開南管理學院 九十二 年度第 一 學期 觀光與餐旅 學系科目教學計劃表

科目代碼	科目名稱	授課教師	修別	開課年級	學分數	每週時數
	中文：飲料管理	鄒梅君	□必修 V選修	二年 班	3	3
	英文：**Beverage Management**	先修課程	無			
教學目標與內容	國內觀光旅館酒吧迅速成長發展,酒吧供應飲料時,酒吧禮儀.用杯的挑選.飲料的溫度時間控制,操作的手法和服務態度,要求均十分嚴謹. 本課程介紹吧台設備.調酒師的職責.和各種飲料和酒類的調製,並配合實際操作和花式示範教學,使理論和實做兼顧.讓學生於學習此課程後能有獨立作業的能力.					
實施方法	V講解法。 V實作法。V討論法。 □演習法。□問答法。 □其他（ 口頭報告 ）。					
評量方式	期中測驗 30% 。期末測驗 30% 。平時成績 30% 。其他（出席）成績10% 。					
授課使用及參考書籍	(請按作者、書名、版別、出版商、發行地、出版年份、起訖頁數順序填寫)。 吳克祥 范建強, **Bar** 酒水操作實務, 百通圖書, 台北, **1999, p1-p407**					

科目簡介(可含大綱及教學進度)：

第一週至第八週: 吧台設備和酒水操作,調酒師的素質與職責,清涼飲料,茶,咖啡,果蔬飲料,乳品飲料,酒類

丙級調酒技術士考照介紹

第九週:期中考

第十週至第十七週 : 調酒實務和兩次花式調酒示範

第十八週 : 期末考

說明：1.授課教師於學期前填寫本表，經課程委員會審核後，影印分送給教師所屬課程委員會召集人，授課班級所屬系、所及教務處課務組;並於開始上課時，將本內容向學生說明。 2.本表於 91.4.23第四次校課程委員會討論通過。

Designer jimmy

課程委員會召集人：系主任楊勝評

鄒梅君 鄒梅君 9/9