

## 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 (鮭魚鮮蔬義大利麵、香煎豬肉義麵佐蕃茄醬汁)	鮭魚鮮蔬義大利麵、香煎豬肉義麵佐蕃茄醬汁	鮭魚鮮蔬義大利麵、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、豆腐鮮蚶、蒜香空心菜、客家小炒)	鐵板燒:香煎鱈魚、豆腐鮮蚶、蒜香空心菜、客家小炒	鐵板燒:香煎鱈魚、豆腐鮮蚶、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
教學目標	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  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  情意方面： 8.養成良好的學習態度	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  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  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			
教學重點	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	<div data-bbox="707 91 1129 172"><div>1. 第八章本章彙總及自我評量</div><div>2. 西餐湯品小考</div></div>
---------	---

# 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			
	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  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  3、 情意方面： 9.養成良好的學習態度		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  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  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					
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  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		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  6-1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			
教 學 重 點	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  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  3、 情意方面： 9.養成良好的學習態度		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  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  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 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 3、 情意方面： 7.養成良好的學習態度		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  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  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			
教 學 重 點	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