

國立水里商工觀光科教學計畫

科目名稱	飲務管理 實務	授課班級	觀三忠	教學時數	2	授課教師	傅靖瑄
<p>一、 教學目標</p> <ul style="list-style-type: none"> (一) 認識各式飲料之中英文專業術語。 (二) 認識飲料調製之相關物料及設備。 (三) 熟悉飲料調製之專業技能。 (四) 瞭解飲料的分類與特性之能力。 (五) 熟悉飲料調製要領之能力 (六) 培養酒吧專業知能之基礎能力 							
<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) 各類酒的製造過程。 (三) 雞尾酒的調製。 (四) 酒單的認識。 (五) 酒與食物的搭配。 							
<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，使學生能建立飲料領域相關知識。 (二) 除使用教育部審定合格教科書，搭配總複習參考書，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。 							
<p>五、 評量方式</p> <ul style="list-style-type: none"> (一) 採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。 							