

102-2 大葉大學 完整版課綱

基本資訊			
課程名稱	飲務管理與實習(一)	科目序號 / 代號	1876 / HOG1016
開課系所	餐旅管理學士學位學程	學制 / 班級	大學日間部1年2班
任課教師	葉美玲	專兼任別	兼任
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	(四)5678 / M210	授課語言別	中文

課程簡介

本課程涵蓋飲品調製之相關的基礎與應用課程，內容包含飲品概論、相關法規認證制度、飲品製備流程之衛生管理、安全管理等。上完本課程應可以充分了解如何調製飲品。








課程大綱

本課程為餐旅系基礎科目，使餐旅學系學生瞭解飲品調製的基本原理，在從事飲品相關行業的過程中，提供衛生安全的調製，避免飲品危害的發生。

基本能力或先修課程

無

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  餐旅與管理基礎知識
-  專業知識與技能
-  創新思考與解決問題能力
-  規劃與分析能力
-  基礎外語能力
-  經營管理知識與人文素養
-  持續學習新知能力
- 人際溝通與團隊合作能力
- 服務學習與社會關懷能力

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 】
--------	--------------	------------------	------	---------------	---------------------	---------------------------

餐旅與管理基礎知識	15%	小組討論 小組合作 學生上台報告 專題報告	期中考: 20% 期末考: 20% 口頭報告: 20% 書面報告: 20% 實驗操作: 20%	加總: 100	15
專業知識與技能	30%	小組討論 個案討論 實務操作(實驗、上機或實習等) 專題報告	分組報告: 20% 小考: 20% 期中考: 20% 期末考: 20% 課程參與度: 20%	加總: 100	30
創新思考與解決問題能力	15%	個案討論 小組合作 專題報告	課程參與度: 20% 口頭報告: 30% 書面報告: 30% 專業服務過程: 20%	加總: 100	15
規劃與分析能力	10%	個案討論 小組合作 專題報告	課程參與度: 30% 口頭報告: 20% 書面報告: 20% 專業服務過程: 30%	加總: 100	10
基礎外語能力	10%	實務操作(實驗、上機或實習等)	小考: 40% 作業: 20% 專業服務過程: 20% 上課筆記: 20%	加總: 100	10
經營管理知識與人文素養	10%	講述法 個案討論 實務操作(實驗、上機或實習等) 專題報告	分組報告: 30% 課程參與度: 20% 小組合作狀況: 20% 書面報告: 30%	加總: 100	10
持續學習新知能力	10%	講述法 實務操作(實驗、上機或實習等) 影片欣賞	作業: 20% 課程參與度: 20% 實驗操作: 40% 專業服務過程: 20%	加總: 100	10

成績稽核

課程參與度: 16%

書面報告: 12.5%

小考: 10%

專業服務過程: 10%

口頭報告: 9.5%
 期中考: 9%
 期末考: 9%
 分組報告: 9%
 實驗操作: 7%
 作業: 4%
 上課筆記: 2%
 小組合作狀況: 2%

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
無參考教科書				

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
飲料調至丙級技術士 技能檢定得分秘笈	張瑞雲		宥宸文化事業有限公 司	0

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	飲料概論 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	80	0	0	0	20
2	水果概論及裝飾物製作	20	20	0	40	20
3	直接注入法示範教學與製作	20	20	0	40	20
4	滴漏式咖啡示範教學與製作	20	20	0	40	20
5	漂浮法及注入法示範教學與製作	20	20	0	40	20
6	搖盪法示範教學及製作	20	20	0	40	20
7	搖盪法示範教學及製作	20	20	0	40	20
8	期中考週	30	0	70	0	0
9	搖盪法示範教學及製作	20	20	0	40	20
10	義式咖啡機法示範教學及製作	20	20	0	40	20
11	單純電動攪拌法示範教學及製作	20	20	0	40	20
12	電動攪拌法與義式咖啡示範教學及製作	20	20	0	40	20
13	義式咖啡機與直注法示範教學及製作	20	20	0	40	20
14	攪拌法示範教學及製作	20	20	0	40	20
15	綜合練習製作	20	0	0	60	20
16	綜合練習製作	20	0	0	60	20
17	綜合練習製作	20	0	0	60	20
18	期末考週	30	0	70	0	0