

開課單位：餐旅管理系	
科目名稱(中文)：飲品調製實務	
科目名稱(英文)：Drinks Modulation Practice	
106 學年 1 學期 3 學分 / 4 學時	
■ 必修 □ 選修	
先修科目：無	
基本素養(一般能力)：	
核心能力(專業能力)： P-D2 具備餐旅產品製作與研發能力	
<p>科目概述：</p> <p>一、授課範圍：本課程主要為使同學具備各項基本的飲料調製相關知識與實際操作技巧，課程範圍包含： (1).酒精類飲料調製、(2).咖啡調製、(3).茶與果汁飲料調製。調製配方主要參考飲料調製乙、丙級證照公告資料，期望同學完成本課程後，能參與證照考試。</p> <p>二、課程屬性：課堂授課、教學示範、分組操作、成品評鑑</p> <p>三、考試評量方式： 期中考、期末考、平常成績</p>	
教學目標：	
教學目標內容	對應基本素養/核心能力
(3). 茶與果汁飲料調製	P-D2 具備餐旅產品製作與研發能力
(2). 咖啡調製	P-D2 具備餐旅產品製作與研發能力
(1). 酒精類飲料調製	P-D2 具備餐旅產品製作與研發能力
<p>教學重點：</p> <p>(1).酒精類飲料調製： 以飲料調製乙級證照為基礎，介紹酒精類飲料調製之主要材料、器具、調製方式、與配方。並鼓勵同學參與證照考試。</p> <p>(2).咖啡調製： 包含咖啡豆之認識與各種咖啡調製方式之介紹(例如濾杯、虹吸式、義式咖啡機等)。</p> <p>(3).茶與果汁飲料調製： 以飲料調製丙級證照為基礎，介紹茶與果汁類飲料調製之主要材料、器具、調製方式、與配方。並鼓勵同學參與證照考試。</p>	
檢核項目	是否符合
1.是否將科目名稱、上課時數及學分數填入本表	□是 □否
2.是否將科目概述、教學目標與教學重點填入本表	□是 □否
3.是否將認知、情意、技能等三項兼顧於教學目標	□是 □否
<p>填表說明：</p> <p>※科目概述：請描述科目屬性以及建議之教學與評量方式。</p> <p>※教學目標：請兼顧認知、情意、技能等三項，並逐條寫出所對應之基本素養或核心能力代碼及內容。 例如：1.認識幼兒園課室經營之理念基礎、意涵、目標、原則、範圍與實施方式。(P1 具備幼兒教育專業知能/P2 具備幼兒保育專業知能)</p> <p>※教學重點：請以條列方式呈現重要之基本授課內容。</p>	