

高英高級工商職業學校110學年度第2學期學科教學計畫書

科目名稱	西餐烹調實習 II	科別 年級	餐飲技術科 三年級	任課 教師	餐旅群教師
教材名稱	西餐丙級技能檢定演練-廣懋圖書股份有限公司			學分數	3學分
教材內容	一、西餐各項器具介紹及使用示範 二、西式傳統菜餚認識及新式菜單介紹。三、西餐專業用語及基本切割法之認識 四、基本烹調法及高湯、沙司之認識及製作。 五、各國西式菜餚認識及實作			每週上課時數	3小時
				總計上課時數	54 小時
教學目標	一、瞭解烹飪必備之相關專業知識、技能與理念。 二、瞭解西餐的起源與特色。 三、熟練各種食物材料切割技巧。 四、熟練西餐基本烹調技巧。 五、養成良好衛生習慣及工作習慣。				
教學方法	一、講述法—1.1操作步驟講解。 1.2配套理論解釋。 二、示範法—2.1教師於示範台做技術示範。 2.2實習期間巡視各組做補充示範及技術糾正。 三、實作法—學生分組自行操作，練習製備技巧。 四、講評法—各組成品集中評比，由教師分別評比，做優、缺點評比。 五、品嚐法—由教師、學生就成品之味道、口感做比較。				
評量方式	(一)第一、二、三次定期考查成績(含紙筆測驗50%、平常表現及作業50%) (二)學期總成績:第一、二次定考平均成績*30%+第三次定考平均成績*30%+平時總考核*40%) (三)評量方式： 1.定期考試評量 2.隨堂測驗、課後作業、個人生活常規表現、學習精神態度。				
學習預期成效	單元目標方面： 1.認知方面： 了解基本西餐烹調概念。 培養學生正確的餐飲業從業概念、服務態度及職場倫理。 2.技能方面： 學習基本西餐烹飪技巧及料理實作的基礎技能。 3.情意方面： 透過教學後具有了解餐廳的工作組織編制、任務職掌、器材設備、作業流程及中英文專業術語之能力，使學生學習後具組織性及思考性。				

教學進度規劃表

週 次	單元名稱	作業內容	評量內容	備註
第一週	7-1實習教室安全教育宣導	實習教室安全教育 守則	實習教室安全教育 守則	

第二週	7-2燒烤 (鐵板燒:培根炒高麗、起士蛋、魚丸大黃瓜、蒙古炒肉)	鐵板燒:培根炒高麗、起士蛋	鐵板燒:培根炒高麗、起士蛋	
第三週	7-3燜 (義式綜合披薩)	義式綜合披薩	義式綜合披薩	
第四週	7-4上亮膠 (鮪魚鮮蔬義大利麵、香煎豬肉義麵佐蕃茄醬汁)	鮪魚鮮蔬義大利麵、香煎豬肉義麵佐蕃茄醬汁	鮪魚鮮蔬義大利麵、香煎豬肉義麵佐蕃茄醬汁	
第五週	8-1燉 8-2蛋類製作實習 (新加坡拉撒麵、海南雞飯)	新加坡拉撒麵、海南雞飯	新加坡拉撒麵、海南雞飯	
第六週	8-3蛋類製作實習 (義式春捲、蜜糖土司)	義式春捲、蜜糖土司	義式春捲、蜜糖土司	
第七週	8-4製作實習 (泰式椒麻雞、泰式海鮮湯)	泰式椒麻雞、泰式海鮮湯	泰式椒麻雞、泰式海鮮湯	
第八週	8-3穀類製作實習 (炸鮭魚條佐塔塔醬、凱撒沙拉)	炸鮭魚條佐塔塔醬、凱撒沙拉	炸鮭魚條佐塔塔醬、凱撒沙拉	
第九週	9-1煎餅練習 (越南河粉、人蔘雞粥)	越南河粉、人蔘雞粥	越南河粉、人蔘雞粥	
第十週	9-2三明治的起源 9-3三明治的分類 9-4材料的選擇 (鐵板燒:香煎鱈魚、豆腐鮮蚵、蒜香空心菜、客家小炒)	鐵板燒:香煎鱈魚、豆腐鮮蚵、蒜香空心菜、客家小炒	鐵板燒:香煎鱈魚、豆腐鮮蚵、蒜香空心菜、客家小炒	
第十一週	10-1常見的三明治介紹及製作 10-2高湯的分類 (棺材板、熔岩巧克力)	棺材板、熔岩巧克力	棺材板、熔岩巧克力	
第十二週	10-3高湯的製作要領 10-4沙司的分類及演變 (月亮蝦餅、泰式綠咖哩雞飯)	月亮蝦餅、泰式綠咖哩雞飯	月亮蝦餅、泰式綠咖哩雞飯	
第十三週	11-1基本沙司製作過程說明 (宴會小點心:魔鬼蛋、桑椹起士球、香橙鵝肝醬)	宴會小點心:魔鬼蛋、桑椹起士球、香橙鵝肝醬	宴會小點心:魔鬼蛋、桑椹起士球、香橙鵝肝醬	
第十四週	11-2沙司的用途及儲存 (燒烤雞肉串、檸檬魚)	燒烤雞肉串、檸檬魚	燒烤雞肉串、檸檬魚	
第十五週	11-3沙司食譜介紹 (青醬嫩雞義大利麵、白酒蛤蜊麵)	青醬嫩雞義大利麵、白酒蛤蜊麵	青醬嫩雞義大利麵、白酒蛤蜊麵	
第十六週	11-4沙司食譜介紹 11-5配菜用食材認識與分類 (香煎牛排佐紅酒醬汁、炸鮭魚條佐塔塔醬)	香煎牛排佐紅酒醬汁、炸鮭魚條佐塔塔醬	香煎牛排佐紅酒醬汁、炸鮭魚條佐塔塔醬	
第十七週	12-1配菜與主菜的搭配 (百里香烤豬排、迷迭香羊排)	百里香烤豬排、迷迭香羊排	百里香烤豬排、迷迭香羊排	
第十八週	12-2配菜的製備與排盤 (蒜香沙朗佐百香果醬汁、鵝肝沙拉佐巴沙米可汁)	蒜香沙朗佐百香果醬汁、鵝肝沙拉佐巴沙米可汁	蒜香沙朗佐百香果醬汁、鵝肝沙拉佐巴沙米可汁	

高英高級工商職業學校餐旅群西餐烹調實習Ⅱ科教案

單元名稱	第七章 前菜	班 級	餐飲管理科 三年級	人 數	
教材來源	西餐丙級技能檢定演練-廣懋圖書股份有限公司	時 間	540分	授課教師	餐旅群教師

教學內容	1、沙拉醬汁的製作 2、各式沙拉的製作 3、宴會小點心的製作
教學目標	1.使學生了解沙拉醬汁的製作過程 2.使學生能清楚何謂西式的沙拉 3.使學生能清楚西餐各種的宴會小點心 4.使學生能清楚西餐前菜的定義
教學方法	講述法、問答法、示範法、練習法
教學資源	黑板粉筆、課本、筆記型電腦、單槍投影機、試題
單元目標	具體目標
認知方面： 1.了解沙拉醬汁的製作過程 2.清楚何謂西式的沙拉 3.清楚西餐各種的宴會小點心 4.清楚西餐前菜的定義	1-1了解西餐各類型沙拉醬汁 2-1了解西餐各種沙拉的組成 3-1了解西餐宴會小點心的製作方式 4-1了解西餐對於前菜的定義
技能方面： 5.能了解沙拉及醬汁的製作 6.熟悉各種宴會小點心 7.熟悉西餐從業人員的自我要求	5-1了解千島沙拉醬汁的製作 5-2了解義式油醋汁的製作 5-3了解冷生菜沙拉的製作 5-4了解溫熱沙拉的製作 6-1了解各塔類小點心的製作 6-2了解各蛋類小點心的製作 7-1 個人衛生及服儀的要求
情意方面： 8.養成良好的學習態度	8-1上課能認真聽講 8-2能回答老師的問題 8-3有問題能隨時發問
教學重點	7-1沙拉醬汁的製作 7-1沙拉醬汁的製作 7-2各式沙拉的製作 7-2各式沙拉的製作 7-3宴會小點心的製作 測驗及解題練習 重點回顧
作業及評量內容	1. 第七章本章彙總及自我評量 2. 西餐烹調前菜小考
教學省思 (下次教學我應該...)	一、不斷省思教學策略及方法 二、必須達到預期目標 三、加強多媒體應用與教學

高英高級工商職業學校餐旅群西餐烹調實習Ⅱ科教案

單元名稱	第八章 湯品	班 級	餐飲管理科 三年級	人 數		
教材來源	西餐丙級技能檢定演練-廣懋圖書股份有限公司	時 間	540分	授課教師	餐旅群教師	
教學內容	1.西餐蔬菜類濃湯 2.西餐油糊類濃湯 3.西餐一般類清湯 4.西餐澄清湯					
教學目標	1.使學生了解西餐濃湯的分類 2.使學生能清楚西餐清湯的分類 3.使學生能清楚西餐澄清湯的分類					
教學方法	講述法、問答法、示範法、練習法					
教學資源	黑板粉筆、課本、筆記型電腦、單槍投影機、試題					
教 學 目 標	單元目標	具體目標				
	認知方面： 1.了解西餐濃湯的分類 2.清楚西餐清湯的分類 3.清楚西餐澄清湯的分類	1-1了解西餐烹飪器具分類及使用方式 2-1了解西餐烹飪各項設備的一般分類法 3-1了解餐飲從業人員的各項工作職責				
	技能方面： 4.會製作西餐各種濃湯	4-1能辨別出西餐各種湯品的分類 4-2了解西餐濃湯的分類並製作 4-3了解西餐油糊的應用				
	5.會製作西餐各種清湯	5-1了解西餐清湯的分類並製作				
	6.熟悉西餐澄清湯的製作	6-1了解西餐澄清湯的歷史 6-2了解西餐澄清湯的製作				
	情意方面： 7.養成良好的學習態度	7-1上課能認真聽講 7-2能回答老師的問題 7-3有問題能隨時發問				
	8-1西餐蔬菜類濃湯					
	8-2西餐油糊類濃湯					
8-3西餐一般類清湯						
8-4西餐澄清湯						
測驗及解題練習						
重點回顧						
教學省思 (下次教學我應該...)	一、不斷省思教學策略及方法 二、必須達到預期目標 三、加強多媒體應用與教學					

作業及評量內容	<p>1. 第八章本章彙總及自我評量 2. 西餐湯品小考</p>
---------	--------------------------------------

高英高級工商職業學校餐旅群西餐烹調實習Ⅱ科教案

單元名稱	第九章 食品簡介	班 級	餐飲管理科 三年級	人 數	
教材來源	西餐丙級技能檢定演練-廣懋圖書股份有限公司	時 間	540分	授課教師	餐旅群教師
教學內容	1.各式義大利麵 2.各式海鮮類主菜 3.各式肉類主菜 4.澱粉質、配菜及醬汁				
教學目標	1.使學生了解西餐各式義大利麵 2.使學生能清楚西餐各式海鮮類主菜 3.使學生能了解西餐各式肉類主菜 4.使學生能了解西式主餐的澱粉質、配菜及醬汁				
教學方法	講述法、問答法、示範法、練習法				
教學資源	黑板粉筆、課本、筆記型電腦、單槍投影機、試題				
教學目標	單元目標	具體目標			
教學目標	1、認知方面： 1.了解西餐各式義大利麵 2.能清楚西餐各式海鮮類主菜 3.能了解西餐各式肉類主菜 4.能了解西式主餐的澱粉質、配菜及醬汁	1-1了解西餐各式義大利麵 2-1能清楚西餐各式海鮮類主菜 3-1能了解西餐各式肉類主菜 4-1了解西式主餐的澱粉質、配菜及醬汁			
	2、技能方面： 5.熟悉西餐各式義大利麵 6.熟悉西餐各式海鮮類主菜 7.熟悉西餐各式肉類主菜 8.熟悉西式主餐的澱粉質、配菜及醬汁	5-1了解西餐義大利麵食的種類 5-2了解西餐義大利麵的製作 6-1熟悉海鮮食材的特性及烹調製作 7-1熟悉肉類材料的特性及烹調製作 8-1熟悉西式主餐的澱粉質、配菜及醬汁及其應用			
	3、情意方面： 9.養成良好的學習態度	9-1上課能認真聽講 9-2能回答老師的問題 9-3有問題能隨時發問			
教學重點	9-1各式義大利麵 9-2各式海鮮類主菜 9-3各式肉類主菜 9-3各式肉類主菜 9-4澱粉質、配菜及醬汁 解題及練習 重點回顧				
	作業及評量內容	1. 第九章本章彙總及自我評量 2. 西式主餐小考			

教學省思
(下次教學我應該...)

- 一、不斷省思教學策略及方法
- 二、必須達到預期目標
- 三、加強多媒體應用與教學

高英高級工商職業學校餐旅群西餐烹調實習Ⅱ科教案

單元名稱	第十章 甜點	班 級	餐飲管理科 三年級	人 數	
教材來源	西餐丙級技能檢定演練-廣懋圖書股份有限公司	時 間	540分	授課教師	餐旅群教師
教學內容	1.蛋糕類甜點 2.慕司類甜點 3.派及塔類甜點 4.布丁及凍類甜點				
教學目標	1.使學生了解蛋糕類甜點應用 2.使學生能清楚慕司類甜點 3.使學生能了解派及塔類甜點 4.使學生能了解布丁及凍類甜點				
教學方法	講述法、問答法、示範法、練習法				
教學資源	黑板粉筆、課本、筆記型電腦、單槍投影機、試題				
教 學 目 標	單元目標	具體目標			
	1、 認知方面： 1.了解蛋糕類甜點應用 2.了解慕司類甜點應用 3.了解派及塔類甜點 4.了解布丁及凍類甜點應用	1-1了解各種西餐蛋糕類甜點應用 2-1了解慕司類甜點應用 3-1了解派及塔類甜點應用 4-1了解布丁及凍類甜點應用			
	2、 技能方面： 5.熟悉各種蛋糕類甜點	5-1了解各種基本西式的蛋糕 5-2熟練各種蛋糕類甜點製作技巧及運用			
	6.熟悉蔬慕司類甜點應用 7.認識派及塔類甜點應用 8.熟悉布丁及凍類甜點應用	6-1熟練慕司類甜點製作技巧及運用 7-1熟練派及塔類甜點製作技巧及運用 8-1熟練布丁及凍類甜點製作技巧及運用			
	3、 情意方面： 9.養成良好的學習態度	9-1上課能認真聽講 9-2能回答老師的問題 9-3有問題能隨時發問			
	10-1蛋糕類甜點				
	10-2慕司類甜點				
	10-3派及塔類甜點				
	10-3派及塔類甜點				
	10-4布丁及凍類甜點				
解題及練習					
重點回顧					
作業及評量內容	1. 第十章本章彙總及自我評量 2. 各類西餐甜點的練習				

教學省思
(下次教學我應該...)

- 一、不斷省思教學策略及方法
- 二、必須達到預期目標
- 三、加強多媒體應用與教學

高英高級工商職業學校餐旅群西餐烹調實習Ⅱ科教案

單元名稱	第十一章 早餐	班 級	餐飲管理科 三年級	人 數	
教材來源	西餐丙級技能檢定演練-廣懋圖書股份有限公司	時 間	540分	授課教師	餐旅群教師
教學內容	1.早餐蛋料理的分類 2.早餐澱粉質的分類 3.麥片及煙燻製品				
教學目標	1.使學生了解早餐蛋料理的分類 2.使學生能清楚澱粉質的分類 3.使學生能了解麥片及煙燻製品的應用				
教學方法	講述法、問答法、示範法、練習法				
教學資源	黑板粉筆、課本、筆記型電腦、單槍投影機、試題				
教 學 目 標	單元目標	具體目標			
	1、 認知方面： 1.了解高湯有哪些種類 2.認識高湯熬製技巧 3.了解高湯儲存技巧 4.了解高湯示範與實作技巧	1-1了解早餐蛋料理的種類 2-1了解早餐澱粉質的運用 3-1了解麥片及煙燻製品的應用			
	2、 技能方面： 5.熟悉各種基本高湯的種類 6.熟悉高湯熬製技巧 7.認識高湯儲存技巧 8.熟悉高湯示範與實作技巧	5-1熟練各種蛋料理的製作 6-1熟練早餐澱粉質的種類及製作 7-1熟練麥片冷與熱的製作 7-2熟練煙燻製品的應用			
	3、 情意方面： 9.養成良好的學習態度	8-1上課能認真聽講 8-2能回答老師的問題 8-3有問題能隨時發問			
教 學 重 點	11-1早餐蛋料理的分類				
	11-1早餐蛋料理的分類				
	11-1早餐蛋料理的分類				
	11-2早餐澱粉質的分類				
	11-3麥片及煙燻製品				
	解題及練習				
重點回顧					
作業及評量內容	1. 第十一章本章彙總及自我評量 2. 各類早餐的製作練習				

教學省思
(下次教學我應該...)

- 一、不斷省思教學策略及方法
- 二、必須達到預期目標
- 三、加強多媒體應用與教學

高英高級工商職業學校餐旅群西餐烹調實習Ⅱ科教案

單元名稱	第十二章 三明治	班 級	餐飲管理科 三年級	人 數	
教材來源	西餐丙級技能檢定演練-廣懋圖書股份有限公司	時 間	540分	授課教師	餐旅群教師
教學內容	1.開面式三明治 2.夾心式三明治 3.宴會型三明治				
教學目標	1.使學生了解各種三明治的種類 2.使學生能清楚各種適用製作的麵包 3.使學生能了解各種抹醬				
教學方法	講述法、問答法、示範法、練習法				
教學資源	黑板粉筆、課本、筆記型電腦、單槍投影機、試題				
教學目標	單元目標	具體目標			
	1、認知方面： 1.了解開面式三明治的種類 2.認識夾心式三明治的種類 3.了解宴會型三明治的種類	1-1了解各種開面式三明治應用 2-1了解夾心式三明治分類 3-1了解宴會型三明治的種類			
	2、技能方面： 4.熟悉開面式三明治應用 5.熟悉夾心式三明治應用 6.認識宴會型三明治的種類	4-1了解開面式的定義及種類 4-2熟悉開面式三明治的製作 5-1了解夾心式的定義及種類 5-2熟練各種基本沙司及運用 6-1了解夾心式的種類及製作			
	3、情意方面： 7.養成良好的學習態度	7-1上課能認真聽講 7-2能回答老師的問題 7-3有問題能隨時發問			
	12-1開面式三明治				
	12-1開面式三明治				
	12-2夾心式三明治				
12-2夾心式三明治					
12-3基宴會型三明治					
解題及練習					
重點回顧					
作業及評量內容	1. 第十二章本章彙總及自我評量 2. 各類西餐三明治的練習				

教學省思
(下次教學我應該...)

- 一、不斷省思教學策略及方法
- 二、必須達到預期目標
- 三、加強多媒體應用與教學