

臺南市私立長榮女子高級中學 111 學年度
「議題融入教學成果」報告表

領域/科目	餐旅群/產地產銷導論	授課教師	蔡宗翰
總節數	6	上課班級	三年級多元選修課程
單元名稱	環境安全與永續經營-特色茶飲創作		
融入議題	安全教育與環境教育		
教學內容摘要說明	一、了解臺南在地食材，並且理解食材的種植方法與品種。 二、將在地食材結合東方茶飲文化，將兩者合而為一，創造新興飲品。 三、在調製飲料時講解職場工作場域安全，並且透過實作讓學生知道工作環境安全之重要性。		
學習重點	一、學習內涵： 1. 了解循環型社會的涵意與執行策略，實踐綠色消費與友善環境的生活模式。 2. 安全教育議題讓學生更能在工作中保護自己，從而照顧自己不受傷。 二、學習目標： 1. 透過環境教育希望讓學生了解永續的重要性。 2. 透過安全教育希望讓學生知道職場工作安全與衛生的重要性。 3. 透過此課程可以設計出一杯愛惜環境的飲品。		
議題實質內容	U12 了解循環型社會的涵意與執行策略，實踐綠色消費與友善環境的生活模式		
教學資源	專業教室、媒體資訊、一般教室		
教學活動內容及實施方式			議題融入說明
第 1-2 節	了解食材種植與環境的關係 1. 課程中講解 2. 實地讓學生在校園一隅種植香草植物		開始探討環境與生態之關係。
第 3-4 節	設計本次要融入在地食材的飲品 1. 在專業教室中操作，並且試調自己的創意飲品		無
第 5-6 節	依次上去調製自己的飲品，並且讓學生了解特調飲品的口感與準則，同時也講解衛生安全的重要 1. 現場操作 2. 評審講評		職業安全注意事項

教學過程照片



照片說明：學生在講屬他的創作動機，透過上述活動讓學生更加清楚的知道在地食材的創新多元運用，如何將它從產地到餐桌。



照片說明：學生在調製過程中，看他有沒有符合職業安全衛生，而這部份則是運用技術與現場指證，讓學生明白製作的重要性。

教學過程照片



照片說明：現場邀請了3位專家委員，透過委員的評比，讓整個活動更加多元豐富。



照片說明：同學所調製別出新裁的創意飲品，結合產地與創意，將其展現出豐富的成果。

臺南市私立長榮女子高級中學 111 學年度 議題融入評量設計

【歷程性評量】

授課教師	蔡宗翰	上課班級	三年級多元選修課程
單元名稱	環境安全與永續經營-特色茶飲創作		
融入議題	環境教育與安全教育		
學習內容	一、了解臺南在地食材，並且理解食材的種植方法與品種。 二、將在地食材結合東方茶飲文化，將兩者合而為一，創造新興飲品。 三、在調製飲料時講解職場工作場域安全，並且透過實作讓學生知道工作環境安全之重要性。		
命題內容	在地食材與調製方法		
題型	☒ 客觀實作 ☐ 客觀問答題 ☐ 開放問答題		
試題概念與分析	實作能力與設計理念是否呼應		
實施結果 檢討反思	1. 學生普遍反應熱烈，因為可以動手調製。 2. 安全議題與環境議題透過活動，效果不錯。		

評量規準(一)以在地有機或產銷履歷食材與安全衛生結合調製方法				評分
面向	等級			
	優秀	良好	待加強	
食材選擇(30%)	2 種以上具有產銷履歷或有機的臺南在自農特產品。 (20-30)	1 種具有產銷履歷或有機的臺南在自農特產品。 (10-20)	1 種以下具有產銷履歷或有機的臺南在自農特產品。 (0-10)	
技術 (30%)	操作中完全符合安全衛生之規範。 (20-30)	操作中對於安全衛生之規範尚可，還有進步之空間。(10-20)	操作中完全不在意安全與衛生。 (0-10)	
口感 (40%)	能展現出在地特色，並且其口味豐富多元，讓人想一喝再喝(25-40)	僅能展現在地特色或僅只是口感極佳會讓人一喝再喝 (15-24)	無法展現在地特色，也無法讓人想一喝再喝。(0-14)	