

開南管理學院 九十四 年度第 一 學期 觀光與餐旅 學系科日教學計劃表

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 (S210-1)	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> V選修	二年 班	3	3 (Tue. 15:10-- 18:00)
	英文：Beverage Management	先修課程		無		
教學目標與內容	目標 1. 瞭解吧台的設備和人員的工作和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、咖啡和雞尾酒等之介紹 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					
實施方法	V講解法。 V實作法。 V討論法。 <input type="checkbox"/> 演習法。 <input type="checkbox"/> 問答法。 <input type="checkbox"/> 其他。					
評量方式	期中測驗 25% 。期末測驗 25% 。平時成績 30% 。其他（出席）成績20% 。					
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)。 陳堯帝著 飲料管理--調酒實務 初版 揚智文化事業 2002 1-333,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(可含大綱及教學進度)：	第一週至第八週: 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、咖啡和雞尾酒等之介紹					
	第九週:期中考					
	第十週至第十七週: 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					
	第十八週: 期末考					
	Office Hour: Tue.13:00-15:00, Wed. 09:00-10:00, Thu. 15:00-18:00					
	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，五次則不準參加期末考。 2. 遲到10分鐘以內一次扣1分，二次扣2分，三次扣3分，依此類推。遲到超過10分鐘以上者以曠課論。					
	平常(30%)： 1. 包括一次小考(10%)：期中考前一次，考前兩週通知。 2. 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 期末考(跑檯考試): 25%--以實際操作應具備之... 相關知識為主					
	實習材料費(包含講義影印費和調酒耗材 )： 兩位同學負責收費和影印，每位學生收500元,期末多退少補。					
	其他。 實際操作以4人為一組,選一人為組長,輪流做值日組,負責實習事後的整理和清理工作。					
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：

觀光系主任 陳桓敦

鄒梅君

鄒梅君 00/01/9

課務組  
94.10.21  
收文章