朝陽科技大學
104學年度第1學期教學大綱

當期課號	1459			中文科名	飲料管理
授課教師	陳俊華			開課單位	休閒事業管理系
學分數	3	修課時數	3	開課班級	日間部四年制3年級 D班
修習別	專業選修				
類別	一般課程				

本課程與系所培養學生能力指標關聯度

核心能力	能力指標	高度關聯	中度關聯	低度關聯
休閒事業基礎管理運用與專業倫理能力。	標準作業流程規劃能力	✔		
	具備正確的工作倫理與態度		✔	
休閒事業服務技術能力。	熟稔休閒服務相關技術		✔	
	具備服務品質管理能力	✔		

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：課程介紹及規則
第02週：飲料與調酒基本概念
第03週：非酒精飲料分類與特性
第04週：調味茶之變化及茶類飲料製作方法
第05週：養生茶的認識與調製
第06週：無咖啡因飲料之介紹
第07週：含咖啡因飲料之介紹
第08週：期中考
第09週：咖啡的歷史、特性解說
第10週：咖啡調製的分類
第11週：葡萄酒的服務
第12週：啤酒及烈酒的服務
第13週：咖啡、茶及其他飲料的服務
第14週：酒吧管理
第15週：餐飲從業人員的工作職責
第16週：飲料單與酒單認識
第17週：飲料單與酒單認識
第18週：期末考

成績及評量方式

平時作業及出席：30%
小組研究報告：20%
期中考：20%
期末考：30%

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

1.PPT多媒體教學(自製教材)

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/~/
E-Mail： @cyut.edu.tw
Office Hour：
分機:

[關閉] [列印]

尊重智慧財產權，請勿不法影印。