

課程名稱 | 品味培力

吧檯實務、調飲丙級證照班

課程屬性 | 社會與生活

課程編號 | 981-267

授課老師 | 葉東璋

最高學歷/ 立德大學休閒管理研究所碩士

相關學經歷/ 調酒監評證、教育部講師證、中餐丙級證照、調酒丙級證照、餐旅服務證照、南台科大、正修科大、中華醫事科大餐旅系講師、法國Maix's南區主任、環華企業家西餐主任、台北晶華酒店調酒師

現職/ 立德大學、台南市社區大學資深教師（任教六學期以上）

上課時間 | 每週三晚上07:00-09:50 第一次上課日期 2009年03月04日（星期三）

課程理念



關於這一門課：

1. 為什麼想開這門課？希望帶領學員共同學習甚麼

1. 本課程將以調酒丙級技能檢定之內容為主軸，同時輔以調飲相關專業知識，使學生除了對酒、茶及咖啡等三大飲料有基本的認識與了解外，並實際學習操作各項飲料之調製，以作為未來從事餐飲相關產業或針對特定飲品作探究及研發之基礎。教學內容分為兩大部分：
2. 學科講解：包含酒類、茶類、咖啡、雞尾酒等相關專業知識、調飲基本知識、調酒丙級技能檢定學科測驗內容。
3. 術科實作：
 1. 各式酒杯、調飲器具介紹
 2. 雞尾酒調製
 3. 茶飲調製
 4. 咖啡調製

2. 修此門課需具備什麼條件？

想自己調一杯雞尾酒或是想考一張調酒執照或是對飲料充滿好奇的人，都是本課程需要的人才。

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

1. 學科講解：由講師以課本或製作講義於課堂上講解介紹
2. 術科操作：講師先對器具、食材、配方等做講解，並實際進行示範操作，再由學生分組實作，老師至各組加以指導。

4. 如何取得學分？（評量方式）

1. 課堂活動、學習態度及出席狀況：30%
2. 實習操作參與：30%
3. 期末報告：40%

教材費 | 3000 元

招生人數 | 30 人（若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。）

學分收費 | 3 學分 3000 元（18 週課程/一次上課 3 小時）

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2009-03-04	課程簡介、飲料	目前飲料趨勢、器具介紹

	晚上07:00~09:50	概論、酒類介紹	
2	2009-03-11 晚上07:00~09:50	術科實作（一）	調酒工作檯之介紹
3	2009-03-18 晚上07:00~09:50	術科實作（二）	直接注入法之雞尾酒
4	2009-03-25 晚上07:00~09:50	術科實作（三）	攪拌法之雞尾酒
5	2009-04-01 晚上07:00~09:50	術科實作（四）	搖盪法之雞尾酒
6	2009-04-08 晚上07:00~09:50	術科實作（五）	果汁雞法之雞尾酒
7	2009-04-15 晚上07:00~09:50	術科實作（六）	漂浮法之雞尾酒
8	2009-04-22 晚上07:00~09:50	術科實作（七）	熱咖啡調製
9	2009-04-29 晚上07:00~09:50	術科實作（八）	冰咖啡調製
10	2009-05-06 晚上07:00~09:50	術科實作（九）	紅茶、綠茶、奶茶、波霸奶茶調製
11	2009-05-13 晚上07:00~09:50	術科實作（十）	鮮果汁調製
12	2009-05-20 晚上07:00~09:50	術科實作（十一）	金桔檸檬、冰桔茶、熱桔茶調製
13	2009-05-27 晚上07:00~09:50	術科實作（十二）	特調雞尾酒調製
14	2009-06-03 晚上07:00~09:50	學科試題	吧檯設計概念
15	2009-06-10 晚上07:00~09:50	學科試題	吧檯人員訓練須知
16	2009-06-17 晚上07:00~09:50	學科試題	吧檯衛生管理
17	2009-06-24 晚上07:00~09:50	學科試題	六大基酒的介紹
18	2009-07-01 晚上07:00~09:50	期末測試	實際模擬考照練習

