

马来西亚华文独中《厨艺理论与实务》课程标准

第一部分 前言

烹调的技艺拥有源远流长的历史，早在人们懂得使用火将食物煮熟开始，食物本质的转换已成为人们生活的主要部分，通过各种不同的方式，煎、烤、煮等，让食物变得更加美味，而不仅仅是填饱肚子的食品。人们渐渐地对于食物的处理近乎艺术的表现，使得烹调这门技艺变得如此的巧妙且深奥，而人们的生活也因此变得更精彩。世界之大，每一方水土孕育了不同的食材，每一国的民族特性、气候养成了不同的文化，因而在烹调方式上呈现出五花八门的样式，也就形成了中式、西式、烘焙等不同的烹调技艺。

民以食为天，生活在现今，不论身在何处都能尝到各种风味的美食，人们对于食物也更为讲究且有更高的要求，而餐饮业者的专业水平便显得格外重要，他们需对食物的特性、菜肴的渊源、烹饪技巧等加以掌握，方能在烹饪界一展所长。厨房作为施展烹饪技术的场所，其方方面面的因素包括卫生，厨房人员如何有效的使用，致使这些知识的重要性不言而喻。

本着对烹调技术的专业化及对厨艺人员职业素养的提升，厨艺理论与实务的设立是为有志于烹调专业所设的科目。从各方面的考量，结合了各种烹调特色，及关于厨房所须具备的知识、技能及态度并加以整合，让学生掌握基本的厨艺学问，也让他们未来在职场或升学的路上做好准备。所谓闻道有先后，术业有专攻，每一个学问或技能都有其独特之处，本着这样的信念，厨艺理论与实务旨在培养专业未来的厨艺新秀，同时也背负着对学生因材施教、适性扬才的使命。

厨艺理论与实务作为专业的科目，课程透过系统化与专业化的传授，希望能启发学生们对厨房管理及烹饪技术的提升，并能发扬本土的饮食文化，同时坚守自身的专业素养，让传统的职业文化得以保存，同时也对未来的饮食文化发展起重要的作用。

一、课程性质

厨艺理论与实务即针对中餐、西餐、烘焙的知能论述，课程主要通过对原料、设备与器具、香料运用及调味、成品制作的知识与技巧以掌握厨艺要点。课程非常注重学生对厨房的基本知识、技能、态度方面的培养，让学生能掌握厨艺理论与实务为目标。

厨艺理论与实务课程为学生将来升学与就业之基础，培养全面的职业素养，并以学生的适性发展为主要的考量。

二、基本理念

1. 学生主体

学生是学习的主体，为了使学生乐于学习且有效学习，厨艺理论与实务课程标准特别着重学生自我学习动机与探索。课程以教授学生在厨房的基本能力为主旨，在知识、技能与态度三方面的培养，使学生在未来能衔接升学或就业。

2. 因材施教

厨艺理论与实务课程以学生能掌握基本厨艺能力为主要目标，课程主要为有志于从事餐饮业的学生设定，学生也因课程的设定展现其不一样的才能。因材施教为教育的目标，厨艺理论与实务课程希望学生未来的生涯规划有多一种可能，也冀望学生的学习成果能学以致用。

3. 适性扬才

厨艺理论与实务课程为有志于从事餐饮相关行业的学生所设立，因此课程的设立主要为建立学生对厨艺理论与实务的认知与技能，学生可配合自身的性情在未来的发展中展现更多的才能。

4. 与时俱进

厨房的各种技艺与工具发展至今已有相当悠久的历史，学生在学习时可参照前人的经验，然而随着时代的不断更迭，新的厨艺方式、器具设备与理念却让学生面对不小的挑战，因此课程必须达到应时代改变而不屈于人后。厨艺理论与实务课程以培养学生扎实的实作能力，强调学生在知识、技能与态度三方面的学习，让学生不间断地探索与练习，以达到与时俱进的目的。

5. 学科兼容

厨艺理论与实务的技能需兼容多种知识，是兼具科学理性精神及人文情感知识的学科。厨艺理论与实务课程的设定让学生进行观察、记忆及探索等能力，对于食材的知识、制作流程、温度的掌控、刀工的技术和食材保存方法等都有严格的要求，从这几点看来，其中包含了科学、历史、美术等知识，因此对于其他学科如美术、中文等科目都能产生互利的作用。厨艺理论与实务课程的设定不仅能展现学生在其他学科的能力，个别学科也能借助课程的培养而有所突破。

三、课程思路

1. 以学习的三大领域划分要点，加强专业性

厨艺理论与实务课程以学生的基础能力为主要目标，在学习过程中需配合知识、技巧与态度的学习与培养方能展现厨艺人员的专业技能与素养。知识学习领域是指厨艺的基础知识，如烹调的演变与发展、食材及调味等。在知识基础上进一步掌握刀工及烹调的各种技术，呈现出中西餐及烘焙的成品。并且培养学生在制作成品过程时能够拥有良好的卫生习惯、珍惜食材的态度以及拥有对美感的敏锐度，呈现出厨师的专业素养。

2. 根据学科的特性，以类别设计课程内容与学习活动

厨艺理论与实务按照学科特性分为三个类别，分别为中餐、西餐、烘焙，并且在类别当中由浅入深、强调知识与技能融合，使学生以正确的态度上获得最佳学习效果。

3. 在规定课程的同时，给予教师更大的教学空间

厨艺理论与实务课程内容方面有具体的规定，各校老师除采纳本标准之设定，亦可根据学生及校情对课程稍作增删、调整课程年段以达到学习的最大成效。

第二部分 课程目标

一、总目标

厨艺理论与实务课程总目标着重在实践学习，透过做中学的方式让学生对中西餐及烘焙的知识、技能和态度加以掌握，成就学生的专业素养。

二、分目标

本标准从「知识」、「技能」与「态度」三个学习领域加以描述。

1. 知识

- 1.1 了解中餐、西餐及烘焙的起源与定义。
- 1.2 了解厨房人员工作执掌。
- 1.3 了解厨房及食品的卫生与安全。
- 1.4 了解厨房的器具与设备之使用及维护方法。
- 1.5 了解原料的种类与特性。
- 1.6 了解食材切割法。
- 1.7 了解中餐、西餐、烘焙的烹调与制作技法。
- 1.8 了解调味料、辛香料与酱料的运用方式。
- 1.9 了解度量衡的换算及百分比的计算知识。
- 1.10 了解食材及原料的选购及保存知识。
- 1.11 了解成品的基本品评与美学知识。
- 1.12 了解菜单设计的知识。
- 1.13 了解成本计算的知识。
- 1.14 了解厨艺基础营养学知识。
- 1.15 了解各地饮食特色与文化。
- 1.16 了解各地菜肴风味与制作方法。

2. 技能

- 2.1 掌握分配厨房人员工作执掌的基本能力。
- 2.2 掌握厨房卫生与安全管理能力。
- 2.3 掌握使用及维护厨房器具与设备的技能。
- 2.4 掌握辨别食材及原料种类与特性的能力。
- 2.5 掌握刀工技法的运用技能。
- 2.6 掌握料理食材的技能。
- 2.7 掌握各种调味及酱料运用的技能。
- 2.8 掌握温度、重量和单位的换算及百分比计算的应用能力。
- 2.9 掌握烹调/制作时，火候与烹调技法的运用技能。
- 2.10 掌握食材选购及保存的方法。
- 2.11 掌握辛香料的运用与菜肴搭配的技能。
- 2.12 掌握菜肴/成品的基本品评与美学能力。
- 2.13 掌握菜单设计的技能。

2.14 掌握食物营养搭配的能力。

2.15 掌握制作各地饮食的能力。

3. 态度

3.1 具备良好的厨艺安全卫生习惯。

3.2 具备敬业专业的厨房作业道德。

3.3 具备厨艺的美感素养。

第三部分 课程内容

一、内容说明

各领域分别以目标、教学活动和评量建议三个部分组成，目标是总目标和分目标的具体化。学习活动提出对一些可实行的可操作的学习内容和学习方式，这些学习内容和学习方式是有选择性的，各校可根据自身情况选择实施，以促进学生的学习效果。课程以知识为先决条件，接着是技能的练习到最后结合态度的培养，达到学习的最后目标。

1. 知识

知识学习领域是指通过理论与文字的知识传授让学生在实习前了解必要的专业知识。课程经由教材与老师的讲解让学生了解中西餐、烘焙的特点，通过文字与图像的配合，让学生了解各料理之特色、演变过程、主要技术、刀具、厨房设备与食材的知识。

2. 技能

技能学习领域是指通过实作了解食材处理、刀工及烹调技巧。技能是建立在知识的基础上，学生需对知识的了解之后才能掌握技能。技能为课程主要核心，学生必须通过反复练习才能掌握技能要领。

3. 态度

态度学习领域是指通过引导培养学生具备职业的素养。态度为培养学生对烹调的整体素养，例如在处理食材的安全卫生与成品美感呈现。态度学习为烹饪料理的专业精神养成，也对提升学生职业素养起着关键作用。

二、课程内容

	知识	技能	态度
亚洲烹调艺术及实践	<p>目标</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 了解中餐的起源、定义及概况。 2. 了解厨房人员工作与职责。 3. 了解厨房的卫生与安全。 4. 了解厨房的器具与设备之使用及维护方法。 5. 了解食材的种类与特性。 6. 了解中式刀工(直刀法、平刀法、斜刀法)。 7. 了解中餐烹调与制作技法。 8. 了解调味料、辛香料的运用方式。 9. 了解度量衡的换算。 10. 了解食材与原料的选购方式与保存知识。 11. 了解设计菜单的知识。(基本成本计算, 菜单的种类) 12. 了解食材的基础营养学知识。(中药材、维生素、矿物质) 13. 了解八大菜系的特色、文化与制作方法。 ** 八大菜系: 四川菜、浙江菜、福建菜、北京菜、广东菜、湖南菜、江苏菜、安徽菜 14. 了解亚洲料理的 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握厨房卫生与安全管理能力。 2. 掌握操作及维护厨房器具与设备的能力。 3. 掌握辨别食材及原料种类与特性的能力。 4. 掌握料理食材的运用能力。 5. 掌握食材与原料的选购及保存的技能。 6. 掌握八大菜系之文化特色,菜肴风味与烹调方式的能力。 7. 掌握亚洲料理之文化特色,菜肴风味与烹调方式的能力。 8. 掌握成本计算与分辨菜单种类的能力。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 养成专业厨房工作人员的卫生与安全习惯。 2. 养成珍惜食材的观念。 3. 提升对食物的品质与美感素养。

	<p>特色、文化与制作方法。</p> <p>15. 了解成品的基本品评与美学知识。</p>		
教学活动	<ol style="list-style-type: none"> 1. 讲解中餐的起源、发展及概况。 2. 讲解厨房人员工作与职责。 3. 讲解厨房的卫生与安全。 4. 讲解厨房的设备与器具的使用与维护方法。 5. 介绍食材及原料的种类与特性。 6. 讲解食材切割法。 7. 介绍中餐烹调的厨艺技法。 8. 介绍调味料、辛香料与酱料的基础知识。 9. 讲解度量衡的换算方式。 10. 讲解食材与原料的选购方式及保存知识。 11. 讲解设计菜单的知识 (基本成本计算, 菜单的种类) 12. 介绍食材的基础营养学知识。 13. 讲解八大菜系的特色、文化与制作方式。 14. 讲解亚洲料理的特色、文化与制作方式。 15. 讲解成品的基本品评与美学知识。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 进行多媒体教学, 加深学生对中餐烹调的认识与认知。 2. 进行示范与演练厨房的卫生与安全操作。 3. 进行器具与设备的操作演练。 4. 透过老师示范与学生演练, 让学生掌握食材的特性、切割法与烹调方式的技能。 5. 透过实践课程, 进行调味料、辛香料、酱料的体验。 6. 透过讲解让学生了解度量衡的换算与应用。 7. 透过老师讲解, 学生能掌握食材与原料的选购和保存方式。 8. 透过活动, 让学生掌握成本计算与分辨菜单种类的能力。 9. 透过老师示范与讲解, 让学生掌握成品的品评要求。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 引导学生建立良好的厨房操守。 2. 引导学生重视食材的运用。 3. 引导学生呈现更好的菜肴品质与摆盘美感。

评价要点	<ol style="list-style-type: none"> 1. 在学习过程中能了解厨房的设备与工具之安全使用。 2. 了解中餐烹调概述。 3. 在学习过程中能细心观察并很有系统地记录。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能根据食材的特性，菜肴的特点施以适当的切割法与烹调法。 2. 能掌握烹调流程，并且独立完成指定菜肴。 3. 能确认与维护个人和工作环境的卫生及安全。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 在烹饪的过程中展现专业素养与操守。
------	---	---	--

		知识	技能	态度
西餐 烹调 艺术 与 实践	目标	<ol style="list-style-type: none"> 1. 了解西餐烹调的定义、起源、演进与趋势。 2. 了解厨房组织编制与工作人员的职责。 3. 了解西餐从业人员应具备之态度。 4. 了解食品卫生与安全。 5. 了解西式厨房的器具与设备的使用方式。 6. 了解度量衡换算。 7. 了解西式刀工。 (切片 slice、小小丁 brunoise、小丁 small dice、中丁 medium dice、大丁 large dice、碎 chop、条 batonnet、丝 julienne、丁片 paysanne、末 mince) 8. 了解西餐食材认识与选购。 (淀粉类、香料、辛香料、调味料、酱料、蔬菜、水果、肉类、海鲜、蛋类、乳制品、油脂类与坚果类) 9. 了解食材的种类与特性。(淀粉类、香料、辛香料、调味料、酱料、蔬菜、水果、肉类、海鲜、蛋类、乳制品、油脂类与坚果类) 10. 了解食材的切割法。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 掌握厨房人事各职位的能力。 2. 掌握食品卫生与安全的能力。 3. 掌握操作厨房的器具与设备的能力。 4. 掌握度量衡换算的能力。 5. 掌握各西式刀工的能力。 6. 掌握辨识及选购食材的能力。 7. 掌握食材的切割法。 8. 掌握各西餐的烹调方式。 9. 掌握制作沙拉与沙拉酱汁的能力。 10. 掌握制作高汤、汤与酱汁的能力。 11. 掌握成本计算与分辨菜单种类的能力。 12. 掌握制作菜肴及摆盘的能力。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 养成专业厨房工作人员的卫生与安全习惯。 2. 养成珍惜食材的观念。 3. 提升对食物的品质与美感素养。

	<p>(家禽类、家畜类、海鲜类、蔬果类)</p> <p>11. 了解西餐专业术语。</p> <p>12. 了解西餐的烹调方式。 (家禽类、家畜类、海鲜类、蔬果类; 氽烫 blanch、煮 boil、小火烹煮 simmer、慢煮 poach、蒸 steam、煎 pan-fry、炒 sauté、炸 deep fry、烘烤 roast、炙烧 broil、碳烤 grill、焗烤 au gratin、焖 braise、炖 stew)</p> <p>13. 了解鸡蛋的烹煮法。 (水煮蛋 boiled egg、煎蛋 fried egg、炒蛋 scrambled egg、水波蛋 poached egg、蛋卷 omelet egg)</p> <p>14. 了解沙拉与沙拉酱汁。 (冷盘沙拉、热盘沙拉 酱汁 sauce、调料汁 dressing)</p> <p>15. 了解高汤与汤。 (白高汤 white stock、褐高汤 brown stock、鱼高汤 fish stock、鸡高汤 chicken stock、蔬菜高汤 vegetable stock、肉汤 broth、澄清汤 consomme、奶油汤 cream soup、泥汤 puree soup、海鲜浓汤 bisque、巧达汤</p>		
--	--	--	--

	<p>chowder、冷汤 cold soup)</p> <p>16. 了解基本营养学知识。 (维生素 vitamin、矿物质 mineral)</p> <p>17. 了解设计菜单的知识。 (基本成本计算, 菜单的种类)</p> <p>18. 了解成品的基本品评与美学知识。</p>		
教学活动	<p>1. 讲解西餐烹调的定义、起源、演进与趋势。</p> <p>2. 讲解厨房组织编制与工作人员的职责。</p> <p>3. 讲解西餐从业人员应具备之态度。</p> <p>4. 讲解食品卫生与安全。</p> <p>5. 讲解西式厨房的器具与设备的使用方式。</p> <p>6. 讲解度量衡换算。</p> <p>7. 讲解西式刀工。 (切片 slice、小小丁 brunoise、小丁 small dice、中丁 medium dice、大丁 large dice、碎 chop、条 batonnet、丝 julienne、丁片 paysanne、末 mince)</p> <p>8. 讲解西餐食材认识与选购。 (淀粉类、香料、辛香料、调味料、酱料、蔬菜、水果、肉类、海鲜、</p>	<p>1. 进行多媒体教学、加深学生对西餐烹调的认识与认知。</p> <p>2. 进行示范与演练厨房内的卫生与安全操作。</p> <p>3. 进行器具与设备的操作演练。</p> <p>4. 透过实践课程, 进行调味料、辛香料、酱料的体验。</p> <p>5. 透过讲解让学生了解度量衡的换算与应用。</p> <p>6. 透过实践课程, 让学生掌握食材与原料的选购和保存方式。</p> <p>7. 透过老师示范与学生演练, 让学生掌握食材的特性、切割法与烹调方式的技能。</p> <p>8. 透过活动, 让学生掌握成本计算与分辨菜单种类的能力。</p> <p>9. 透过老师示范与讲解, 让学生掌握成品的品评要求。</p>	<p>1. 引导学生建立良好的厨房操守。</p> <p>2. 引导学生重视食材的运用。</p> <p>3. 引导学生呈现更好的菜肴品质与摆盘美感。</p>

	<p>蛋类、乳制品、油脂类与坚果类)</p> <p>9. 讲解食材种类与特性。 (淀粉类、香料、辛香料、调味料、酱料、蔬菜、水果、肉类、海鲜、蛋类、乳制品、油脂类与坚果类)</p> <p>10. 讲解食材的切割法。 (家禽类、家畜类、海鲜类、蔬果类)</p> <p>11. 讲解西餐专业术语。</p> <p>12. 讲解西餐烹调方式。 (家禽类、家畜类、海鲜类、蔬果类; 氽烫 blanch、煮 boil、小火烹煮 simmer、慢煮 poach、蒸 steam、煎 pan-fry、炒 sauté、炸 deep fry、烘烤 roast、炙烧 broil、碳烤 grill、焗烤 au gratin、焖 braise、炖 stew)</p> <p>13. 讲解鸡蛋的烹煮法。 (水煮蛋 boiled egg、煎蛋 fried egg、炒蛋 scrambled egg、水波蛋 poached egg、蛋卷 omelet egg)</p> <p>14. 讲解沙拉与沙拉酱汁 (冷盘沙拉、热盘沙拉 酱汁 sauce、调料汁 dressing)</p> <p>15. 讲解高汤、汤与酱汁</p>		
--	---	--	--

	<p>(白高汤 white stock、 褐高汤 brown stock、 鱼高汤 fish stock、鸡高 汤 chicken stock、蔬菜 高汤 vegetable stock、 肉汤 broth、澄清汤 consomme、奶油汤 cream soup、泥汤 puree soup、海鲜浓汤 bisque、巧达汤 chowder、冷汤 cold soup)</p> <p>16. 讲解基本营养学知识 (维生素 vitamin、矿 物质 mineral)</p> <p>17. 讲解设计菜单的知识 (基本成本计算, 菜单 的种类)</p> <p>18. 讲解成品的基本品评 与美学知识。</p>		
评 价 要 点	<ol style="list-style-type: none"> 1. 在学习过程中能了解厨房的设备与工具之安全使用。 2. 了解西餐烹调概述。 3. 在学习过程中能细心观察并很有系统地记录。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能根据食材的特性, 菜肴的特点施以适当的切割法与烹调法。 2. 能掌握烹调流程, 并且独立完成指定菜肴。 3. 能确认与维护个人和工作环境的卫生及安全。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 在烹饪的过程中展现专业素养与操守。

烘焙理论与实务	目标	知识	技能	态度
		1. 了解烘焙的定义、起源与分类。 2. 了解烘焙食品安全与卫生的相关知识。 3. 了解烘焙所需的器具与设备。 4. 了解烘焙人事组织及职责。 5. 了解烘焙各种原料的特性与营养知识。 6. 了解烘焙百分比计算方法。 7. 了解蛋糕的各种搅拌法。 <ul style="list-style-type: none"> • 糖油拌合法 • 海绵搅拌法 • 戚风搅拌法 8. 了解蛋糕的种类与各种制作及流程。 <ul style="list-style-type: none"> • 面糊类（重奶油蛋糕、奶油大理石蛋糕等） • 乳沫类（海绵蛋糕、天使蛋糕等） • 戚风类（戚风瑞士卷、戚风蛋糕等） 其他（乳酪蛋糕、杯子蛋糕、布朗尼等） 9. 了解原料及成品的储存方法。 10. 了解成品包装的材质特性与目的。 11. 了解西式点心的搅拌法。 <ul style="list-style-type: none"> • 糖油拌合法 • 粉油拌合法（rubbing in method） 	1. 掌握辨别烘焙食品的分类能力。 2. 掌握烘焙食品安全与卫生的相关知识能力。 3. 掌握烘焙器具与设备的使用能力。 4. 掌握烘焙业人事组织及职责的能力。 5. 掌握辨别烘焙各种原料的技能。 6. 掌握烘焙百分比计算方法的运用。 7. 掌握辨别蛋糕种类的技能。（面糊类、乳沫类、戚风类） 8. 掌握制作蛋糕的各种技能。 9. 掌握正确储存原料及成品的的方法。 10. 掌握正确包装成品的的方法。 11. 掌握辨别西式点心的种类。（小西饼、派、塔、泡芙、松饼 puff pastry、道纳司、披萨） 12. 掌握西式点心的各种制作技能。 13. 掌握各种馅料的制作技能。	1. 具备烘焙安全与卫生的观念。 2. 具备专业的烘焙能度、学习观念及从业概念。 3. 具备烘焙成品的美感素养。 4. 具备职场的专业素养。 5. 养成珍惜食材的观念。

	<ul style="list-style-type: none"> • 裹入法 (laminated) <p>12. 了解西式点心的种类与各种制作方法及流程。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 小西饼 (指形小西饼、冰箱小西饼等) • 奶油空心饼 (酥皮泡芙、奶油空心饼等) • 派和塔 (柠檬布丁派、水果塔等) • 松饼 (装饰松饼等) • 披萨 (厚片披萨、薄片披萨等) • 道纳司 (酵母道纳司等) • 胶冻类西点 (蒸烤鸡蛋牛奶布丁、奶酪、果冻等) <p>13. 了解西式点心各种馅料的制作方法 with 流程。 (奶油霜、加纳须 ganache)</p>		
教学活动	<ol style="list-style-type: none"> 1. 讲解烘焙的定义、起源与烘焙食品的分类。 2. 介绍烘焙食品安全与卫生的相关知识。 3. 介绍烘焙所需的器具与设备。 4. 讲解烘焙人事组织与职责。 5. 介绍烘焙各种原料与营养知识。 6. 讲解烘焙百分比计算方法。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 进行多媒体教学、加深学生烘焙食品的认识与认知。 2. 通过讲解, 了解烘焙百分比的计算与应用。 3. 通过示范与练习, 让学生了解蛋糕的制作方法 with 流程。 4. 透过示范与练习, 让学生掌握原料及成品的储存与包装技能。 5. 通过示范与演练, 让 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 引导学生重视烘焙安全卫生的观念。 2. 培养学生正确的烘焙工作态度、从业概念及职业道德。 3. 培养学生具备烘焙食品的美感素养。 4. 培养学生对于职场的专业素养。 5. 引导学生重视食材的运用。

	<p>7. 介绍蛋糕的各种搅拌法。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 糖油拌合法 • 海绵搅拌法 • 戚风搅拌法 <p>8. 介绍蛋糕的种类与各种制作及流程。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 面糊类（重奶油蛋糕、奶油大理石蛋糕等） • 乳沫类（海绵蛋糕、天使蛋糕等） • 戚风类（戚风瑞士卷、戚风蛋糕等） • 其他（乳酪蛋糕、杯子蛋糕、布朗尼等） <p>9. 讲解原料及成品的储存方法。</p> <p>10. 介绍成品包装的材质特性与目的。</p> <p>11. 讲解西式点心的各种搅拌法。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 糖油拌合法 • 粉油拌合法 (rubbing in method) • 裹入法 (laminated) <p>12. 解说西式点心的种类与各种制作方法及流程。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 小西饼（指形小西饼、冰箱小西饼等） • 奶油空心饼（酥皮泡芙、奶油空心饼等） • 派和塔（柠檬布丁派、水果塔等） 	<p>学生了解西式点心制作流程。（小西饼、派、塔、泡芙、松饼 puff pastry、道纳司、披萨）</p> <p>6. 透过示范与演练，让学生了解并掌握馅料制作流程。</p>	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> • 松饼（装饰松饼等） • 披萨（厚片披萨、薄片披萨等） • 道纳司（酵母道纳司等） • 胶冻类西点（蒸烤鸡蛋牛奶布丁、奶酪、果冻等） <p>13. 解说西式点心各种馅料的制作方法流程。 （奶油霜、加纳须ganache）</p>		
评价要点	<ol style="list-style-type: none"> 1. 在学习过程中能了解厨房的设备与工具之安全使用。 2. 了解烘焙种类的概述。 3. 在学习过程中能细心观察并很有系统地记录。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能根据烘焙食品的种类，选用适当的原料进行制作。 2. 能按照流程，独立完成指定的烘焙食品。 3. 能确认与维护个人和工作环境的卫生及安全。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 在烘焙制作的过程中展现专业素养与操守。 	

烘焙理论与实务	第二学段	知识	技能	态度
		目标 <ol style="list-style-type: none"> 了解面包的各种搅拌法。 <ul style="list-style-type: none"> 直接法 中种法 了解面包的种类与各种制作方法及流程。 <ul style="list-style-type: none"> 软质面包（山形白土司、圆顶奶油土司、橄榄形餐包等） 硬质面包（鸡蛋牛奶面包等） 甜面包（红豆面包、加央面包、班兰面包等） 了解面包各种馅料的制作方法 & 流程。（奶酥、布丁馅 custard） 了解烘焙食品的成本计算。 了解成品的基本品评与美学知识。 	<ol style="list-style-type: none"> 掌握面包的各种搅拌法。 <ul style="list-style-type: none"> 直接法 中种法 掌握辨别面包的种类与各种制作方法及流程。 <ul style="list-style-type: none"> 软质面包（山形白土司、圆顶奶油土司、橄榄形餐包等） 硬质面包（鸡蛋牛奶面包等） 甜面包（红豆面包、加央面包、班兰面包等） 掌握各种面包馅料的制作技能。 掌握烘焙成品的品评与鉴定能力。 掌握烘焙食品的成本计算技能。 	<ol style="list-style-type: none"> 具备烘焙安全与卫生的观念。 具备专业的烘焙能力、学习观念及从业概念。 具备烘焙成品的美感素养。 具备职场的专业素养。 养成珍惜食材的观念。
教学活动 <ol style="list-style-type: none"> 讲解面包的种类。（硬式面包、软式面包、甜面包） 讲解面包的各种制作方法 & 流程。（直接法、中种法） 解说面包各种馅料的制作方法 & 流程。（奶酥、布丁馅 custard） 讲解烘焙食品的成本计算。 讲解成品的基本品评与美学知识。 	<ol style="list-style-type: none"> 通过示范与讲解，让学生了解面包的制作方法 & 流程。（直接法、中种法） 通过示范与演练，让学生了解并掌握面包各种馅料的制作方法 & 流程。 评鉴与分析学生自行完成的产品，使学生掌握产品的标准。 通过活动让学生掌握烘焙食品的成本计算。 	<ol style="list-style-type: none"> 引导学生重视烘焙安全卫生的观念。 培养学生正确的烘焙工作态度、从业概念及职业道德。 培养学生具备烘焙成品的美感素养。 培养学生对于职场的专业素养。 引导学生重视食材的运用。 		

	<p>评价要点</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 在学习过程中能了解厨房的设备与工具之安全使用。 2. 了解烘焙种类的概述。 3. 在学习过程中能细心观察并很有系统地记录。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能根据烘焙食品的种类，选用适当的原料进行制作。 2. 能按照流程，独立完成指定的烘焙食品。 3. 能确认与维护个人和工作环境的卫生及安全。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 在烘焙制作的过程中展现专业素养与操守。
--	--------------------	--	--	--

第四部分 实施建议

一、教学建议

1. 以学生为本的教学：厨艺理论与实务是理论与实习兼顾的科目，老师在上课时除了讲解与示范外，也应鼓励学生的自我观察与演练及引导学生对厨艺的热忱，让学生都能乐于学习，以自我学习为基础。
2. 探究有效的教学方法：在教学过程中，通过对教学目标、教学情景、多媒体资料、鼓励学生自我探究学习、自主学习、团队合作学习、学习品评与鉴定等方面，提高厨艺理论与实务教学效果。
3. 鼓励多与业界结合：透过参访餐饮业或校外实习，提高学生对餐饮业的认识。
4. 引导学生关注餐饮趋势及文化：将生活文化与饮食结合，并融入自身的学习当中，让学习更贴近生活。
5. 鼓励学生积极参与活动：除了课堂教学，鼓励学生多参与校内外活动，如：义卖、慈善活动、餐饮比赛、美食展等，让学生有机会实际操作并回馈社会。

二、评量建议

1. 根据厨艺理论与实务课程标准进行评量，在阶段性的知识、观察能力、探索意愿、技能及态度表现给予评量。
2. 多元化评量：作业、笔记、报告、实习、测验及考试等。
3. 情意性评量：随堂观察学生上课态度与表现。
4. 形成性评量：主要以学生在学习过程中对学生的测定、学习能力、观察及探索能力给予评量。
5. 诊断性评量：以完成的作品作为过程评量的成绩，给予未达标的同学适当的指正，改进厨艺理论与实务的表现技巧，再给予评量。

三、教材选择建议

1. 依据厨艺理论与实务课程内容纲要选择教材：教材的编制应依据学科目标的要求，以知识、技能及能力培养为宗旨，根据各科标准和学生身心发展水平为考量，以利于学生学习作为思考点，以资料参考、技能指导和解说等方式，展示学习过程。
2. 实行内容组织的综合性与合理性：餐饮教材一般包含示范教学中的食材原料、教学辅助图、图片、文字内容、作业呈现方式和评量要求等。在编制教材时，应结合多种表现方式由易至难、由感性至理性，提高学生的综合能力。
3. 鼓励多元化教材的呈现：厨艺理论与实务内容除课本外，可导入食材原料、图片、影片或情景演练，让学生吸收多元化的资讯，有利于厨艺理论与实务的学习。
4. 注重知识、技能与态度的体现：教材选择除了注重学生在知识上的吸收外，也应重视对于厨艺技术的讲述与演练。厨艺理论与实务重视整体表现，因此强调理论与实习并重，所以知识、技能与态度的学习是缺一不可的。

四、学校设施建议

1. 确保基本食材准备充足，足以让学生掌握厨艺理论与实务的基本需求。
2. 完善的中餐烹调、西餐烹调及烘焙教学的基本设施，教学中必备的厨房设备包括：

中餐	中餐炉、蒸炉、工作台、冰箱、烤箱、洗涤设备、中餐片刀、剁刀、削皮器、漏勺、炒勺、中餐单柄黑铁锅、双耳黑铁锅、过筛网、电子秤、瓷皿（餐盘）等
西餐	西餐四口炉、combi oven 蒸烤箱、三层工作台、冷藏冰箱、冷冻冰箱、手打搅拌器、西餐刀、剁刀、去骨鱼刀、小刀、削皮刀、挖球器、刷子、磨刀石、磨刀棒、电子秤、砧板（红、蓝、绿、黄、白、褐）、马口碗（大、中、小）、夹子、量杯、汤勺、橡皮刮刀、木刮刀、木汤匙、温度计、酱锅（sauce pan）、平底锅（saute pan）、烤盘、滤网（粗&细）、打蛋器、肉锤、压泥器、磨碎器（grater）、开罐器、开瓶器、餐盘器皿
烘焙	烤箱、搅拌机、发酵箱、压面机、冷藏冰箱、冷冻冰箱、急速冷冻冰箱、工作台、洗涤设备、量杯、量匙、电子秤、橡皮刮刀、打蛋器、抹刀、擀面棍、挤花袋及挤花嘴、搅拌盆、温度计、烤盘、筛网、成品架、蛋糕模、吐司模等。

3. 建议学校图书馆增加餐饮学习资源，提供厨艺理论与实务教学的相关书籍与多媒体教材，除了可辅助老师的教学，也可丰富学生的视野。

修订于 29/6-30/6/2019 会议