


開南大學 96 年度第 1 學期觀光與餐飲旅館學系飲料管理教學計劃表

課程編號	106023100	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	授課教師：呂美玉 (張增鵬)老師
班次	一班		開課系所：觀光與餐飲旅館學系
課程名稱(中文)		學分數	課程名稱(英文)
飲料管理		2	
教學目標與內容	1、瞭解調酒的器具和人員的工作各式飲料得分類和調製 2、實務課程模擬丙級調酒技術是考照，使學生有能力應考 3、蘭地、威士忌、琴酒、蘭姆酒、伏特加、龍舌蘭酒、利口酒、葡萄酒、啤酒、茶、無咖啡因飲料、咖啡和雞尾酒等之介紹 4、丙級調酒技術士考照介紹和應考要訣 5、調酒實務操作		
實施方法	<input checked="" type="checkbox"/> 講解法 <input checked="" type="checkbox"/> 實作法 <input checked="" type="checkbox"/> 討論法 <input checked="" type="checkbox"/> 演習法 <input checked="" type="checkbox"/> 問答法 <input type="checkbox"/> 其他_____		
評量方式	期中測驗 30% 期末測驗 30% 平時成績 40%		
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)。 飲料管理-調酒實務 陳堯帝著 揚智文化事業 調酒檢定-學術科教戰守策 生活家出版事業有限公司		
科目簡介(含課程大綱及教學進度)：			
9/11 正式上課.課程簡介 9/18 六大基酒介紹與品嚐.酒吧工作介紹 10/2 酒吧器具.杯類介紹運用.調酒師證照介紹 10/9 直接注入法調配酒介紹.調酒比賽介紹(傳統) 10/16 義式咖啡介紹.拉花藝術 10/23 雞尾酒裝飾.水果切雕.調酒比賽介紹(花式) 10/30 單品咖啡.火焰咖啡表演 11/6 雞尾酒調製.搖盪法調製 11/13 雞尾酒調製.漂浮法調製 11/20 葡萄酒的簡介.葡萄酒的服勤技巧 11/27 薄酒萊新酒品嚐 12/4 義式冰咖啡調製 12/11 宴會雞尾酒調製與運用			
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。			

課程委員會召集人：


 觀光系
 主任 呂美玉

授課教師：



 課務組
 96.10.16
 收文章