114學年度第1學期業師協同教學教案

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 課程基本資料 | | | |
| 學校名稱 | 國立頭城高級家事商業職業學校 | | |
| 科別 | 餐飲技術科 | | |
| 年級 | 三年級 | | |
| 科目名稱 | 西餐烹飪實習 | | |
| 授課單元基本資料 | | | |
| 單元名稱 | 法國菜 | | |
| 技能項目 | 玉米濃湯藜麥蘿勒、炙燒紐蘭嫩羊排烤蔬菜佐薄荷芫荽醬 | | |
| 教學時間 | 200分鐘(教學單元節數) | | |
| 單元教學目標 | 1. 學會特殊食材選購、去筋、切割等技能。 2. 能理解各食材料理變化及火候控制與調味搭配。 3. 能融合於各式料理，並創新運用。 4. 藉由分組學習，加強團隊合作精神。 | | |
| 教學活動設計 | | | |
| 教學活動 | | 時間 | 教學活動說明 |
| 1. 學生學習重點：學會特殊食材介紹、選購、去筋、切割。 2. 業師教學活動：實務操作及說明，加強與業界實務連結。 3. 教師協同活動：食材準確採買、記錄及協助教學現場。 4. 學生學習表現：透過學生實務操作過程來檢視學生，去筋膜的實務操作評量學生所學，並藉由分組學習，加強團隊合作精神。 | | 120分鐘 | 一、教學活動內容：  1.學生穿著整套廚師服，服裝儀容檢查。  2.小組分菜、各組進行洗菜、整理食材。  3.業師教導羊排部位介紹、去筋膜技巧，各組進行去筋膜烹煮。  4.各式蔬菜切割、食材準備前製。  5.製作烹煮食材及炙燒羊排。  6.製作薄荷芫荽佐醬。  7.成品組裝，裝盤、盤飾。  8.感觀品評及品嚐成品。  9.課程檢討及回饋。  10.清潔打掃、器具設備定位。  二、教學方法：實務操作、口述說明、提問法。  三、教材設備：西餐爐台、工作台、西餐烹飪器具、鑄鐵鍋、調味用品、香料、烤箱。 |
| 1. 學生學習重點：學會特殊食材選購、烹調方法、調味。 2. 業師教學活動：實務操作及說明，加強與業界實務連結。 3. 教師協同活動：食材準確採買、記錄及協助教學現場。 4. 學生學習表現：透過學生實務操作過程來檢視學生，烹煮過程之實務操作評量學生所學，並藉由分組學習，加強團隊合作精神。 | | 80分鐘 | 1.業師教導雞高湯熬製、玉米濃湯烹煮技巧，各組進行烹煮。  2.各式蔬菜切割、食材準備前製。  3.製作烹煮食材及稠度判斷。  4.成品組裝，裝盤、盤飾。  5.感觀品評及品嚐成品。  6.課程檢討及回饋。  7.清潔打掃、器具設備定位。  二、教學方法：實務操作、口述說明、提問法。  三、教材設備：西餐爐台、工作台、西餐烹飪器具、調理機、調味用品、香料、烤箱。 |
| 授課教師心得回饋 | | | |
| 透過協同教學與業師合作，藉由業師豐富的業界經驗及技術教導，讓授課教師習得更多元且寬廣的技能與知識，同時讓在學的學生們能更深入了解業界的現況及各國料理特色及技巧知能等，這些都是在學校裡無法傳授的經驗值，相當可貴。  藉由此次協同教學經驗，相信學生們亦能得知自己能力不足之處，並加強學習，或引起樂趣可能性，吸引更多未來餐飲人才投入，餐飲人才培育及基礎能力能更加穩固，未來能在餐飲業裡發光發熱。 | | | |
| 參考資料 | | | |
| (無則免填) | | | |