處理學期(Current Semester)：1092

請尊重智慧財產權，請勿非法影印

1092學期所開設課程『飲料調製與管理』的課程內容

課程代碼(Course Number)	B39031BU
授課老師(Instructor)	宋文杰(Wen-Chieh Sung)
中文課名(Chinese Course Title)	飲料調製與管理
英文課名(English Course Title)	Beverage Preparation and Management
開課年班(Grade and Class)	3A
選課人數(Quantity)	69
選課類別(Course Type)	選修(Elective Course)
上課時間(Course Meeting Days/Times)	406,407
上課地點(Classroom)	MFS001,MFS001
開課系所(Department/Institute Office of Course)	食品科學系食品科學組(Food Science, Division of F
學分(Credit(s)) 2	時數(Course Hour(s)) 2
人數上限(Maximum Number of Students) 59	人數下限(Minimum Number of Students) 10
開課期別(Course Type)	單學期(semester course)
是否實習	否
備註(Note) 生物科技組合班上課	

課程綱要

教學目標 Objective	中 文	俾使學生瞭解各種飲料原料特性及管理之知識，強化學生對不同原料應用於飲料製品之技能，灌輸學生具備正確飲用飲料使從業人員具備專業態度與專業素養態度，加強反向思考能力。
	English	
先修科目 Pre Course	中 文	Beverage Preparation and Management
	English	
教材內容 Outline	中 文	一 飲料概論 二 純飲料及混和飲料 三 酒精性飲料 四 無酒精性飲料 五釀造酒 六蒸餾酒 七混成酒 八 國產酒 九葡萄酒 十啤酒 十一茶 十二咖啡 十三雞尾酒 十四可可&阿華田&巧克力飲料 十五 運動飲料 十六基本調酒法 十七酒類服務與責任。
	English	
教學方式 Teaching Method	中 文	上學期上理論課配合示範教學
	English	
參考書目 Reference	中 文	教材自編
	English	
教學進度 Syllabus	中 文	除期中及期末考，每週一章
	English	
評量方式 Evaluation	中 文	考試及口頭報告加分
	English	
參考網址		