

# 美和科技大學



餐旅管理系

課程規範

課程名稱：

飲料與調酒

中華民國 114 年 08 月制定

## 1. 課程基本資料：

科目名稱	中文	飲料與調酒	
	英文	Beverage Modulation	
適用學制	五年制專科日間部	必選修	必修
適用部別	日間部	學分數	4/4
適用系科別	五專餐旅管理科	學期/學年	一學期
適用年級/班級	五專餐旅三甲	先修科目或先備能力	

## 2. 餐旅管理系目標培育人才

依據 UCAN 系統，本系以培育「專業職能」為目標。

專業職能	就業途徑	職能
	餐飲管理	P1 執行高品質的餐飲服務
	餐飲管理	P2 執行餐飲服務時遵循安全衛生程序、以維持安全的工作環境
	餐飲管理	P3 融合對食材特性及採購的知識，在食品生產與餐飲供應上兼顧品質與成本考量
	餐飲管理	P4 掌握各地文化、宗教、民情、特產之特點，做為服務及餐點設計之依據
	餐飲管理	P5 執行與食品生產之相關的標準作業程序，以提供高品質服務
	餐飲管理	P6 建立良好溝通能力與機制流程，增進員工與顧客滿意度
	餐飲管理	P7 分析餐飲服務成本、價格、市場需求，以有效管理利潤與市場行銷策略
	餐飲管理	P8 使用電腦化系統管理餐飲業務和顧客服務。
	旅館管理	P9 執行旅館客戶接待與服務業務。
	旅館管理	P10 執行旅館房務業務，維持旅館環境整體清潔。
	旅館管理	P11 執行旅館餐飲業務，確保提供客戶高品質餐飲服務。
	旅館管理	P12 整合旅館內部不同部門與事業單位的執行功能，以提供客戶高品質服務。
	旅館管理	P13 分析資訊以規劃、執行行銷活動，推廣旅館業務。
	旅館管理	P14 確保顧客和財產受到保護，以降低損失和法律責任。

### 3. 課程對應之 UCAN 職能

課程 斜線	職能	專業職能 M	專業職能 A
飲料與調酒		P1、P2、P3、 P11	P5、P6、P7

註：M 表示課程內容須教授之「主要」相關職能 A 表示課程內容須教授之「次要」相關職能

### 4. 教學目標

本課程可以達到以下目標：

- 了解咖啡與茶的基本認識與特性
- 掌握各類咖啡與茶飲品的調製方式
- 熟悉手沖咖啡、日式虹吸咖啡及義式咖啡的操作技巧
- 認識單品茶及各類調味茶飲的特性與沖泡方法
- 了解果汁飲品的種類與調製方式
- 掌握氣泡飲品的調製技巧
- 認識可可飲品的特性與製作方法
- 了解基礎酒類及其應用

### 5. 課程描述

#### 5.1 課程說明

##### 期中考前（咖啡主題）

- 了解咖啡的基本認識，包括歷史、種植條件與咖啡豆處理方式

- 認識咖啡烘焙與風味特性
- 掌握精品咖啡的定義與特色
- 熟悉單品咖啡的產地特性（非洲、中南美洲、亞洲、島嶼系）
- 能在課堂上調製並品嚐單品咖啡與特調咖啡

### 期中考後（茶飲與其他飲品）

- 了解茶的基本認識，包括歷史、種植條件與茶葉處理方式
- 認識不同產地茶葉特性（台灣、中國、日本、歐洲、印度）
- 掌握茶飲的烘焙與風味特色
- 能在課堂上調製並品嚐各式茶飲
- 掌握氣泡飲品與果汁飲品的調製技巧
- 熟悉水果切割技巧，以應用於飲品裝飾與擺盤

## 5.2 課程綱要

**本課程規劃內容綱要及課程設計養成之職能：**

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
1	課程內容與理論分享 咖啡與茶飲品市場的認識	P1、P2、P3、P6、P7	4
2	同學上來分享咖啡與茶飲品市場與看法	P1、P2、P3、P6、P7	4
3	咖啡認識、種類、各式沖煮的差異 商業咖啡豆與精品咖啡的差異"	P1、P2、P3、P5	4
4	單品 印尼曼特寧、巴西認識 熱手沖與冰沖手法運用 手法差異品鑑	P1、P2、P3、P5	4
5	單品 衣索比亞咖啡認識 哥倫比亞 手沖 虹吸運用 手法差異品鑑	P1、P2、P3、P5	4
6	商業用咖啡調配方豆 西西里咖啡、曼巴、傳統冰咖啡	P1、P2、P3、P5	4
7	義式咖啡製作 義式濃縮咖啡認識	P1、P2、P3、P5	4

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
	冰/熱咖啡拿鐵、卡布製作、冰美式、熱美式、Espresso Tonic、冰淇淋、		
8	基礎茶飲認識 特性分辨 沖煮技巧 特級綠茶、普級綠茶、抹茶	P1、P2、P3、P5	4
9	期中考試	P1、P2、P3	4
10	綠茶抹茶調飲製作 百香果綠茶、紫蘇梅冰茶、紅豆抹茶拿鐵	P1、P2、P3、P5	4
11	基礎茶飲認識 特性分辨 沖煮技巧 品鑑 金萱與四季 炭培烏龍 京都奶蓋茶 金萱拿鐵	P1、P2、P3、P5	4
12	基礎茶飲認識 青茶調飲製作 桃桃烏龍 星芭樂青茶 牛奶糖奶茶 桂花水梨四季	P1、P2、P3、P5	4
13	基礎酒類(1) 葡萄酒、香甜酒認識	P1、P2、P3、P5	4
14	基礎酒類(2) 伏特加、琴酒	P1、P2、P3、P5	4
15	基礎酒類(3) 龍舌蘭、蘭姆酒	P1、P2、P3、P5	4
16	基礎酒類(4) 威士忌、白蘭地	P1、P2、P3、P5	4
17	氣泡飲品、果汁飲品	P1、P2、P3、P5	4
18	期末考試	P1、P2、P3	4

### 5.3 教學活動

根據課程安排以調製飲品與專業知識為課程主要，每次課程均有討論與調製操作。

### 6. 成績評量方式

期中成績百分比：20%

期末成績百分比：30%

平時成績百分比：50%

### 7. 教學輔導

## **7.1 課業輔導/補救教學對象：**

成績欠佳之學生：凡期中考成績落於班級成績後 30%，或期中考成績不及格之學生，提供課業輔導。

有特別學習需求之學生：因其他特殊學習需求，學生有個別需要深入了解本科目更深入的學習內容、特殊主題或進階應用有興趣者，提供深度課業輔導。

## **7.2 課業輔導/補救教學之實施**

課業輔導與補救教學的實施方式：

互助教學：建立小組同儕學習制度，將學生予以分組，並於每組中安排成績優異的學生擔任組長，以隨時協助成績欠佳學生跟上學習進度，並可此形成互相觀摩學習的讀書風氣。

課後輔導：由授課教師於課輔時間（Office Hours），幫助成績欠佳或有特別學習需求之學生進行課後輔導。

補救教學：授課教師額外指定成績欠佳學生，進行課後作業練習，使其能在不斷的練習中獲得進步。

## **7.3 課業輔導/補救教學時間與聯絡方式**

◆ 輔導時間：(一~三)11:40-12:50

◆ 輔導老師聯繫方式：

(1). 授課教師：許博勝 講師級專業技術人員

(2). 校內分機：#6608

(3). 授課教師 email : x00011843@meiho.edu.tw

(4). 教師研究室 : SC603-8 室