

臺中市葳格高級中學 110 學年度第一學期【飲料實務】

學習成果說明書

學 期	第一學期	年 級	二年級	適用班級	餐二甲餐二乙	
對應單元	第二章器具、材料與調製法					
說 明	主 題 名 稱	創意飲品製作		活動時間	3 週	
	議 題 連 結	資訊/國際教育		教學對象	餐飲科二年級	
	對 應 核 心 素 養	A 自主行動	A2 系統思考與解決問題 A3 規劃執行與創新應變		教學人數	30/21
		B 溝通互動	B2 科技資訊與媒體素養 B3 藝術涵養與美感素養		設 計 者	許雅婷
		C 社會參與	C2 人際關係與團隊合作 C3 多元文化與國際理解			
	對 應 學 群	餐旅群				
	搭 配 課 程 說 明 與 設 計 理 念	飲料的調製是一門藝術創作，其手法變化多端，可以依每個人喜好的口味做客製化。作為一位專業的餐飲科學生，必須瞭解飲料調製中經常使用到的器具、材料與飲料調製的基本原則及方法，並實際操作之，藉此加強學習者的飲品調製技巧，進一步完成創意飲品發想創作。				
	學 習 目 標	1. 認識飲料調製器具與材料。 2. 瞭解八大調製法。 3. 應用器具、材料及調製法設計創意飲品。				
	學習歷程成果目標					
	第一週 認識器具與材料	認識飲料調製會使用到的器具與材料，學生能明確說出器具名稱與操作方式。				
第二週 瞭解八大調製法	瞭解八大調製法—直接注入法、注入法、分層法、漂浮法、搖盪法、攪拌法、電動機攪拌法、壓榨法，學生依各種調製法實際調製出飲品。					
第三週 設計創意飲品	學生發揮巧思依不同材料的特性，正確使用器具，選擇合適的調製法創作出獨特飲品。					
學生將創意飲品命名(含中、英文)，將成品拍照，使用的材料、器具及調製步驟編寫成文稿，完成學習歷程檔案並上傳由教師認證。						