

高英高級工商職業學校110學年度第1學期學科教學計畫書

科目名稱	西餐烹調實習 I	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 廣懋出版社			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
學習表現	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。				
教學實施	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。				
學習評量	(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。				
教學資源	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。				

週 次	單元名稱	作業內容	技能項目指標	備註
第一週	1-1 西餐的定義 1-2 西餐的起源、演進、發展 1-3 西餐工作人員具備的條件 (廚房安全認識及,廚具使用說明, 刀工		1. 能正確使用 機具設備 2. 具備基本刀 工能力	

	練習)			
第二週	2-1 廚房設備與工具認識 2-2 廚房組織編制與職責 2-3 廚房運作區域及工作內容 (義大利肉醬麵、義大利蔬菜湯)		1. 認識義大利麵的材料特性 2. 學會醬汁製作能力	
第三週	3-1 度量衡的認識與運用 3-2 溫度、重量、容器之換算 (炒蛋附脆培根及蕃茄、德式熱馬鈴薯沙拉)		1.認識西式早餐的材料特性 2.學會沙拉製作能力	
第四週	4-1 西餐常用食品材料分類 4-2 西餐調味料 (煎火腿乳酪三明治、蔬菜絲雞清湯、尼耍斯沙拉)		1.認識三明治的材料特性 2.學會法式清湯製作能力	
第五週	5-1 西餐與酒的搭配 5-2 烹調用酒的認識 (匈牙利燴牛肉附奶油飯、烤蘋果奶酥)		1.認識奶油飯的材料特性 2.學會烤箱甜點製作能力	
第六週	6-1 基本烹調專用術語 6-2 菜單相關術語 6-3 常用食品材料名稱 (煎豬排附燻紫高麗菜、焦糖布丁、蒜苗馬鈴薯冷湯)		1.認識西式冷湯的材料特性 2.學會布丁製作能力	
第七週	7-1 蔬菜類切割法練習 (蘇格蘭羊肉湯、炸蘋果圈)		1.認識蘇格蘭羊肉湯的材料特性 2.學會炸蘋果圈製作能力	
第八週	7-2 豬肉類切割法練習 7-3 牛肉類切割法練習 (乳酪奶油洋菇鱸魚排附水煮馬鈴薯、蛋黃醬通心麵沙拉)		1.認識乳酪奶油洋菇鱸魚排的材料特性 2.學會通心麵沙拉製作能力	
第九週	7-4 羊肉類切割法練習 7-5 家禽類切割法練習 (白酒燴雞附瑞士麵疙瘩、奶油洋菇濃湯)		1.認識白酒燴雞的材料特性 2.學會奶油洋菇濃湯製作能力	
第十週	7-6 海鮮類切割法練習 (蒜苗馬鈴薯冷湯、主廚沙拉附油醋汁、煎恩利蛋)		1.認識恩利蛋的材料特性 2.學會油醋汁製作能力	
第十一週	8-1 西餐基本菜單內容 (奶油青花菜濃湯、原汁烤全雞附煎烤馬鈴薯)		1.認識青花菜濃湯的材料特性 2.學會烤全雞製作能力	
第十二週	8-2 西餐菜單的種類 (鮭魚沙拉三明治、匈牙利牛肉湯)		1.認識鮭魚沙拉三明治的材料特性 2.學會匈牙利牛肉湯製作能力	
第十三週	8-3 西餐菜單設計要點 (法式焗洋蔥湯、藍帶豬排附炸圓柱形馬鈴薯泥)		1.認識焗洋蔥湯的材料特性 2.學會藍帶豬排製作能力	

第十四週	8-4 菜單舉例 8-5 西餐食譜(recipe)認識 (高麗菜絲沙拉、總匯三明治附薯條)		1.認識高麗菜絲沙拉的材料特性 2.學會總匯三明治製作能力	
第十五週	9-1 過水、過油(blanch) 9-2 煮(boil) 9-3 低溫煮(poach) (曼哈頓蛤蜊巧達湯、BLT三明治)		1.認識巧達湯的材料特性 2.學會BLT三明治製作能力	
第十六週	9-4 蒸(steaming) 9-5 炸(deep-fat-fry) 9-6 煎(pan fry) (佛羅倫斯雞胸附青豆飯、西班牙恩利蛋)		1.認識的材料特性 2.學會碗糕製作能力	
第十七週	9-7 炒(sauté) 9-8 乾燒(pan sear) 9-9 鐵扒(grill/broil) (義式海鮮飯、美式華爾道夫沙拉)		1.認識義式海鮮飯的材料特性 2.學會華爾道夫沙拉製作能力	
第十八週	9-10 焗(gratin) 9-11 烘烤(bake) (早餐煎餅、羅宋炒牛肉附菠菜麵疙瘩)		1.認識早餐煎餅的材料特性 2.學會羅宋炒牛肉附菠菜麵疙瘩製作能力	

※註1:本表依實際上課編列18週進度,請詳實填入相關內容。

※註1:本表依實際上課編列18週進度,請詳實填入相關內容。

※註2:段考、期末考不編入本進度表中。

高英高級工商職業學校餐旅群西餐烹調實習 I 科教案

單元名稱	第一章 西餐烹調概論	班 級	餐飲技術科 三年級	人 數	
教材來源	愉悅的西餐烹飪藝術 台科大出版社	時 間	450分	授課教師	餐旅群教師
學習內容	1、西餐烹調史 2、西餐的定義 3、西餐的起源 4、西餐從業人員應具備的條件				
學習目標	1.使學生了解西餐的歷史故事 2.使學生能清楚何謂西式餐飲 3.使學生能清楚西餐的起源 4.使學生能清楚餐飲從業人員的工作職責				
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.了解西餐的歷史故事 2.清楚何謂西式餐飲 3.清楚西餐的起源 4.清楚餐飲從業人員的工作職責 技能方面： 5.能了解西餐菜單的說明 6.熟悉各種點餐方式 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了解西餐最早的歷史故事 2-1了解西餐如何被定義 3-1了解西餐的演進及發展趨勢 4-1了解西餐從業人員各注意事項 5-1了解西餐菜單封面的設計 5-2了解西餐菜名的義意 5-3了解西餐價格的訂定 5-4了解西餐的服務費 6-1了解單點菜單 6-2了解套餐菜單 6-3了解自助餐菜單 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	1-1了解西餐的歷史故事	
	1-2 清楚何謂西式餐飲	
	1-3 清楚西餐的起源	
	1-4 清楚餐飲從業人員的工作職責	
	1-4 清楚餐飲從業人員的工作職責	
	測驗及解題練習	
	重點回顧	
作業及評量內容		1. 第一章本章彙總及自我評量 2. 西餐烹調概論小考
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 I 科教案

單元名稱		第二章 廚房認識	班 級	餐飲技術科 三年級	人 數	
教材來源		愉悅的西餐烹飪藝術 台科大出版社	時 間	450分	授課教師	餐旅群教師
學習內容		1.廚房設計 2.廚房機具設備 3.廚師專用刀具認識 4.度量衡、溫度、重量的認知與應用				
學習目標		1.使學生了解西餐器具的分類 2.使學生能清楚西餐設備的分類 3.使學生能清楚餐飲從業人員的工作職責				
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.了解西餐器具的分類 2.清楚西餐設備的分類 3.清楚餐飲從業人員的工作職責		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.會使用西餐各項器具 5.熟悉各種設備的用途		4-1能辨別出西餐烹飪器具的分類 5-1了解西餐烹飪各項設備的分類 5-2了解西餐烹飪各項設備的使用方法 5-3了解西餐烹飪器具的使用方式 5-4了解西餐烹調的14種烹調法			
	6.熟悉西餐從業人員的工作 職責		6-1了解西餐餐飲部的組織 6-2了解西餐從業人員的工作職責 6-3了解西餐餐飲部各單位之工作內容			
	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			
教學 重 點	2-1廚房設計					
	2-2 廚房機具設備					
	3-3 廚師專用刀具認識					
	4-4 度量衡、溫度、重量的認知與應用					
	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	1. 第二章本章彙總及自我評量 2. 廚房認識小考

高英高級工商職業學校餐旅群西餐烹調實習 I 科教案

單元名稱		第三章 食品簡介	班 級	餐飲技術科 三年級	人 數	
教材來源		愉悅的西餐烹飪藝術 台科大出版社	時 間	450分	授課教師	餐旅群教師
學習內容		1.調味料與香料 2.生鮮食材 3.乾貨材料 4.乳類製品				
學習目標		1.使學生了解西餐有的調味料與香料 2.使學生能清楚西餐的生鮮食材 3.使學生能了解西餐的乾貨材料 4.使學生能了解西餐的乳類製品				
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.了解西餐有的調味料與香料 2.能清楚西餐的生鮮食材 3.能了解西餐的乾貨材料 4.能了解西餐的乳類製品 2、 技能方面： 5.熟悉調味料與香料使用方法 6.熟悉生鮮食材之應用 7.熟悉西餐乾貨材料使用方法 8.熟悉西餐乳類製品使用方法 3、 情意方面： 7.養成良好的學習態度		1-1了解西餐的調味料與香料 2-1能清楚西餐的生鮮食材 3-1能了解西餐的乾貨材料 4-1了解西餐的乳類製品 5-1了解西餐調味料使用方法 5-2了解西餐辛香料使用方法 6-1 熟悉生鮮食材的特性及烹調製作 7-1 熟悉西餐乾貨材料的特性及烹調製作 8-1熟悉西餐乳類製品的特性及烹調製作 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	3-1調味料與香料					
	3-2生鮮食材的認識					
	3-2生鮮食材的認識					
	3-3乾貨材料的認識					
	3-3乳類製品的認識					
	解題及練習					
	重點回顧					

作業及評量內容	1. 第三章本章彙總及自我評量 2. 各類食材認識小考
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 I 科教案

單元名稱		第四章 切割	班 級	餐飲技術科 三年級	人 數	
教材來源		愉悅的西餐烹飪藝術 台科大出版社	時 間	450分	授課教師	餐旅群教師
學習內容		1.基本刀法應用 2.蔬果類切割技巧與應用 3.家禽類切割技巧與應用 4.海鮮類切割技巧與應用				
學習目標		1.使學生了解基本刀法應用 2.使學生能清楚蔬果類切割技巧 3.使學生能了解家禽類切割技巧 4.使學生能了解海鮮類切割技巧				
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			
	1、 認知方面： 1.了解基本刀法應用 2.認識蔬果類切割技巧與應用 3.了解家禽類切割技巧與應用 4.了解海鮮類切割技巧與應用 2、 技能方面： 5.熟悉各種基本刀法 6.熟悉蔬果類切割技巧與應用 7.認識家禽類切割技巧與應用 8.熟悉海鮮類切割技巧與應用 3、 情意方面： 9.養成良好的學習態度		1-1了解各種西餐基本刀法應用 2-1了解蔬果類切割技巧與應用 3-1了解家禽類切割技巧與應用 4-1了解海鮮類切割技巧與應用 5-1熟練各種基本刀法及運用 6-1熟練蔬果類切割技巧及運用 7-1熟練家禽類切割技巧及運用 8-1熟練海鮮類切割技巧及運用 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	4-1基本刀法應用					
	4-2蔬果類切割技巧與應用					
	4-3家禽類切割技巧與應用					
	4-3家禽類切割技巧與應用					
	4-4海鮮類切割技巧與應用					
	解題及練習					
	重點回顧					

作業及評量內容	1. 第四章本章彙總及自我評量 2. 各類刀工的練習
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 I 科教案

單元名稱		第五章 高湯	班 級	餐飲技術科 三年級	人 數	
教材來源		愉悅的西餐烹飪藝術 台科大出版社	時 間	450分	授課教師	餐旅群教師
學習內容		1.高湯分類 2.高湯熬製 3.高湯儲存 4.高湯示範與實作				
學習目標		1.使學生了解高湯分類 2.使學生能清楚高湯熬製技巧 3.使學生能了解高湯儲存技巧 4.使學生能了解高湯示範與實作技巧				
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了解各種西高湯的種類 2-1了解高湯熬製技巧 3-1了解高湯儲存技巧 4-1了解高湯示範與實作技巧 5-1熟練各種基本高湯的種類 6-1熟練高湯熬製各種注意事項 7-1熟練高湯儲存各種注意事項 8-1熟練高湯示範與實作技巧 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	5-1高湯分類					
	5-2高湯熬製					
	5-2高湯熬製					
	5-3高湯儲存					
	5-4高湯示範與實作					
	解題及練習					
	重點回顧					

作業及評量內容	1. 第五章本章彙總及自我評量 2. 各類高湯的製作練習
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 I 科教案

單元名稱		第六章 烹調法介紹	班 級	餐飲技術科 三年級	人 數	
教材來源		愉悅的西餐烹飪藝術 台科大出版社	時 間	450分	授課教師	餐旅群教師
學習內容		1.烹調原理 2.烹調分類 3.基本沙司				
學習目標		1.使學生了解基本烹調原理 2.使學生能清楚烹調分類 3.使學生能了解基本沙司				
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.了解烹調原理應用 2.認識14種烹調法分類 3.了解各種基本沙司 2、 技能方面： 5.熟悉各種烹調原理應用 6.熟悉14種烹調原理 7.認識各種基本沙司 3、 情意方面： 9. 養成良好的學習態度		1-1了解各種西餐烹調原理應用 2-1了解14種烹調法分類 3-1了解各種基本沙司 5-1熟練各種烹調原理應用 6-1熟練滾煮、川燙、低溫煮、蒸、炸、煎、嫩炒烹調法 6-2熟練爐烤、碳烤、烘烤、焗烤、燉、燜、燴烹調法 7-1熟練各種基本沙司及運用 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	6-1烹調原理應用					
	6-2烹調分類應用					
	6-2烹調分類應用					
	6-3基本沙司應用					
	6-3基本沙司應用					
	解題及練習					
	重點回顧					

作業及評量內容	1. 第六章本章彙總及自我評量 2. 各類烹調法及醬汁的練習
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