

# 課程名稱 | 飲品調理與品味培力

課程屬性 | 社會與生活

課程編號 | 971-696

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 | 每週二晚上07:00-09:50 第一次上課日期 2008年03月04日（星期二）

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？

想創造自己另一個專業的技能，且為自己創造更好的生活環境，以低收入戶及身心障礙者為招生對象。

### 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%

招生人數 | 35 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	2008-03-02 晚上07:00~09:50	課程簡介、飲料概論、酒類介紹	目前飲料趨勢、器具介紹

2	2008-03-09 晚上07:00~09:50	術科實作(一)	調酒工作檯之介紹
3	2008-03-16 晚上07:00~09:50	術科實作(二)	直接注入法之雞尾酒
4	2008-03-23 晚上07:00~09:50	術科實作(三)	攪拌法之雞尾酒
5	2008-03-30 晚上07:00~09:50	術科實作(四)	搖盪法之雞尾酒
6	2008-04-06 晚上07:00~09:50	術科實作(五)	果汁雞法之雞尾酒
7	2008-04-13 晚上07:00~09:50	術科實作(六)	漂浮法之雞尾酒
8	2008-04-20 晚上07:00~09:50	術科實作(七)	熱咖啡調製
9	2008-04-27 晚上07:00~09:50	術科實作(八)	冰咖啡調製
10	2008-05-04 晚上07:00~09:50	術科實作(九)	紅茶、綠茶、奶茶、波霸奶茶調製
11	2008-05-11 晚上07:00~09:50	術科實作(十)	鮮果汁調製
12	2008-05-18 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	2008-05-25 晚上07:00~09:50	術科實作(十二)	特調雞尾酒調製
14	2008-06-01 晚上07:00~09:50	學科試題	吧檯設計概念
15	2008-06-08 晚上07:00~09:50	學科試題	吧檯人員訓練須知
16	2008-06-15 晚上07:00~09:50	學科試題	吧檯衛生管理
17	2008-06-22 晚上07:00~09:50	學科試題	六大基酒的介紹
18	2008-06-29 晚上07:00~09:50	期末測試	實際模擬考照練習