

朝陽科技大學  
108學年度第1學期教學大綱

當期課號	3104	中文科名	飲料管理
授課教師	江致瑩	開課單位	休閒事業管理系
學分數	2	修課時數	2
		開課班級	四年制3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：**

幫助學生了解茶、咖啡、其他軟性飲料，以及釀造酒、蒸餾酒、混調飲料等飲料之組成與特性，以及作為販售產品如何定價與規劃管理。

- 1.介紹茶、咖啡、其他軟性飲料,以及釀造酒、蒸餾酒、再製酒、混調飲料等飲料之組成與特性
- 2.了解各項飲品作為產品販售如何定價
- 3.了解各項飲品作為產品販售規劃管理

Helping students to understand the components and attributes of tea, coffee, other soft drink, fermented beverage, distilled beverage, compounded beverage and mixed drink. Teaching students the pricing , planning and management of beverage selling.

**每週授課主題**

- 第01週：課程介紹
- 第02週：飲料歷史與概述
- 第03週：酒的類別
- 第04週：酒的類別
- 第05週：雞尾酒
- 第06週：雞尾酒
- 第07週：調酒基酒與利口酒
- 第08週：調酒基酒與利口酒
- 第09週：期中考
- 第10週：啤酒
- 第11週：咖啡及其調製
- 第12週：咖啡及其調製
- 第13週：葡萄酒
- 第14週：葡萄酒
- 第15週：飲料與酒單設計
- 第16週：酒單的成本與定價策略
- 第17週：期末報告
- 第18週：期末考

**成績及評量方式**

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

- 1.飲料管理與實務曹輝雄、胡夢蕾華立(教科書)

**參考資料**

書名：飲料管理與實務 作者：李尚穗 陳彥佑等 出版年(西元)： 出版社：華格那

**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/~ariel1911621/>  
E-Mail：ariel1911621@cyut.edu.tw

Office Hour :  
分機:

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。