

101-2 Preliminary Syllabus, Da-Yeh Univ

| Information | | | |
|-------------------|---------------|-----------------------|----------------|
| Title | 飲物管理 | Serial No. / ID | 2078 / RMB3005 |
| Dept. | 休閒事業管理學系 | School System / Class | 進修學士班3年1班 |
| Lecturer | 林志鈞 | Full or Part-time | 專任 |
| Required / Credit | Required / 3 | Graduate Class | No |
| Time / Place | (二)ABC / C006 | Language | Chinese |

| Introduction |
|---|
| <p>大葉大學休閒事業管理學系</p> <p>教學宗旨</p> <p>培養專業、服務、學習、創新的休閒技能</p> <p>系所教學願景</p> <p>1. 專業 Professional 2. 服務 Service 3. 學習 Learning 4. 創新 Creative</p> <p>教育目標</p> <p>1. 建立休閒創新與服務管理的專業人才培養</p> <p>2. 增強在地紮根及全球視野的休閒經營人才培育</p> <p>3. 落實休閒理論與經營實務並重之學習</p> <p>4. 企業倫理與價值之養成</p> <p>核心能力</p> <p>1. 志工服務</p> <p>2. 活動規劃設計與執行</p> <p>3. 資源管理</p> <p>4. 溝通與表達</p> <p>5. 產業管理技術</p> <p>課程特色</p> <p>1. 結合理論與實務的教學</p> <p>2. 產學合作</p> <p>3. 推廣休閒教育</p> <p>4. 活動規劃與執行</p> <p>5. 推動證照考取</p> <p>*劃底線部份，表示本課程之教學目的</p> <p>飲物管理教學目的</p> <p>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。</p> |

Outline

- 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

Prerequisite

No