

# 美和科技大學



餐旅管理系

課程規範

課程名稱：

茶飲與咖啡技術

中華民國 115 年 01 月制定

## 1. 課程基本資料：

科目名稱	中文	茶飲與咖啡技術	
	英文	Practice of Tea and Coffee	
適用學制	四年制學院國合專班	必選修	必修
適用部別	日間部	學分數	3
適用系科別	餐旅管理系餐飲與 旅館服務國際學生 產學合作專班	學期/學年	學期
適用年級/班級	四技餐國合一秋季	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
茶飲與咖啡技術	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 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	P1 執行高品質的餐飲服務 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 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

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：

- 培養學生對咖啡與茶飲基礎知識之理解，建立正確的飲品認知與專業基礎。
- 使學生熟悉各類咖啡與茶飲之特性與風味差異，具備基本品評能力。
- 訓練學生掌握手沖、虹吸、義式咖啡及茶飲調製等基本技術。
- 提升學生飲品調製之實務操作能力與標準作業流程觀念。
- 培養學生具備餐旅服務領域所需之專業態度與服務應用能力。

## 5. 課程描述

### 5.1 課程說明

課程分別為兩大類咖啡與茶飲 期中考試前以咖啡認識、沖煮、調製 分別認識單品咖啡與精品咖啡、特調咖啡為期中考前課程目標。咖啡的基本認識 咖啡歷史與生長條件，咖啡豆處理方式、咖啡烘焙、風味介紹以及精品咖啡定義等。 單品咖啡的特性 分別介紹非洲、中南美洲、亞洲、島嶼系等不同產地之咖啡特色，並在課堂上讓同學調製與品嚐。 期中考試後以茶飲為主 茶的基本認識 茶歷史與生長條件，茶葉處理方式、烘焙、風味介紹以及各國茶飲等 分別介紹台灣、中國、日本、歐洲、印度等不同產地之茶特色，並在課堂上讓同學調製與品嚐。

### 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	M(P3、P5) A(P4)	3
2	同學上來分享咖啡與茶飲品市場與看法	M(P3、P5) A(P4)	3
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	M(P3、P5) A(P4)	3
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	M(P3、P5) A(P2、P4)	3
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	M(P3、P5) A(P2、P4)	3
6	商業用咖啡調配方豆 西西里咖啡、曼巴、傳統冰咖啡	M(P3、P5) A(P2)	3

週次	課程內容規劃	課程設計養成之職能	時數
7	義式咖啡製作 義式濃縮咖啡認識 冰/熱咖啡拿鐵、卡布製作、冰美式、熱美式、Espresso Tonic、冰淇淋	M(P3、P5) A(P1、P2)	3
8	義式咖啡製作	M(P3、P5) A(P1、P2)	3
9	期中考試	M(P2) A(P1)	3
10	基礎茶飲認識 特性分辨 沖煮技巧 特級綠茶、普級綠茶、抹茶	M(P3、P5) A(P4)	3
11	綠茶抹茶調飲製作 百香果綠茶、紫蘇梅冰茶、紅豆抹茶拿鐵	M(P3、P5) A(P1、P4)	3
12	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	M(P3、P5) A(P2、P4)	3
13	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	M(P3、P5) A(P2、P4)	3
14	基礎茶飲認識 特性分辨沖煮技巧品鑑 紅玉 伯爵 大吉嶺 阿薩姆	M(P3、P5) A(P2、P4)	3
15	基礎茶飲認識 法式橙香奶蓋茶 港式檸檬紅茶 印度香料奶茶	M(P3、P5) A(P2、P4)	3
16	花茶與果粒茶 黑森林果茶、玫瑰茶、薰衣草茶 黑森林果粒茶、倫敦 3 號、薰衣草費士	M(P3、P5) A(P1、P4)	3
17	茶包飲品製作	M(P3、P5) A(P1)	3
18	期末考試	M(P2) A(P1)	3

### 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

期末成績百分比：20% (英文題型/報告佔期末考總分 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