

100-1 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	飲物管理	科目序號 / 代號	1975 / RMM3005
開課系所	休閒事業管理學系	學制 / 班級	大學日間部2年1班
任課教師	林志鈞	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	選修 / 3	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(一)789 / C006	授課語言別	中文

課程簡介

大葉大學休閒事業管理學系

教學宗旨

培養專業、服務、學習、創新的休閒技能

系所教學願景

1. 專業 Professional 2. 服務 Service 3. 學習 Learning 4. 創新 Creative

教育目標

1. 建立休閒創新與服務管理的專業人才培養
2. 增強在地紮根及全球視野的休閒經營人才培育
3. 落實休閒理論與經營實務並重之學習
4. 企業倫理與價值之養成

核心能力

1. 志工服務
2. 活動規劃設計與執行
3. 資源管理
4. 溝通與表達
5. 產業管理技術

課程特色

1. 結合理論與實務的教學
2. 產學合作
3. 推廣休閒教育
4. 活動規劃與執行
5. 推動證照考取

*劃底線部份，表示本課程之教學目的

飲物管理教學目的

本課程為餐飲服務系列課程，將以葡萄酒品評、啤酒介紹、調酒教學及實習、咖啡及茶的製備為四大主軸。目的在使有心經營餐飲業的同學，培養其實際規劃、管理及實務操作的能力，建立休閒創新與服務管理的專業人才培養；落實休閒理論與經營實務並重之學習。課程將結合理論與實務的教學，增強在地紮根及全球視野的休閒經營人才培育，強化溝通與表達，落實企業倫理與價值之養成，並輔導考取調酒證照。祈能培養同學專業、服務、學習、創新的休閒技能。

課程大綱

- 一、 概論
- 二、 葡萄酒介紹
- 三、 酒的分類、製造及儲藏
- 四、 咖啡、茶的服務
- 五、 調酒教學
- 六、 飲料管理

基本能力或先修課程

No

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  休閒專業
-  規劃管理
-  領導力
-  實務執行
-  問題解決
-  創新思考
-  國際觀
-  自我調適學習
-  企業倫理
-  表達溝通

教學計畫表

系所核心能力	權重(%) 【A】	檢核能力指標(績效指 標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A 】
休閒專業	20%		講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 30% 期末考: 30% 實驗操作: 40%	加總: 100	20
規劃管理	10%		講述法 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	期中考: 30% 期末考: 30% 實驗操作: 40%	加總: 100	10

領導力	10%	講述法 實務操作(實驗、上機或實習等)	期中考: 30% 期末考: 30% 實驗操作: 40%	加總: 100	10
實務執行	15%	講述法 實務操作(實驗、上機或實習等)	期中考: 30% 期末考: 30% 實驗操作: 40%	加總: 100	15
問題解決	5%	講述法 實務操作(實驗、上機或實習等)	期中考: 30% 期末考: 30% 實驗操作: 40%	加總: 100	5
創新思考	5%	個案討論 實務操作(實驗、上機或實習等)	期中考: 30% 期末考: 30% 實驗操作: 40%	加總: 100	5
國際觀	10%	講述法 實務操作(實驗、上機或實習等)	期中考: 30% 期末考: 30% 實驗操作: 40%	加總: 100	10
自我調適學習	5%	個案討論 實務操作(實驗、上機或實習等)	期中考: 30% 期末考: 30% 實驗操作: 40%	加總: 100	5
企業倫理	10%	個案討論 實務操作(實驗、上機或實習等)	期中考: 30% 期末考: 30% 實驗操作: 40%	加總: 100	10
表達溝通	10%	個案討論 實務操作(實驗、上機或實習等)	期中考: 30% 期末考: 30% 實驗操作: 40%	加總: 100	10

成績稽核

實驗操作: 40%

期中考: 30%

期末考: 30%

教科書(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
釀酒、葡萄酒與調酒實務	林志鈞		普林斯頓	99

參考教材及專業期刊導讀(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
無參考教材及專業期刊導讀				

上課進度		分配時數(%)				
週次	教學內容	講授	示範	習作	實驗	其他
1	飲料管理之意義，重要性與功能	30	30	30	0	10
2	飲料杯類、器具及設備之認識	30	30	30	0	10
3	葡萄酒品及種類	30	30	30	0	10
4	影響葡萄酒品質因子	30	30	30	0	10
5	開酒、品酒	30	30	30	0	10
6	食物的搭配	30	30	30	0	10
7	酒的分類、製造及儲藏	30	30	30	0	10
8	調酒教學	30	30	30	0	10
9	個人與工作衛生及工作技巧	30	30	30	0	10
10	吧檯用具介紹	30	30	30	0	10
11	工作技巧	30	30	30	0	10
12	咖啡、茶的服務	30	30	30	0	10
13	飲料管理	30	30	30	0	10
14	組織與人員職掌	30	30	30	0	10
15	飲料服務人員管理訓練	30	30	30	0	10
16	飲料銷售、預估及酒單設計	30	30	30	0	10
17	釀製酒及啤酒	30	30	30	0	10
18	術科考試	30	30	30	0	10