

美和科技大學112學年度 下學期 教學計劃表

科目名稱	中文	基礎飲料調製3/3				
	英文	NOT				
開課	學制	四年制學院國合專班			必選修	必修
	科系	餐旅管理系 餐館與旅館	學分數	3.0	授課教師	許博勝
	班別	四技餐國合一甲			全半學年	半
評分標準	期中成績百分比	30%	期末成績百分比	40%	平時成績百分比	30%
課程摘要	<p>一、本課程包含咖啡與茶的基本認識、咖啡的特性、茶的特性、綜合咖啡配方、特調茶飲及各類咖啡與茶飲品調製方式。</p> <p>二、調製方式將依手沖咖啡、日式虹吸咖啡、義式咖啡、茶飲認識、單品茶認識、調味茶飲等大類做示範及說明。</p> <p>三、果汁飲品認識</p> <p>四、氣泡飲品認識調製</p> <p>五、可可飲品認識</p> <p>六、基礎酒類認識</p>					
課程大綱	<p>課程分別為兩大類咖啡與茶飲</p> <p>期中考試前以咖啡認識、沖煮、調製</p> <p>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</p> <p>咖啡的基本認識</p> <p>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。</p> <p>單品咖啡的特性</p> <p>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。</p> <p>期中考試後已茶飲為主</p> <p>茶的基本認識</p> <p>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</p> <p>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。</p> <p>氣泡飲品調製技巧</p> <p>果汁飲品調製技巧</p> <p>水果切割技巧</p>					
教學活動	<p>根據課程安排以調製飲品與專業知識為課程主要</p> <p>每次課程均有討論與調製操作</p>					
評分說明	<p>期中成績百分比：30%</p> <p>期末成績百分比：40%</p> <p>平時成績百分比：30%</p>					
參考用書						
是否全程使用外語	否					
主要授課語言	國語					
次要授課語言	台語					
第一次上課日期	2024/02/21					
教學方式	講授					
評量方式	紙筆測驗					
SDGs	2.終結飢餓,3.健康與福祉,16.公平、正義與和平					
核心能力	思辨與創新能力,就業能力					
是否為遠距課程	否					
教學內容涵蓋範圍	職場安全,創新·創產·創業					

備註	
----	--

Syllabus, Spring Semester2023MeiHo University

Course	Chinese	基礎飲料調製3/3		English	NOT	
Class	Program	四年制學院國合專班		required/ elective	必修	Instructors 許博勝
	Department	餐旅管理系餐飲與旅館 服務國際學生產學合作 專班		Credits	3.0	
	Class Name	四技餐國合一甲		Period	半	
Grading Standard	Midterm Percent	30%	Finals Percent	40%	Peacetime Percent	30%

Course Abstract	<p>1. This course includes the basic knowledge of coffee and tea, the characteristics of coffee, the characteristics of tea, comprehensive coffee recipes, special teas and various coffee and tea beverage preparation methods.</p> <p>2. The method of preparation will be demonstrated and explained based on the categories of hand brewed coffee, Japanese siphon coffee, Italian coffee, tea knowledge, single product tea knowledge, and flavored tea.</p> <p>3. Understanding of Juice Drinks</p> <p>Fourth, the preparation of sparkling drinks</p> <p>V. Cocoa Drink Understanding</p> <p>Six, basic alcohol knowledge</p>
Course Outline	<p>The courses are divided into two categories: coffee and tea</p> <p>Know, brew and make coffee with coffee before mid-term exam</p> <p>Recognizing single-origin coffee, specialty coffee, and special coffee separately is the goal of the pre-term exam</p> <p>Basic knowledge of coffee</p> <p>Coffee history and growth conditions, coffee bean processing methods, coffee roasting, flavor introduction and specialty coffee definitions, etc.</p> <p>Characteristics of single origin coffee</p> <p>Introduce the coffee characteristics of different origins in Africa, Central and South America, Asia, and islands, and let students prepare and taste them in class.</p> <p>After the mid-term exam, tea is the mainstay</p> <p>Basic understanding of tea</p> <p>Tea history and growth conditions, tea processing methods, baking, flavor introduction, and tea drinks from various countries</p> <p>Introduce the tea characteristics of different origins in Taiwan, China, Japan, Europe, India, etc., and let the students prepare and taste them in class.</p> <p>Tips for preparing sparkling drinks</p> <p>Juice drink preparation skills</p> <p>Fruit cutting skills</p>
Class Activities	<p>According to the course arrangement, the main course is to prepare drinks and professional knowledge</p> <p>Each course has discussion and modulation operations</p>
Grading Instruction	<p>期中成績百分比：30%</p> <p>期末成績百分比：40%</p> <p>平時成績百分比：30%</p>
References	
是否全程使用外語	否
主要授課語言	國語
次要授課語言	台語
第一次上課日期	2024/02/21
教學方式	講授,小組討論,實作
評量方式	紙筆測驗,實作評量
SDGs	1.消除貧窮,4.優質教育
核心能力	思辨與創新能力,就業能力
是否為遠距課程	否
教學內容涵蓋範圍	創新·創產·創業
Remark	

美和科技大學112學年度 下學期 教學進度表

課程名稱		基礎飲料調製3/3		科系	餐旅管理系餐飲與旅館服務國際學生產學合作專班	每週授課時數	3.0	授課教師	00011843許博勝
				班別	四技餐國合一甲				
週次	起訖日期	預定進度							
		章	節	教學內容	教學內容				
01	2024/02/19~2024/02/25	第一章	第一節	課程內容與理論分享 咖啡與茶飲品市場的認識	討論				
02	2024/02/26~2024/03/03	第一章	第三節	同學上來分享咖啡與茶飲品市場與看法	討論				
03	2024/03/04~2024/03/10	第二章	第一節	"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"	實作				
04	2024/03/11~2024/03/17	第二章	第二節	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	實作				
05	2024/03/18~2024/03/24	第二章	第三節	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	實作				
06	2024/03/25~2024/03/31	第二章	第四節	商業用咖啡調配方豆 西西里咖啡、曼巴、傳統冰咖啡	實作				
07	2024/04/01~2024/04/07	第二章	第五節	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、	實作				
08	2024/04/08~2024/04/14	第二章	第六節	基礎茶飲認識 特性分辨 沖煮技巧 特級綠茶、普級綠茶、抹茶	實作				
09	2024/04/15~2024/04/21	期中考試	期中考試	期中考試	期中考試				
10	2024/04/22~2024/04/28	第三章	第一節	綠茶抹茶調飲製作 百香果綠茶、紫蘇梅冰茶、紅豆 抹茶拿鐵	實作				
11	2024/04/29~2024/05/05	第三章	第二節	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	實作				
12	2024/05/06~2024/05/12	第四章	第一節	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	實作				
13	2024/05/13~2024/05/19	第四章	第二節	基礎酒類 (1) 葡萄酒、香甜酒認識	實作				
14	2024/05/20~2024/05/26	第五章	第一節	基礎酒類 (2) 伏特加、琴酒	實作				
15	2024/05/27~2024/06/02	第五章	第二節	基礎酒類 (3) 龍舌蘭、蘭姆酒	實作				
16	2024/06/03~2024/06/09	第六章	第一節	基礎酒類 (4) 威士忌、白蘭地	實作				

17	2024/06/10~ 2024/06/16	第六章	第二節	氣泡飲品果汁飲品	實作
18	2024/06/17~ 2024/06/23	期末考試	期末考試	期末考試	期末考試

Course Procedures, Spring Semester2023MeiHo University

Course	基礎飲料調製3/3	Department	餐旅管理系餐飲與旅館服務國際學生產學合作專班	Hours	3.0	Instructor	00011843許博勝
		Class Name	四技餐國合一甲				
Week	Date	Progress					
		Chapter	Section	Content	Activities		
01	2024/02/19~ 2024/02/25			Course content and theory sharing Understanding of the coffee and tea beverage market	discuss		
02	2024/02/26~ 2024/03/03			Students come to share the coffee and tea beverage market and their views	discuss		
03	2024/03/04~ 2024/03/10			"The differences in coffee understanding, types, and brewing The difference between commercial coffee beans and specialty coffee"	Implement		
04	2024/03/11~ 2024/03/17			Single product Mandheling, Indonesia, Brazil Hot hand punch and ice punch Tasting differences in technique	Implement		
05	2024/03/18~ 2024/03/24			Single product Ethiopian coffee awareness Colombia Hand punch siphon use Tasting differences in technique	Implement		
06	2024/03/25~ 2024/03/31			Commercial coffee recipe beans Sicilian coffee, Mamba, traditional ice coffee	Implement		
07	2024/04/01~ 2024/04/07			Italian coffee making Understanding espresso Ice/hot coffee latte, cappuccino, ice American, Hot American, Espresso Tonic, Ice Cream,	Implement		
08	2024/04/08~ 2024/04/14			Basic tea understanding Brewing skills: premium green tea, general green tea, matcha	Implement		
09	2024/04/15~ 2024/04/21			Midterm exam	Implement		
10	2024/04/22~ 2024/04/28			Green tea and matcha drink making Passion Fruit Green Tea, Perilla Plum Iced Tea, Red Bean Matcha Latte	Implement		
11	2024/04/29~ 2024/05/05			Basic tea understanding Brewing skills Jin Xuan and Four Seasons Charcoal Oolong Kyoto Milk Cover Tea Jin Xuan Latte	Implement		
12	2024/05/06~ 2024/05/12			Basic tea understanding Peach Peach Oolong Star Guava Green Tea Milk sugar milk tea Osmanthus pear four seasons	Implement		
13	2024/05/13~ 2024/05/19			Basic alcohol (4) wine, liqueur	Implement		
14	2024/05/20~ 2024/05/26			Basic alcohol (4) gin, vodka	Implement		

15	2024/05/27~ 2024/06/02			Basic alcohol (4) tequila, rum	Implement
16	2024/06/03~ 2024/06/09			Basic alcohol (4) Whiskey, brandy	Implement
17	2024/06/10~ 2024/06/16			Sparkling Drink Juice Drink	Implement
18	2024/06/17~ 2024/06/23			Final exam	Implement