

開南管理學院九十一學年度第一學期 觀光餐旅 學系科目簡介

aaaa 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	段有慧	■選修	二年級	2	3
	英文：Beverage Management	先修課程	無			
教學 目標	1. 瞭解飲料的類別及特性 2. 熟悉雞尾酒的調製方法 3. 學習飲料的服務方式 4. 酒吧經營管理之道					
實施 方法	■講解法 ■實作法 □討論法 ■演習法 □問答法 ■創意法					
評量 方式	期中測驗 30% 期末測驗 30% 平時測驗 20% 術科操作成績 20%					
授課 使用 書籍	吳克祥，范建強編著、Bar 酒水操作實務、第一版、百通圖書、台北市、1997、407pp.					
主要 參考 書籍 及 教學 資源	1. 行政院勞委會職訓局、調酒丙級技能檢定學術科測驗參考資料、行政院勞委會職訓局、台北市、2001、157pp. 2. 呂永祥編著、飲料與調酒、第一版、儒林圖書、台北市、1996、307pp. 3. 林裕森著、葡萄酒全書、第一版、宏觀文化、台北市、1997、224pp. 4. 周孟如譯、雞尾酒事典、第一版、驛優出版、台南市、1997、175pp. 5. 許志鵬著、調酒丙級、第一版、品度圖書、台北市、2001、327pp. 6. 莊富雄主編、酒吧經營管理實務、第七版、桂魯經銷、台北市、2000、273pp. 7. 許智茶，鄒慧芬編著、飲料與調酒(上)、第二版、復文書局、台南市、2000、260pp. 8. 鄒慧芬，許智茶編著、飲料與調酒(II)、第一版、復文書局、台南市、2001、160pp. 9. 調酒技術士檢定完全寶典(學科)、第一版、文野、台中市、2001、150pp. 10. 謝美美編著、調酒技術士檢定完全寶典(術科)、第一版、文野、台中市、2001、190pp. 11. 鍾秀敏著、酒之風月-100種雞尾酒調法、第一版、時報文化、台北市、1998、130pp. 12. International Bartenders Association, Professional Bartender Course, 9-14 July 2001, Taiwan (2001年臺灣地區新加坡 John Whyte Course) 13. Lipinski, Professional Beverage Management, 1996.					

課程委員會召集人
及會簽日期：

系主任
吳淑禎

授課教師及 段有慧 助理教授
填寫日期： 2002/9/26

段有慧