

110-2 大葉大學 完整版課綱

基本資料			
課程名稱	茶飲製作實習	科目序號/代號	1702 /BMG1037
必選修/學分數	選修 /3	上課時段/地點	(一)5678 /M310
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	路暢平 / 兼任	畢業班/非畢業班	非畢業班
學制/系所/年班	大學日間部 / 烘焙暨飲料調製學士學位學程 / 1年1班		
Office Hour / 地點	n.a.		
協同授課教師	n.a.		

課程簡介與目標

2020年大陸「新式茶飲消費者」已破3.4億人，商機更是驚人，規模可達4800億錢流，而大陸為了提升產業標準化、證照化，決定替飲料哥、飲料妹的職稱，正式取為「調飲師」，引發台灣茶飲界關注。為了建立專業的飲調課程，規劃為未來茶飲調證照的藍圖! 黑龍茶與講茶學院在大葉大學共同參與推動相關課程與證照，帶領同學了解茶的特性與飲料製作專業。

課程大綱

包括茶葉分類與基礎知識系統建立，茶飲調製原物料賞析(綠茶/紅茶/烏龍茶)，飲品調製示範，手搖飲與專業茶飲的相關設備介紹，茶飲調製作工作需注意的相關衛生與安全要求，都是課程重點。從茶葉挑選、沖茶的水特性分析、各類茶的品評體驗，茶飲店基底茶(紅茶、綠茶、奶茶、烏龍)泡煮，純茶類的製作與品評標準介紹、實作，介紹各類可用於飲品調製之調味品類、配料製作示範，煮粉圓&糖蜜技巧、珍珠奶茶製作，飲料冰量、甜度調整方法等進行實作。

基本能力或先修課程

無相關飲料調製基礎可上。

課程與系所基本素養及核心能力之關連

- 培養烘焙與飲調基礎知識
- 基礎外語及國際化能力
- 履行公民責任的能力
- 烘焙與飲調規劃與分析之能力
- 培養烘焙與飲調基礎技能
- 經營與管理創新能力
- 人際溝通與團隊合作能力
- 專業服務態度與職場倫理

教學計畫表

系所核心能力	權重(%) 【A】	檢核能力指標(績效指 標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A 】
培養烘焙與飲調 基礎知識	20	修習烘焙與飲調管理相 關課程 修習專業與技能課程	影片欣賞 服務學習 專題演講 訪談人物 專題報告 學生上台報 告 講述法 小組討論 個案討論 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 小組合作	期末考: 10% 期中考: 10% 分組報告: 20% 課程參與度: 10% 口試: 10% 成品製作: 20% 小組合作狀況: 10% 實驗操作: 10%	加總: 100	20
基礎外語及國際 化能力	5	外語能力檢定通過	影片欣賞 講述法	分組報告: 20% 口頭報告: 20% 課程參與度: 20% 課堂討論: 20% 小考: 20%	加總: 100	5
履行公民責任的 能力	5	服務時數50小時	個案討論 小組討論 學生上台報 告 影片欣賞 小組合作 服務學習 講述法	口頭報告: 20% 課程參與度: 20% 作業: 20% 小考: 20% 專業服務過程: 20%	加總: 100	5
培養烘焙與飲調 基礎技能	20	通過烘焙與飲調專業技 能證照 培育專業與技能課程	影片欣賞 服務學習 小組合作 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 個案討論 小組討論 講述法 學生上台報 告 專題演講 專題報告	課程參與度: 20% 期末考: 20% 分組報告: 20% 成品製作: 20% 上課筆記: 20%	加總: 100	20

經營與管理創新能力	10	持續學習能力 分析能力及創新能力	講述法 小組討論 個案討論 實務操作(實驗、上機或實習等) 小組合作 服務學習 學生上台報告 影片欣賞	書面報告: 20% 口試: 20% 課程參與度: 20% 期中考: 20% 專業服務過程: 20%	加總: 100	10
人際溝通與團隊合作能力	15	分組學習合作能力 團隊合作參與程度	講述法 個案討論 小組討論 小組合作	同儕互評: 20% 課堂討論: 20% 期中考: 20% 分組報告: 20% 小組合作狀況: 20%	加總: 100	15
專業服務態度與職場倫理	10	校外實習(一) 校外實習(二)	講述法 專題報告 小組合作 實務操作(實驗、上機或實習等) 個案討論 小組討論	分組報告: 20% 小考: 20% 小組合作狀況: 20% 實驗操作: 20% 專業服務過程: 20%	加總: 100	10
烘焙與飲調規劃與分析之能力	15	創新力與思考力 規劃與分析能力	講述法 小組討論 服務學習 學生上台報告 小組合作 實務操作(實驗、上機或實習等) 個案討論 專題報告	分組報告: 20% 小考: 20% 作業: 20% 課程參與度: 20% 口試: 20%	加總: 100	15

成績稽核

分組報告: 17%
課程參與度: 13%
成品製作: 8%
小考: 7%
口試: 7%

小組合作狀況: 7%
 期中考: 7%
 期末考: 6%
 專業服務過程: 5%
 實驗操作: 4%
 上課筆記: 4%
 作業: 4%
 課堂討論: 4%
 同儕互評: 3%
 口頭報告: 2%
 書面報告: 2%

書籍類別 (尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書籍類別	書名	作者
教科書	識茶風味：拆解風味環節、建構品飲系統，司茶師帶你享受品飲與萃取	藍大誠
參考教材及專業期刊導讀	零基礎一學就會的100款手搖飲：學會冷熱茶飲沖泡、漸層飲料製作、果乾水果茶操作的技術&祕訣	蔣馥竹

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	茶葉品評技巧訓練 世界茶葉分類與茶葉品評 六大茶與文化介紹 品評六大茶類 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書) & 交通安全宣導	講述法、 小組討論、 影片欣賞
2	發酵與烘焙系統介紹 品評不同發酵與烘焙茶品	講述法、 小組討論
3	台灣特色茶解析 台灣茶產業歷史 台灣特色茶介紹 台灣特色茶品評	講述法、 小組討論
4	訓練茶飲調製技巧(搖盪法/攪拌法/漂浮法) 印度拉茶拉調技法 運用技法製作口感上的變化 茶飲歷史的演變 (茶飲店的轉變)	講述法、 個案討論、 影片欣賞
5	商用紅茶的原料等級識別(茶角/完整葉面/茶梗) 味 道上的差異分別運用什麼地方的目的? 茶飲沖泡技巧 (英國及港式拼配煮茶的概念) 調製紅茶與牛奶或奶蓋不同形式的變化	講述法、 小組討論

- | | | |
|----|---|--------------------------|
| 6 | 台灣茶飲歷史賞析 特色茶的風格展現(綠茶/紅茶/烏龍茶)與水果的混搭(水果茶) 飲總複習，創造屬於自己的茶飲料 | 講述法、實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 7 | 手搖飲與專業茶飲的相關設備介紹 茶飲調製作工作需注意的相關衛生與安全要求 吧檯布置：準備飲料調製所需器皿及水果裝飾物。飲料調製：其中前置作業，調製過程，善後作業。 | 講述法、實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 8 | 純茶類的製作與品評標準介紹、實作 基底茶品沖泡：茉香綠茶、阿薩姆紅茶、鐵觀音、四季春茶、奶香金萱、冬瓜茶、古早味紅茶、胭脂紅茶 | 講述法、小組討論、實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 9 | 期中報告 | 學生上台報告 |
| 10 | 風味果茶：檸檬綠、白桃烏龍、百香綠茶、鳳梨冰茶、芒果檸檬、蘋果紅茶、特調水果茶 | 講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作 |
| 11 | 介紹各類可用於飲品調製之調味品類：1.風味糖漿類(含自製糖漿) 2.調味粉類(奶精粉、抹茶粉...等) 5.奶蓋類(起司奶蓋...等) | 實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作 |
| 12 | 配料製作示範：1.黑糖粉圓、小紫蘇、綠豆、芋頭 2.加料茶品、起司奶蓋、提拉米蘇奶蓋 | 小組討論、實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 13 | 冰茶類1 冰百香果綠茶、冰泡沫綠茶、冰洛神花茶、冰紅茶、冰桔茶、冰黑森林果粒茶 冰茶類2 冰葡萄柚綠茶、冰蜂蜜菊花茶、冰綠茶多多、冰檸檬紅茶、冰檸檬綠茶 | 實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作 |
| 14 | 熱茶類 熱水果茶、熱百香柚子茶、熱枸杞菊花茶、熱洛神花茶、熱桂圓紅棗茶、熱桔茶、熱烏龍、熱黑森林果粒茶、熱蜜香紅茶 | 實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作 |
| 15 | 奶茶類 冰奶蓋紅茶、冰奶蓋綠茶、冰伯爵奶茶、冰抹茶拿鐵、冰珍珠奶茶、冰紅茶拿鐵、冰焦糖奶茶、冰榛果鮮奶茶 茉香奶茶、鐵觀音奶茶、珍珠奶茶、布丁奶茶 | 實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作 |

- 16 果汁、水果茶及冰沙類 木瓜牛奶、水蜜桃冰沙、冰西瓜汁、冰奇異果果汁、冰金桔檸檬汁、冰柚子金桔汁、冰蜂蜜金桔汁、冰蜂蜜檸檬汁、奇異果冰沙、柳橙鳳梨汁、焦糖咖啡冰沙、榛果咖啡冰沙、鳳梨冰沙、摩卡咖啡冰沙、檸檬冰沙 實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
- 17 同學親手製作練習與期末考核 小組討論、實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作
- 18 同學親手製作練習與期末考核 講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作