

國立水里商工觀光科教學計畫

科目名稱	飲料與調酒	授課班級	觀一忠	教學時數	3	授課教師	傅靖瑄
<p>一、 教學目標</p> <ul style="list-style-type: none"> (一) 認識飲料之含意與分類。 (二) 熟練各種軟式飲料之調製。 (三) 能正確選用各式飲料。 (四) 瞭解酒精性飲料之調製要領。 							
<p>二、 教學內容</p> <ul style="list-style-type: none"> (一) 飲料之含意與分類介紹。 (二) 杯飾製作。 (三) 茶飲料調製。 (四) 咖啡飲料調製。 (五) 果汁類飲料調製。 (六) 其他飲品調製。 (七) 水果盤製作。 							
<p>三、 教學活動</p> <ul style="list-style-type: none"> (一) 理論由老師上課講解為主法，使學生能建立飲料與調酒領域相關基本知識。 (二) 除使用教育部審定合格教科書，搭配老師自編 PPT 教材、利用網際網路電腦教學，達到飲料獲得多元資訊。 (三) 實作課時，老師先示範，再由同學分組輪流操作練習，下課前打掃整理。 							
<p>四、 作業內容</p> <ul style="list-style-type: none"> (一) 與教學內容相關之習作。 (二) 課前預習。 (三) 實習報告撰寫。 							
<p>五、 評量方式</p> <ul style="list-style-type: none"> (一) 總結性評量與形成性評量，配合期中考、期末考試，搭配平時考、隨堂測驗、習題及作業。 (二) 實作評量。 (二) 出席率、上課表現態度評量。 							
<p>六、 其他活動</p> <ul style="list-style-type: none"> (一) 結合網路資訊，以掌握最新內容。 (二) 使用教具、投影片、網路媒體、影片等支援教學。 (三) 上課問答互動，以提高學習專心度。 							