

美和科技大學



餐旅管理系

課程規範

課程名稱：

侍酒服務

中華民國 115 年 01 月制定

1. 課程基本資料：

科目名稱	中文	侍酒服務	
	英文	Wine service	
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	2
適用系科別	五專餐旅管理科	學期/學年	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 \ 職能	專業職能 M	專業職能 A
侍酒服務	P1 執行高品質的餐飲服務 P6 建立良好溝通能力與機制流程，增進員工與顧客滿意度 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	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 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

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：

- 能熟悉侍酒師服務相關專業知識。
- 能熟悉良好的顧客服務與侍酒服務品質。
- 具備資訊整合與應用能力。
- 具備人際互動與溝通能力。
- 活用各項飲品服務技巧並正確使用於工作中。

5. 課程描述

5.1 課程說明

對餐廳顧客而言，廚師是創造味道的關鍵人物，而侍酒師則是將食物與酒串連將美食提升至更深層對話與無限想像空間的魔法師。因此，本課程內容除了葡萄酒本身更強調必須學習食材及料理

的知識，與餐桌飲品服務流程，進而創造顧客美好的用餐經驗。教學以實際操作與理論講解並重，使同學除了紅白葡萄酒專業理論外，尚須認識各種烈酒、調酒、日本酒、各國茶葉特色與沖煮法、咖啡沖煮法，與各種水的專業知識等，等於所有飲料的專業知識都須具備，並靈活運用。評量方式採實際操作測驗與理論紙筆測驗。

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	課程規範既課程內容說明與評分方式 侍酒師工作職責、職場與市場現況說明分析	M(P1、P4、P6) A(P2)	2
2	餐前酒介紹 香檳與氣泡酒服務 餐前酒服務流程 香檳開瓶流程與服務 氣泡酒開瓶與服務流程	M(P1、P4、P6) A(P2)	2
3	法國白酒與新世界葡萄酒認識 白酒開瓶與服務流程 白酒開瓶流程 白酒服務流程 口語說明	M(P1、P4、P6) A(P2)	2
4	紅酒介紹 紅酒開瓶流程 紅酒服務流程 紅酒開瓶實作 紅酒服務操作	M(P1、P4、P6) A(P2)	2
5	啤酒認識與服務	M(P1、P6) A(P2)	2
6	甜白酒認識與服務	M(P1、P4) A(P2)	2
7	烈酒介紹	M(P1、P4、P6) A(P2)	2
8	複習	M(P1、P6) A(P2)	2
9	期中考測驗	M(P2) A(P6)	2
10	烈酒認識與服務要領 伏特加	M(P1、P6) A(P2)	2
11	烈酒認識與服務要領 蘭姆酒	M(P1、P6) A(P2)	2
12	烈酒認識與服務要領 琴酒	M(P1、P6) A(P2)	2
13	烈酒認識與服務要領 威士忌	M(P1、P6) A(P2)	2
14	烈酒認識與服務要領 威士忌	M(P1、P6) A(P2)	2
15	烈酒認識與服務要領 白蘭地	M(P1、P6) A(P2)	2

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
16	烈酒認識與服務要領 龍舌蘭	M(P1、P6) A(P2)	2
17	烈酒認識與服務要領 利口酒服務	M(P1、P6) A(P2)	2
18	期末考	M(P2) A(P6)	2

5.3 教學活動

- A. 侍酒師工作職責、職場與市場現況說明分析。
- B. 從理論學術到餐桌之品評技能：
- (1) 口才表達能力：如何精準描述葡萄酒風格（餐前、餐中、餐後）
 - (2) 掌控與校準：侍酒杯型與溫度之差異性與操作。
 - (3) 辯識問題：瑕疵或劣化風味。
- C. 侍酒流程：氣泡酒、白酒、紅酒、甜酒、烈酒、利口酒實際操作。
- D. 餐酒搭配：邏輯建構與實際品嚐食材，體驗和諧風味與經典搭配。
- E. 葡萄酒以外之飲品實際服務流程。

6. 成績評量方式

期中成績百分比：20% (英文題型/報告佔期中考總分 10~20 分)

期末成績百分比：30% (英文題型/報告佔期末考總分 10~20 分)

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：原則安排於平日週一至週五教師 Office Hour 時段，並視學生學習需求彈性調整，提供個別或小組課業輔導。
- ◆ 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：美和大樓 6 樓