

## 開南大學 95 年度第 2 學期觀光學系、所、中心科目教學計劃表

課程編號	1 5 6 0 3 3 2 0 2	<input type="checkbox"/> 必修 <input type="checkbox"/> 選修	授課教師：黃正一 開課系所：觀光 年級班別：三年	老師 學系 班
班次	01			
課程名稱(中文)		學分數	課程名稱(英文)	
專業證照實務(二)…調酒證照		2	Bartending License	
教學目標 與內容	考取行政院勞委會技能檢定 - 調酒飲料類證照			
實施方法	<input type="checkbox"/> 講解法 <input type="checkbox"/> 實作法 <input type="checkbox"/> 討論法 <input type="checkbox"/> 演習法 <input type="checkbox"/> 問答法 <input type="checkbox"/> 其他 實務演練			
評量方式	期中測驗 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> % 期末測驗 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> % 平時成績 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> % 其他 _____ 成績 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> %			
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)。 行政院勞委會中部辦公室印製調酒類科丙級技能檢定學術科資料 (每本 60 元) 04-22595700-456			
科目簡介(可含大綱及教學進度)：				

## 第一次上課：

\* 課程簡介(把每一週的上課內容寫在黑板上)

\* 酒譜介紹(畫出標準五格欄位的酒譜在黑板上)

\* 考照內容簡介

A 考照報名時間：今年第一次改成 3 梯次都有考，以往每年只考 1 梯，因為明年起的調酒考照就會變得很難了，所今年一定要報名，然而第一梯的時間已經過了，第二梯的報名時間在四~五月份，第三梯的報名時間在 9 月份左右。考試時間在報名後的 1~2 個月後。

B 考場：18 人一場，3 小時，分上午 1 場，下午 1 場。3 小時調 6 杯，每杯規定時間為 30 分鐘，必須依考場指示，不得自己一直調下去。

C 考六題，每一題都有規定的三個步驟

第一、前置作業 (5 分鐘)

第二、調製過程 (7 分鐘)

第三、善後處理 (7 分鐘)

前置作業口訣：擦、擦、洗、舖、舖、Take、LOOK、Do

(前 1)擦：將桌面上確實擦拭乾淨

(前 2)擦：將隔層確實擦乾淨

(前 3)洗：將雙手確實洗淨並擦乾

(前 4)舖：在工作區上舖上廚房紙巾

(前 5)舖：在器皿區上舖上廚房紙巾

(前 6)Take1：拿酒 (試題單上第二欄位的成份)

觀光系  
主任 陳桓敦

課務組  
96.3.22  
收文

(前 7)Take2：拿 ~ 叉、墊、量、水、杯、刷

備註：叉~吧叉匙

墊~杯墊

量~量酒器（盎司杯）

水~水果夾

杯~杯子

刷~長柄海棉刷

(前 8)Take3：拿裝飾物及調製方法(第三欄位)輔助器材

(前 9)LOOK：確實核對試題單與桌面上器皿材料是否完全符合

(前 10) Do：開始作裝飾物

調製過程口訣：洗擦手、冰溫杯、開始調

(調 1) 洗擦手：將雙手洗淨並擦拭乾淨

(調 2) 冰溫杯：檢示杯子是否要冰杯或溫杯

(雞尾酒杯、酸酒杯 99%要冰杯)

(調 3) 開始調：依照試題單上的調製方法開始調製

善後處理口訣：擦、丟、倒、洗、擦、送

(善 1)擦：將材料區的酒瓶依序擦拭瓶口、瓶身、瓶底。

(善 2)丟：將杯口裝飾物丟棄於垃圾桶（丟固體）

(善 3)倒：將飲料緩緩倒入水桶中（倒液體）

(善 4)洗：將所有杯器皿以長柄海棉刷洗淨

(善 5)擦：將所有杯器皿分類擦拭乾淨

(善 6)送：將所有材料及杯器皿送回公共區

#### 調製方式

(4-1)直接注入法：以「教父」為例

(4-11)Step1 將杯子裝滿 8 分滿冰塊。

(4-12)Step2 將材料區依成份比例容量倒入杯中。

(4-13)Step3 將裝飾物置於杯口。

(4-14)Step4 完成後置於成品區。

(4-2)攪拌法：以「羅伯羅依」為例

(4-21)Step1 將刻度調酒杯裝 3 分滿冰塊。

(4-22)Step2 將材料區依成份比例容量倒入刻度調酒杯中。

(4-23)Step3 將以吧叉匙攪拌 10 下。

(4-24)Step4 將雞尾酒杯冰杯的冰塊倒入水桶。

(攪拌法中的杯中 100%要冰杯，而且均為雞尾酒杯)

(4-25)Step5 蓋住隔冰器，將液體倒入雞尾酒杯中。

(4-26)Step6 將裝飾物置於杯口。

(4-27)Step7 完成後置於成品區。

(4-3)搖盪法：以「飛天蚱蜢」為例

(4-31)Step1 將搖酒器壺身裝 4 分滿冰塊。

(4-32)Step2 將材料區依成份比例容量倒入搖酒器壺身中。

(4-33)Step3 組合搖酒器後搖盪 16 下。

(4-34)Step4 蓋住隔冰器，將液體倒入雞尾酒杯中。

探務組  
96.3.22  
收文章

觀光系 陳桓敦  
主任

(4-36)Step6 將裝飾物置於杯口。

(4-37)Step7 完成後置於成品區。

(4-4)電動攪拌機法：以「霜凍瑪格麗特」為例

(4-31)Step1 將材料區依成份比例容量倒入果汁機壺身中。

(4-32)Step2 加入一平匙冰塊（或 16 顆 2x2cm 冰塊）

(4-33)Step3 組合果汁機後依段速 - 慢 - 快 - 慢 - 停。

(4-34)Step4 以吧叉匙協助，將霜凍液體倒入雞尾酒杯中。

(4-36)Step6 將裝飾物置於杯口。

(4-37)Step7 完成後置於成品區。

第二次上課：認識杯子、器皿、酒類、觀看國家標準版調酒教學影帶

第三次上課：考試（筆試+術科…要在 1min 中內把所有杯器酒…全部唸出來）

第四次上課：直接注入法…仿考試實作練習

第五次上課：直接注入法…仿考試實作練習

第六次上課：直接注入法…仿考試實作練習

第七次上課：攪拌法……仿考試實作練習

第八次上課：考術科（抽直接注入法的考題和攪拌法的考題）

第九次上課：搖盪法…仿考試實作練習

第十次上課：搖盪法…仿考試實作練習

第 11 次上課：搖盪法…仿考試實作練習

第 12 次上課：考試

第 13 次上課：電動果汁機法…仿考試實作練習

第 14 次上課：飲料類…仿考試實作練習

第 15 次上課：飲料類…仿考試實作練習

第 16 次上課：咖啡類……仿考試實作練習

第 17 次上課：綜合考試（仿考場抽題考試）暨期末考

第 18 次上課：綜合考試（仿考場抽題考試）暨期末考

課程規定：

\* 考證照課程的任一次上課若沒到會影響很大！

一、3 次沒到（含上課晚到 20 分鐘者，含病假、事假…公假…全都含）當掉

二、3 次早退…當掉（包含校長找、院長找、主任找、老師找……等各種理由）

三、要交 3~6 次的電子郵件作業

四、上課不能喝酒，未經教練同意而偷喝者，當掉。

五、上課一開始就要繳報名費給小老師存款起來，確保每位同學都是以考上證照為

目標，而不是來聽聽看，只要學生每堂課都準時到，老師保證每位學生考上機率是 9 成以上。（另外一成大都是考試當天身體不適、服儀不合格…等非教學因素）

報告費約 2200 元（學術科加總的大約總費用。）

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 陳桓敦  
主任

授課教師：黃正一

課務組  
96.3.22  
收文章