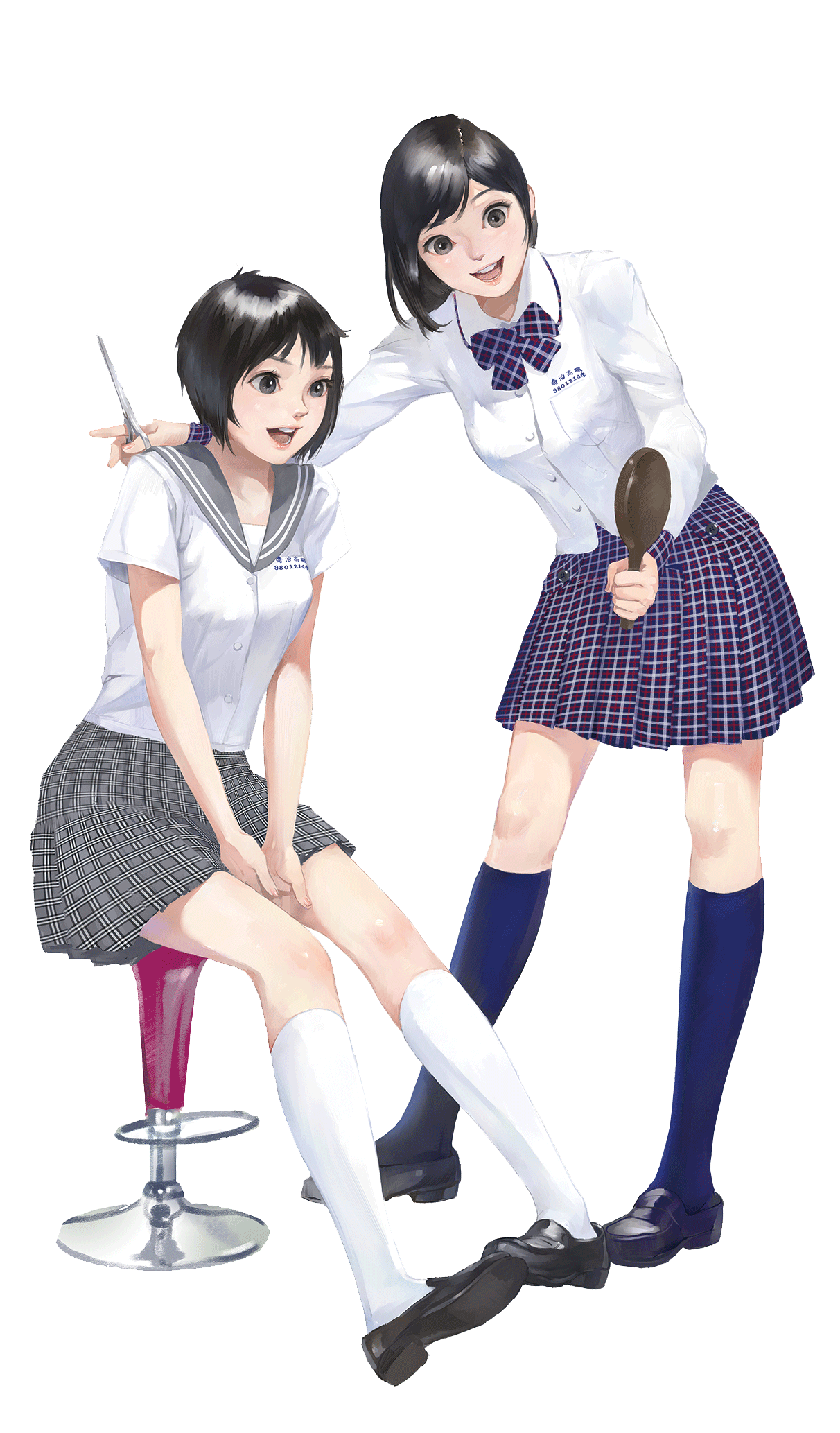
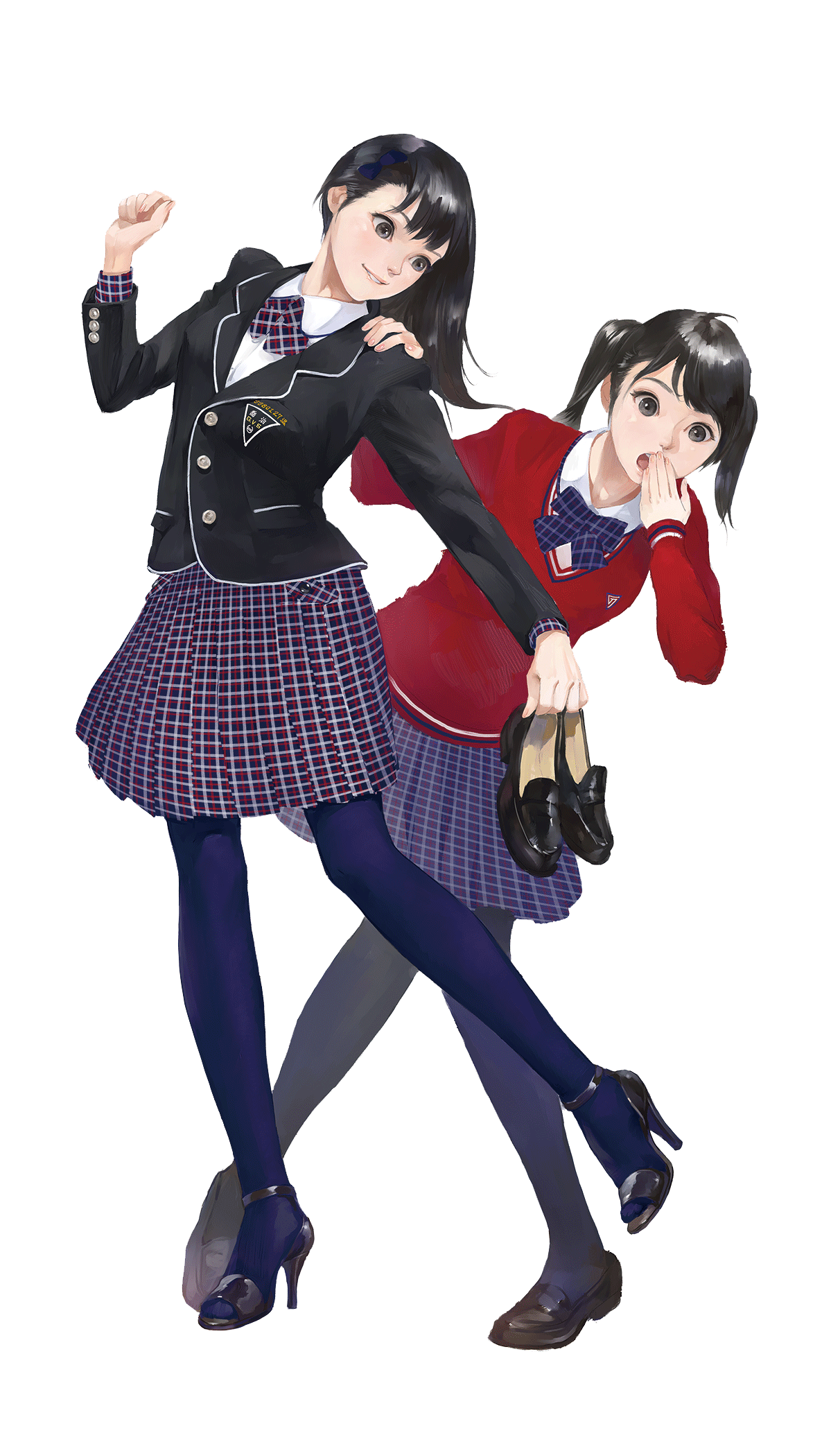
臺北市私立喬治高級工商職業學校

台式料理融入品格教育單元教學設計

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 教 學 者 | 楊仁杰 | 教學日期 | 111年11月15日 |
| 教具準備 | 專業工具及材料、照相機 | 科 目 | 台式料理I |
| 教學方式 | 示範操作與重點解析、學習單 | 教學班級 | 三年智、勤班 |
| 單元名稱 | 西班牙名菜料理 | 學生人數 | 15人 |
| 教學目標 | 菜餚設計、製作融入「品格教育」 | 教學時間 | 170分鐘 |
| 情意目標 | 1.認識與學習香料與調味料的運用  2.應用不同的食材透過各種的烹調方式使  學生了解不同的烹調方式對食材所產生  的影響 |
| 技能目標 | 1.使學生熟悉各式烹調法與原理  2.教學的內容包含衛生、個人服儀規範、  工作道德及安全  3.使學生習得基本技巧，進而創意出特別菜餚 |

| 教 學 活 動 | 時間 | 活動型態 | 備註 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. 教學前準備   （一）蒐集市場相關產品資訊。  （二）說明西班牙海鮮飯、馬鈴薯烘蛋製作過程的要點。  （三）專業[學習單](file:///F:\Middler\html\16.htm##)，要求學生於本學期實作實習。   1. 教學活動   （一）點名、手機、麥克風測試  （二）引起動機：  說明西班牙海鮮飯、馬鈴薯烘蛋在市場的佔有性、  口感及製作時應注意事項。  （三）教學示範**：**  1. 示範教學-「切割食材」。  2. 實際操作-「切割食材」。  3. 示範教學-「烹調製備」。  4. 實際操作-「烹調製備」。  5. 示範教學-「擺盤示範」。  6. 實際操作-「擺盤示範」。  （四）學習回饋  １.檢討本次課程學習。  （五）下週單元提醒  　　　１.下週單元提醒  　　　２.鼓勵在家試做 | 5’  10’    20’  30’  30’  40’  10’  10’  10’    5’ | [學習單](file:///F:\Middler\html\16.htm##)   學習評量表 |  |



**如果教育是一盞燈，我們必為舉燭者；**

**如果教育是一畝田，我們必為勤耕者；**

**如果教育是一段路，我們必為善牧者。**



時尚造型科