

臺中市葳格高級中學 110 學年度第二學期【餐飲經營實務】科

學習成果說明書

學期	第二學期	年級	三	適用班級	甲乙	
對應單元	酒的分類與製程					
說 明	主題名稱	台灣自創酒，獨步世界		活動時間	3 週	
	議題連結	資訊/國際教育/生活		教學對象	餐飲科三年級	
	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	23/25
		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	潘嘉如
		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	1.許多有心人利用台灣在地食材做為原料，為台灣農產品為找尋新出路，屢屢在國際大賽得獎，為台增光。請針對某一酒莊或是台灣得獎酒類做簡單介紹，並出出反思與回饋分享。 2.必須使用文書製作 App 軟體（keynote、Canva、Jamboard 等）製作報告並於期限內繳交。				
	學習目標	1. 熟悉酒的分類與製程。 2. 認識台灣自創品牌的起源。 3. 學習文書軟體使用。				
	學習歷程成果目標					
	1. 第一週：資料蒐集與確認主題。 2. 第 2-4 週：使用文書製作 App 軟體（keynote、Canva、Jamboard 等）製作報告實作之內容，文末務必附上課程心得與反思，並於期限內上傳至網站。					