

朝陽科技大學  
107學年度第1學期教學大綱

當期課號	1390	中文科名	飲料管理
授課教師	陳榕之	開課單位	休閒事業管理系
學分數	2	修課時數	2
		開課班級	日間部四年制4年級 A班
修習別	專業選修		
類別	一般課程		

**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：課程綱要介紹及規則
- 第02週：飲料歷史與概述
- 第03週：酒精性飲料認識
- 第04週：非酒精性飲料認識
- 第05週：釀造酒的類別與製造方法
- 第06週：蒸餾酒的類別與製造方法
- 第07週：再製酒的類別與製造方法
- 第08週：調酒六大基酒
- 第09週：期中考試
- 第10週：葡萄酒品種與產區
- 第11週：葡萄酒酒標認識
- 第12週：葡萄酒的製造方法
- 第13週：葡萄酒的品嚐與風味
- 第14週：葡萄酒與菜餚的搭配
- 第15週：咖啡的歷史與特性
- 第16週：咖啡豆與烘焙
- 第17週：咖啡調製與服務
- 第18週：期末考試

**成績及評量方式**

- 課堂出席率及上課態度：30%
- 期中考：25%
- 期末考：25%
- 報告：20%

**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.飲料管理與實務胡夢蕾,曹輝雄華立97895778436232014二版(教科書)
- 2.侍酒師洪昌維 舒程全華978-957-21-9826-12015/08二版一刷(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/~/>

E-Mail：[huichun@cyut.edu.tw](mailto:huichun@cyut.edu.tw)

Office Hour：

星期一,第3~4節,地點:R-210;

星期四,第5~6節,地點:R-210;

分機:5341

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。