事項	<p>需繳交 材料費 1500 元</p> <p>酒精 過敏者 勿將 酒類飲品 吞下</p> <p>酒後不得騎乘機車 汽車</p>
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	