

一、教學設計理念說明

讓學生瞭解裝飾物在飲料與調酒中的重要性，除了能讓學生正確地調製飲料外，亦能在調酒丙級檢定時，能以使用正確方法製作出裝飾物。

學生學習條件分析：

1. 餐飲管理科職業類科一年級學生。
2. 對調飲課程有興趣，願積極學習。
3. 學生現階段對酒的相關知識有初步的認識、瞭解，已上過基礎調酒與飲料的調製方式。

二、教學單元案例

領域/科目	餐旅群-飲料調製	設計者	陳怡婷
實施年級	一年級	總節數	共 2 節， 100 分鐘
單元名稱	裝飾物		
設計依據			
學習重點	學習表現	飲 K-V-1 瞭解裝飾物的重要性 飲 K-V-2 知道製作裝飾物的注意事項 飲 S-V-1 學會製作裝飾物的技巧 飲 S-V-2 能熟練製作出正確裝飾物 飲 S-V-3 懂得裝飾物放置於飲料之位置 飲 A-V-1 培養對製作裝飾物的喜好 飲 A-V-2 瞭解裝飾物的美感 飲 A-V-3 發揮認真學習的態度 飲 A-V-4 培養團隊合作的精神	核心素養
	學習內容	飲 K1-V-1 能說出裝飾物的重要性 飲 K1-V-2 能瞭解裝飾物的製作技巧 飲 K1-V-3 能知道最常使用哪些材料製作成為裝飾物 飲 K2-V-1 能說出裝飾物最主要的功能 飲 K2-V-2 學生能夠從製作裝飾物中了解裝飾物的重要性 飲 K2-V-3 學生能知道裝飾物顏色與飲料的搭配 飲 S1-V-1 學生能製作出檸檬所製成的裝飾物 飲 S1-V-2 能正確的使用所需用具 飲 S2-V-1 記住並熟習製作裝飾物的正確方法 飲 S3-V-1 能正確地將裝飾物放置飲料中之位置 飲 A1-V-1 希望學生能在課堂中學到製作裝飾物的方法運用到日常生活裡 飲 A1-V-2 能主動學習，由做中學了解到裝飾物的重要性 飲 A2-V-1 由製作裝飾物來增加成品的美感	
		飲-V-U-A2 依照飲料調製丙級檢定裝飾物製作流程，培養正確的衛生安全觀念，並應用於日常生活當中。 飲-V-U-A3 透過裝飾物課程學習到各種裝飾物製作方式，並試著創造新的裝飾物於飲料上。 飲-V-U-B3 欣賞不同裝飾物所帶來的美，培養新生活美學，讓飲料增添新的美感。 飲-V-U-C2 透過課程能學習團隊合作與良好同儕互動之能力。	

		<p>飲 A2-V-2 讓學生瞭解調酒並非單指將成品完成的工作而已，還需懂得製作裝飾物來搭配顏色</p> <p>飲 A3-V-1 希望學生能在老師指導下，認真地學習裝飾物的製作方法</p> <p>飲 A4-V-1 透過課程能學習團隊合作與良好同儕互動</p>		
議題融入	實質內涵	美感教育		
	所融入之學習重點	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識裝飾物類型。 2. 飲料與裝飾物的搭配。 3. 運用學習的技能與生活中飲料來作結合。 		
與其他領域/科目的連結				
教材來源		<ol style="list-style-type: none"> 1. 文野出版社(書名：調酒丙級技能檢定完全寶典) 2. 自編講義 3. 學習單：評鑑學生學習的成效。 4. 網路下載圖片：裝飾物比較圖。 (http://www.wretch.cc/album/album.php?id=krbreed&book=8) (http://www.wretch.cc/album/album.php?id=flying610&book=16) 		
教學設備/資源		<ol style="list-style-type: none"> 1. 黑板 2. 粉筆 3. 鳳梨 4. 麥克風 5. 參考書目 	<ol style="list-style-type: none"> 6. 可林杯 7. 果雕刀 8. 砧板 9. 水果夾 10. 圓盤 	<ol style="list-style-type: none"> 11. 補充教材
學習目標				
<ol style="list-style-type: none"> 1. 熟悉飲料調製之相關物料與設備。 2. 熟悉飲料調製之專業技能。 				

教學活動設計		
教學活動內容及實施方式	時間	備註/學習評量重點
<p>【活動準備】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 準備教學內容及蒐集參考資料。 2. 編寫教案。 		<ol style="list-style-type: none"> 1. 請學生準備果雕刀、砧板。 2. 準備鳳梨、圓盤、水果夾
<p>【上課規則說明】</p> <ol style="list-style-type: none"> (1)點名。 (2)每位學生準備好製作裝飾物所需的用具。(果雕刀、砧板) (3)介紹今天上課主題—製作裝飾物，並告知學生會有實作課程。 	5 分鐘	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學生能遵守上課規則。 2. 準備好製作裝飾物之器具。
<p>【引起動機】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 利用各種不同飲料裝飾物的圖片，來吸引學生注意。 2. 詢問同學在日常生活中是否有看過飲料上有裝飾物的話題來引發學生學習興趣。 3. 歸納學生討論結果，引導出裝飾物在飲料與調酒中的重要性。 	5 分鐘	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學生皆能積極參與問答。 2. 學生能充分表達自己的想法。 3. 專心聽講並記錄。
<p>【教學活動】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 說明檢定時製作裝飾物須注意事項 Ex：裝飾物應該在前置作業內完成。 2. 說明製作裝飾物時所需使用之器具 Ex：製作裝飾物一定需要使用的器具 3. 介紹各種裝飾物的名稱及製作方法 Ex：如何製作鳳梨船？ 4. 老師親自示範裝飾物之製作流程 Ex：如何以調酒丙級檢定方式製作裝飾物？ 	20 分鐘	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學生專心聽講。 2. 學生看完示範能自行練習。 3. 有不懂地方可以詢問老師。
<p>【綜合測驗與善後】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 老師說明測驗規則及注意事項。 測驗規則： <ol style="list-style-type: none"> (1)每位同學分派 1 等份鳳梨。 (2)計時 30 秒內完成老師指定的題目。 注意事項： 告知學生使用器具時，注意安全不可嬉鬧。 2. 挑選出每列動作最快又正確的同学給予獎勵。 3. 場地整理 <p style="text-align: center;">《第一節結束》</p>	20 分鐘	<ol style="list-style-type: none"> 1. 仔細聆聽測驗規則。 2. 在指定的時間內完成老師所示範的裝飾物。 3. 同學相互評分，挑選出最佳同學。

<p>【引起動機】</p> <p>1. 點名。</p> <p>2. 複習上節課製作裝飾物之方法</p> <p>Ex：詢問同學對鳳梨船的切法步驟有哪些？</p>	<p>5 分鐘</p>	<p>1. 學生能遵守上課規則。</p> <p>2. 學生皆能積極參與問答。</p> <p>3. 學生能充分表達自己的想法。</p>
<p>【發展活動】</p> <p>1 說明其他類型裝飾物。</p> <p>Ex：使用劍叉的裝飾物有哪些？</p> <p>2 說明使用劍叉之裝飾物，以及不需要劍叉之特殊狀況。</p> <p>Ex：不需要劍叉的裝飾物有哪些？</p> <p>3. 告知各式裝飾物放置於飲料中之位置。</p> <p>Ex：小洋蔥可放於杯中。</p> <p>4. 說明製作鹽口杯及糖口杯裝飾物的製作方法。</p>	<p>30 分鐘</p>	<p>1. 學生能遵守上課規則。</p> <p>2. 學生皆能積極參與問答。</p> <p>3. 學生能充分表達自己的想法。</p>
<p>【綜合測驗】</p> <p>一、整理歸納：</p> <p>(1)發學習回饋單，分組討論。</p> <p>(2)計時 10 分鐘後繳交。</p> <p>(3)檢討。</p> <p>二、告知下週進度</p> <p style="text-align: right;">《第二節結束》</p>	<p>15 分鐘</p>	<p>1.學生專心填寫學習回饋單。</p> <p>2.學生相互批改並一起檢討問題。</p> <p>3.有不懂地方可以詢問老師。</p>
<p>試教成果：(非必要項目)</p> <p>1. 回饋意見</p>		

層面	評鑑指標與 參考檢核重點	文字敘述	評量			
			值得 推薦	通 過	待 改 進	不 適 用
A 課 程 設 計 與 教 學	A-3 精熟任教學科領域知識。			✓		
	A-3-1 正確掌握任教單元的教材內容。	A-3-1 老師說明今日上課內容--鳳梨船，並	✓			
	A-3-2 有效連結學生的新舊知識或技 能。	利用分解繪圖說明製作方式。 A-3-2 可看出同學能運用舊技能進行練習。		✓		
	A-3-3 教學內容結合學生的生活經驗。			✓		
	A-4 清楚呈現教材內容。		✓			
	A-4-1 說明學習目標及學習重點。		✓			
	A-4-2 有組織條理呈現教材內容。	A-4-1 老師先對同學說明鳳梨船的製作過 程，並說明今日課程必須達成的目標--練習	✓			
	A-4-3 清楚講解重要概念、原則或技 能。	與考試。 A-4-2 利用板書呈現鳳梨船的分解製程。	✓			
	A-4-4 提供學生適當的實作或練習。	A-4-3 示範教學時清楚呈現切割的技巧，並 說明應掌握的原則。	✓			
	A-4-5 澄清迷思概念、易錯誤類型， 或引導價值觀。	A-4-4 在示範完後，請同學自行練習鳳梨船 的製作。		✓		
	A-4-6 設計引發學生思考與討論的教 學情境。			✓		
	A-4-7 適時歸納學習重點。			✓		
	A-5 運用有效教學技巧。	A-5-2、A-5-3 老師運用講述法說明步驟，	✓			
	A-5-1 引發並維持學生學習動機。	使用實作法讓學生練習，再使用學習單幫助		✓		

A 課程 設計 與 教學	A-5-2 善於變化教學活動或教學方法。	學生吸收與反思。	✓			
	A-5-3 教學活動中融入學習策略的指導。	A-5-4 老師及學生整堂課從步驟講解-示範-實作-測驗-回饋等活動能順暢進行，並在下課前結束收拾動作。	✓			
	A-5-4 教學活動轉換與銜接能順暢進行。	A-5-5 講解 5 分鐘、示範 10 分鐘、實作及評量 10 分鐘、評分及場地整理 15 分鐘、回饋 10 分鐘。時間分配適當。	✓			
	A-5-5 掌握時間分配和教學節奏。		✓			
	A-5-6 透過發問技巧，引導學生思考。			✓		
	A-5-7 使用有助於學生學習的教學媒材。	A-5-8 於學生練習時，老師下台巡視，了解學生製作是否有遇到問題，並給予個別指導。		✓		
	A-5-8 根據學生個別差異實施教學活動。		✓			
	A-6 應用良好溝通技巧。	A-6-1 清楚呈現切割技巧，用繪圖方式能增加理解，板書清楚工整。	✓			
	A-6-1 板書正確、工整有條理。		✓			
	A-6-2 口語清晰、音量適中。	A-6-2 音量適中，在教室後方能清楚聽到老師所傳達的語句。	✓			
	A-6-3 運用肢體語言，增進師生互動。			✓		
	A-6-4 教室走動或眼神能關照多數學生。	A-6-4 老師有下台查看學生練習情形，對於分心的學生能給予制止，注意學生的學習情況。	✓			
	A-7 運用學習評量評估學習成效。	A-7-1 老師有下台查看學生練習情形，運用評分方式了解每位學生的學習進度。	✓			
	A-7-1 教學過程中，適時檢視學生學習情形。	A-7-3 在評分時給予指導，並指出可以改善的方式。	✓			
	A-7-3 根據學生評量結果，適時進行補救教學。	A-7-4 學生都能依照預期完成鳳梨船的練習與測驗。	✓			
	A-7-4 學生學習成果達成預期學習目標。		✓			

層面	評鑑指標與參考檢核重點	文字敘述	評量			
			值得推薦	通過	待改進	不適用
B 班級經營與輔導	B-1 建立有助於學生學習的班級常規。	B-1-3 對於分心或吵鬧的學生會予以制止。 B-1-5 學生未至台前觀看示範時，老師說了三次"請到前面來"，提醒學生專注於學習。	✓			
	B-1-3 維持良好的班級秩序。			✓		
	B-1-4 適時增強學生的良好表現。		✓			
	B-1-5 妥善處理學生的不當行為或偶發狀況。		✓			
	B-2 營造積極的班級學習氣氛。		B-2-1 老師請第二組同學上台看示範時，有兩位同學未到台前，老師重複兩次要同學到台前，才開始進行示範。	✓		
	B-2-1 引導學生專注於學習。	B-2-2 老師請學生於課堂開始前將鳳梨對切，並分給每個人兩份。請學生準備粘板與水果刀。	✓			
	B-2-2 布置或安排有助於學生學習的環境。	B-2-3 老師教學態度熱情和藹，與學生交流良善。	✓			
	B-2-3 展現熱忱的教學態度。	B-2-3 老師教學態度熱情和藹，與學生交流良善。		✓		
	B-2-4 教師公平對待學生。					
	B-4 落實學生輔導工作。	B-4-3 未察覺標籤化情形。	✓			
B-4-3 敏察標籤化所產生的負向行為，採取預防措施與輔導。		✓				

受評教師簽名：陳怡婷 老師

評鑑人員簽名：施依凡 老師

2. 參與者反思

- A.設計教案前：在設計教案時，我會先參閱、蒐集相關資訊進行教案設計，再回想平時與同學相處、互動中，針對課程設計所要帶給學生學習的能力，擬想合適的教學方法，讓教學更能貼近學生，讓學生對所學的課程更能融入、吸收。
- B.教學過程：在教學過程裡，將教案之設計內容完整的呈現給學生，針對教學現場中所發生的狀況，例如：1.學生詢問裝飾物大小如何取決？(視杯子大小)。2.突發狀況：學生切到手(先進行加壓止血法，再至保健室擦藥)。盡可能協助、關懷到學生學習上的需求。
- C.教學後：觀看同儕回饋意見及自己教學過程中所未注意到部份，再進行教案的修正，讓教案能更加完善。

參考資料：(若有請列出)

附錄：

國立金門農工飲料與調酒---裝飾物製作學習回饋單

班級：餐管科

姓名：

學號：

一、所有裝飾物製作，皆須在_____時間內完成

二、有哪些飲料中之櫻桃裝飾不需使用劍叉

_____、_____

三、可放入飲料中之裝飾物

_____、_____、_____、_____

四、請將下列空格填滿

飲料名稱			瑪格麗特	
裝飾物	鹽口杯			糖口杯
所需材料	+			+
製作時機	前置作業	前置作業		操作過程

國立金門農工飲料與調酒---裝飾物製作學習回饋單

(解答)

一、所有裝飾物製作，皆須在前置作業內完成

二、有哪些飲料中之櫻桃裝飾不需使用劍叉

任何種類之冰咖啡、薄荷芙萊蓓

三、可放入飲料中之裝飾物

紅心橄欖、小洋蔥、檸檬皮、螺旋形檸檬皮

四、請將下列空格填滿

飲料名稱	鹹狗	霜凍瑪格麗特	瑪格麗特	橘花
裝飾物	鹽口杯			糖口杯
所需材料	檸檬片+鹽			柳丁片+糖
製作時機	前置作業	前置作業	操作過程	操作過程

調酒丙級技術士技能檢定術科測驗評審表 【附件一】

應 檢 者 崗 位 編 號					
(B) 前 置 作 業 20 %	1. 違反安全、衛生相關者。	2			
	2. 紙巾交錯使用。	2			
	3. 未預先鋪設紙巾。	4			
	4. 持杯時手碰觸杯口。	4			
	5. 未能正確托持托盤運送物件。	4			
	6. 以托盤運送物件時，打翻、掉落或破損。	4			
	7. 未能按照試題佈置個人操作台。	4			
	8. 未將用材及器皿或標籤，面朝正前方。	4			
	9. 取用不當器皿或材料，造成他人不敷使用。	2			
	10. 將冰鏟、冰夾，放置冰桶（槽）中。	4			
	11. 未檢視、處理杯器皿破損與清潔。	4			
	12. 若經清潔之器皿，未將外不擦拭乾淨。	4			
	13. 生鮮物料未經正確清潔、處理（含去皮、去囊、去蒂頭）而直接取用。	2			
	14. 徒手製作裝飾物（製作橘櫟類除外）。	4			
	15. 未完成裝飾物品者。	4			
	16. 未分類處理垃圾、冰和水。	2			
	17. 前置作業停止後仍繼續作業者。	4			
扣分小計(最多扣 20 分)					