

99-1 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	1009 / RMM3005
開課系所	休閒事業管理學系	學制 / 班級	大學日間部3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	(二)78 / C006 (四)7 / 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

成績稽核

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
無參考教材及專業期刊導讀				

上課進度

週次	教學內容	分配時數(%)				
		講授	示範	習作	實驗	其他
1	概論	40	20	20	20	
2	葡萄酒介紹	40	20	20	20	
3	葡萄酒介紹	40	20	20	20	
4	葡萄酒介紹	40	20	20	20	
5	葡萄酒介紹	40	20	20	20	
6	葡萄酒介紹	40	20	20	20	
7	葡萄酒介紹	40	20	20	20	
8	酒的分類、製造及儲藏	40	20	20	20	
9	酒的分類、製造及儲藏	40	20	20	20	
10	酒的分類、製造及儲藏	40	20	20	20	
11	咖啡、茶的服務	40	20	20	20	
12	咖啡、茶的服務	40	20	20	20	
13	調酒教學	40	20	20	20	
14	調酒教學	40	20	20	20	

15	調酒教學	40	20	20	20
16	調酒教學	40	20	20	20
17	飲料管理	40	20	20	20
18	飲料管理	40	20	20	20
