

台南市光華高中教師參加校外各項研習會心得報告

報告人：陳慈涵

研習 名稱	1. 107年技術型高級中等學校餐旅群科中心配合新課綱餐旅服務之專業英文教案示例 2. 107年技術型高級中等學校餐旅群科中心配合新課綱西餐烹調實習之專業英文教案示例	主辦單位	新北市立淡水高級商工職業學校(餐旅群科中心)
日期	2018-10-25	地點	臺中市私立明德高級中學科學館 4 樓展藝廳

一、研習目的：

- (一) 邀請高職教師撰寫新課綱專業英文案示例，藉由此加強推廣作為相關教學資源。
- (二) 以西餐烹調實習、餐旅服務結合專業英文為例

二、研習內容：

(一) 專題演講：

- 1. 主題：西餐烹調實習之專業英文教案示例
- 2. 講者：私立明德中學餐飲科 陳滢方老師

(二) 專題演講：

- 1. 主題：餐旅服務之專業英文教案示例
- 2. 講者：私立明德中學餐飲科 林欣宜主任

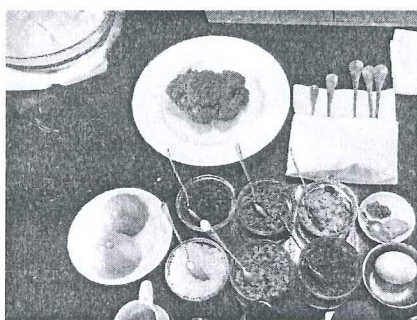
三、研習重點：

(一) 西餐烹調：

- 1. 與學生共同備課，將相關製作影片、食譜，事先讓學生閱讀、背起來，讓學生可以更熟悉上課內容
- 2. 如果有時間可以和學生一同討論開材料單，可以讓學生更了解成本的控制。
- 3. 在課堂上在請學生拿一些食材、器具時可以說英文，讓學生熟悉專業英文的單字。
- 4. 各組成品完成時，請學生各組一一擺設陳列。
- 5. 可以多利用通訊軟體(LINE)，讓學生回家練習刀工，拍照上傳群組。

(二) 餐旅服務：

- 1. 餐服課本後面統整的專業英文單字，讓學生於課堂課前10分鐘小考。
- 2. 利用多媒體，教學內容將文字換以圖像學習。
- 3. 聽覺學習，其專業英文(英文、法文…)，播放其念法讓學生學習。
- 4. 示範旁桌服務
 - (1)拌(Tossing)：韃靼牛肉
 - (2)切割(Carving)：烤雞、法式小羔羊
 - (3)焰燒(Fambe)：火焰香蕉



四、研習心得：

不同的學習環境，為了因應不同的學生特質，教師就會有不同的教學法，但時間久了會縮限自己的多元，至友校參加研習讓自我的視野觀點變得更寬廣，並且可以利用不同的方式讓學生在不知不覺中學習專業英文，並且讓學生更能親自體會西餐業界英文的重要性。

科學課程主任

李育強

2018.10.29

教務主任

教務主任 劉銀源

校長

光華高中 張淑霞