

臺中市葳格高級中學 110 學年度第二學期【飲料實務】

學習成果說明書

學 期	第二學期	年 級	二年級	適用班級	餐二甲餐二乙	
對應單元	第七章 混合性飲料的調製					
說 明	主 題 名 稱	各國特色飲品飲料設計單		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	29/21
		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，進一步完成各國特色飲品。				
	學 習 目 標	1. 認識各國特色飲品。 2. 應用八大調製法。 3. 應用器具、材料及調製法實作出各國特色飲品，並完成學習單。				
	學習歷程成果目標					
	第一週 認識各國特色 飲品	利用網路搜尋各國特色飲品，彙整成報告，與老師討論實作的可行性。				
第二週 應用八大調製 法	依上週彙整的報告內容，將所使用的材料、分量、調製方法，操作步驟詳列，製作出飲料單。					
第三週 實作各國特色 飲品	學生依飲料單實際調製出各國特色飲品。					
學生實作各國特色飲品（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。						