

朝陽科技大學
100學年度第2學期教學大綱

當期課號	1342	中文科名	飲料管理
授課教師	鄧迺鏞	開課單位	休閒事業管理系
學分數	2	修課時數	2
修習別	專業選修	開課班級	日間部四年制1年級 A班
類別	一般課程		

本課程與系所培養學生核心能力關聯度	高度關聯	中高關聯	中度關聯	中低關聯	低度關聯
休閒事業管理基礎知識運用能力。				✓	
休閒理論與實務應用能力。					✓
休閒產業經營與服務管理能力。		✓			
休閒事業調查與分析能力。					✓
休閒企劃與活動規劃能力。					✓
專業倫理與團隊合作能力。					✓
口語表達與溝通協調能力。					✓
國際視野與自主學習能力。					✓

本課程培養學生下列知識：

為追求飲料服務水準國際化，符合就業市場及社會實質需求，提升吧檯專業人員技術水準具備蘇打房和坊間調酒師之知識與實務技能。課程中介紹葡萄酒的特徵、起源、趨勢、風格與新、舊世界葡萄酒的品飲風味，瞭解全球葡萄酒產地與主要葡萄品種，熟悉葡萄酒外觀、香氣以及風味的組成元素。完成課程時，能夠運用基本的侍酒技巧，並在選購葡萄酒時從容自信。

- 1.釀酒用葡萄的主要品種和特徵
- 2.葡萄酒的基本術語
- 3.葡萄酒產區分級系統、五大酒莊
- 4.認識葡萄酒酒標
- 5.影響葡萄酒品質與風味的因素
- 6.氣泡酒和烈酒基本知識
- 7.正確使用各式開瓶器與酒杯
- 8.四大威士忌、六大基酒之成本與酒精濃度計算
- 9.填寫飲料製作報告表

In light of conforming to the international drink service level, meeting the need of the employment market, and providing bartenders at the soda rooms or lounge bars with professional knowledge and practical skills, this course introduces the characteristics, origin, trend, and styles of wine. Moreover, the course depicts the wine flavors of both new and old eras, including places of origin for major wine and corresponding grape species, appearance of wine, arrangement of elements of fragrance and flavor. Students are expected to possess basic bartending skills and to be capable when purchasing wine.

每週授課主題

- 第01週：釀酒葡萄
- 第02週：國際葡萄品種
- 第03週：地區性葡萄品種
- 第04週：葡萄酒與氣候
- 第05週：葡萄園的土壤（Terroir）風土條件
- 第06週：採收（Vintage）釀造年分
- 第07週：葡萄酒農的一年
- 第08週：葡萄酒分類
- 第09週：期中考
- 第10週：紅葡萄酒、白葡萄酒之分級
- 第11週：單寧酸（Tannin）與葡萄酒的釀造過程
- 第12週：汽泡葡萄酒及香檳的差異
- 第13週：法國波爾多葡萄酒：主要分級制度及歷史變革
- 第14週：法國波爾多/勃根地：各主要產區及細分級制度
- 第15週：四大威士忌酒與六大基酒
- 第16週：酒類成本計算與酒精濃度計算
- 第17週：飲料製作報告表
- 第18週：期末考

成績及評量方式

期中考：25%
期末考：25%
學習態度：25%
平時作業及出席：25%

證照、國家考試及競賽關係

■飲料調製乙級技術士證照

主要教材

- 2.華泰文化出版(教科書)
- 3.飲料管理與實務 胡夢蕾曹輝雄編著 華立出版社 (教科書)
- 4.弘兼憲史葡萄酒入門講座 積木文化出版(教科書)

參考資料

本課程無參考資料!

建議先修課程

本課程無建議先修課程

教師資料

教師網頁：<http://www.cyut.edu.tw/~nyteng/>
E-Mail：nyteng@cyut.edu.tw
Office Hour：
星期二,第3~4節,地點:L-701;
星期三,第7~8節,地點:L-701;
分機:4751

[關閉](#) [列印](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。