

花蓮縣私立四維高級中學 110 學年度 飲調實務科 課程學習成果作業說明

適用班級：綜 204、205、206

對應單元：第五章 咖啡的認識與調製／第五節 咖啡萃取方法與調製

評量目標：熟練咖啡豆磨製、義式咖啡機之咖啡液萃取方式。

評量方式：將課本咖啡萃取方式與調製，搭配飲料調製丙級檢定之咖啡飲品之製作流程，利用實作課程拍照與文字完成學習單。

項目 \ 表現	優秀 (90 分以上)	滿意 (80-89)	尚可 (70-79)	需再努力 (60-69)	極需改進 (59 分以下)
作品呈現	成品未溢出；層次明顯；奶泡至少少 1 公分，但不超過容量 1/5；成品量需超過六分滿；置放正確的咖啡匙。	成品需超過六分滿，並達成下列至少 2 項： 1. 奶泡至少 1 公分 2. 層次明顯 3. 置放正確的咖啡匙	成品需超過六分滿，並達成下列至少 1 項即可： 4. 奶泡至少 1 公分 5. 層次明顯 置放正確的咖啡匙	成品需超過六分滿，其層次、奶泡之製作需加強	成品顏色毫無層次，且奶泡未打發，無法完整呈現作品。
重點學習	能融會貫通，寫出至少五項學習與扣分重點。	能寫出四項學習重點或扣分項目。	僅能列出三項學習重點或扣分項目。	僅能列出兩項以下學習重點或扣分項目。	無法準備列出學習重點及扣分項目。
學習架構	能清楚寫出操作流程與步驟。	能大致寫出操作流程與步驟。	能列出操作流程與步驟之大綱。	操作流程與步驟有疏漏。	操作流程與步驟錯亂或不清楚。
錯別字	無錯別字	1-3 個錯別字	4-6 個錯別字	7-9 個錯別字	10 個以上錯別字
作業繳交	準時或提前繳交	一日內補交	二至三日內補交	四至五日內補交	六至七日內補交