

飲料管理



Instructor: 鄒梅君 助理教授

Office: S210-1

Office hour: Monday and Tuesday 17:00---18:30

上課時間: Tuesday --18:30—20:50

教學目標:

1. 瞭解調酒的器具和人員的工作及各式飲料的分類和調製
2. 實務課程模擬丙級調酒技術士考照，使學生有能力應考。

授課內容:

- 白蘭地、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、咖啡和機尾酒等之介紹
- 丙級調酒技術士考照介紹和應考要訣
- 調酒實務操作
- 兩次花式調酒教學

教科書: 飲料管理-調酒實務 陳堯帝著 揚智文化事業

成績分布:

出席: 20%

平常: 30%

期中考(筆試): 25%

期末考(跑檯考試): 25%

出席(20%):

1. 抽點全到得 20 分，一次未到扣 2 分，二次未到扣 4 分，三次未到扣 8 分，四次以上未到則 0 分。
2. 遲到 10 分鐘以內一次扣 1 分，二次扣 2 分，三次扣 4 分，依此類推。遲到超過 10 分鐘以上者以曠課論。遲到者下課時向老師報到，否則以曠課論。

平常(30%):

- 包括一次小考(10%): 期中考前一次, 考試日期兩週前宣布, 除特殊事件(病假和公假)不得補考, 補考以八折計算
- 實際操作考試(20%): 從上課實務操作中出題, 考前抽題

期中考---筆試(25%): 以課本內容為主, 依學校行事曆日期進行

期末考---跑檯考試(25%): 以實際操作應具備之相關知識為主, 如器材. 材料和酒類名稱

實習材料費:

每位學生收 500 元, 期末多退少補(由總務或指定同學收取).

其他:

1. 實際操作以 4-5 人為一組, 選一人為組長.
2. 各組輪做值日組, 負責事後的整理和清理工作.