



臺中市葳格高級中學 114 學年度第二學期課程學習成果內容說明

科別 年級	第二學期	適用班級	餐飲科二年級	設計教師	許雅婷
課程 名稱	飲料實務				
對應 主題 (單元)	飲料實務(下)翰英文化第七章 混合性飲料調製第二節混合性飲料的調製				
課程 簡述	課程目標	1. 認識混合性飲料調製器具與材料。 2. 瞭解混合性飲料調製法。 3. 應用器具、材料及調製法調製各國特色飲品。			
	取材範圍	1. 認識混合性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。 2. 瞭解混合性飲料調製法，依各種調製法調製出飲品。 3. 學生依不同材料的特性，正確使用器具，選擇合適的調製法調製各國特色飲品。			
	教學方式	<input type="checkbox"/> 小組討論 <input type="checkbox"/> 閱讀策略分析 <input checked="" type="checkbox"/> 講述法 <input checked="" type="checkbox"/> 其它 <u>實作法</u>			
課程 學習 成果 說明	內容說明	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。依彙整的報告內容，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。學生依飲料單實際調製出各國特色飲品。			
	學習成果 呈現方式	<input type="checkbox"/> 學習單 <input type="checkbox"/> 課堂作業/考試卷 <input type="checkbox"/> 實驗記錄 <input type="checkbox"/> 專題/成果簡報 <input type="checkbox"/> 企劃書 <input type="checkbox"/> 競賽證明 <input type="checkbox"/> 時事心得 <input checked="" type="checkbox"/> 實習作品/心得 <input type="checkbox"/> 藝術創作作品 <input type="checkbox"/> 小論文 <input type="checkbox"/> 文字影音 <input type="checkbox"/> 其它_____			
	反思內容 呈現說明	學生在設計及實作各國特色飲品過程中遇到的困難，以及成品完成後有無需要改進的地方呈現出反思內容。			
	上傳這份學習 成果期望學生 對應多元能力	<input type="checkbox"/> 閱讀理解 <input type="checkbox"/> 寫作表達 <input type="checkbox"/> 計算能力 <input type="checkbox"/> 外語能力 <input type="checkbox"/> 文字創作 <input type="checkbox"/> 文書處理 <input type="checkbox"/> 抽象推理 <input type="checkbox"/> 數學推理 <input type="checkbox"/> 圖形推理 <input type="checkbox"/> 藝術創作 <input type="checkbox"/> 空間理解 <input type="checkbox"/> 機械推理 <input type="checkbox"/> 科學能力 <input checked="" type="checkbox"/> 操作能力 <input type="checkbox"/> 組織能力 <input type="checkbox"/> 助人能力 <input type="checkbox"/> 說服推廣 <input type="checkbox"/> 領導協調			
	繳交日期	<u>115</u> 年 <u>6</u> 月 <u>12</u> 日前			