

臺南市光華高級中學教職員參加校外各項研習會心得報告

報告人：莊淑芬

會議名稱	臺南市 107 學年度國民教育輔導團綜合活動學習領域輔導小組：「食農教育工作坊：異國料理課程實作與共備-場次一」	指導單位	教育部國民及學前教育署
日期	107 年 12 月 21 日(五) 8:30-11:30	主辦單位	臺南市政府教育局
地點	臺南市亞洲高級餐旅職業學校 異國料理教室		

一、目的：

- (一)透過工作坊的模式，增進教師對食育教育的「核心精神理念」與「教材教法素材」能有系統地理解，並思考如何搭配自己手邊現有的素材來設計出更符合素養導向的課程。
- (二)透過講師專業指導，進行案例觀摩與討論、教學反思與回饋，提升綜合活動領域師資課程設計與有效教學的能力。

二、研習流程：

時間	內容	主持人／主講人
08:30 -- 08:40	開場	輔導員
08:40 -- 11:20	異國料理實作課程 1. 蜜桃鮮蝦薄皮捲 2. 清蒸檸檬魚 3. 海南雞飯	亞洲餐旅學校 彭聖傑 老師
11:20 -- 11:30	綜合座談	輔導員

三、研習心得：

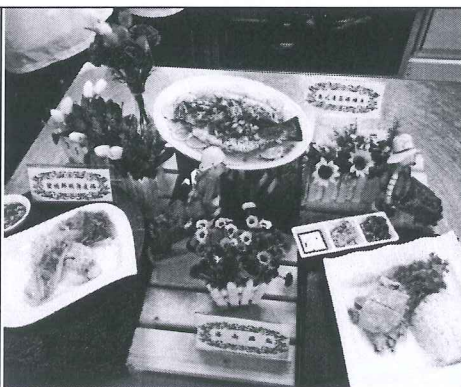
感謝綜合活動領域輔導團的用心安排，安排成本高的食農教育工作坊，即使報名已額滿至 30 人，負責老師仍想辦法讓我可以加入，讓我第一次參加綜合活動領域研習就覺得很溫暖。綜合活動領域包含童軍、輔導及家政科，本次課程以食農教育--異國料理為主軸，期待綜合活動領域老師參加研習後，能夠共備討論出適合各校的素養導向教學內容，可以提供未來教學參考。

亞餐彭主任教授之異國料理，為富有東南亞風味的越南春捲、檸檬魚及海南雞飯。老師也隨著台灣人的口味，調整為適當的食材，如以水蜜桃代替豬肉等等，未來也可以讓學生思考自己的創意料理。雖三個小時進行三道料理，即使本組的組員都是成人，但速度稍慢，當別組已經把包回府，我們還在包春捲。若未來要在教學現場教導學生實作，執行恐有難度，應該要有前置作業或讓學生進行「組合」的部分，如完成越南春捲。

本次料理活動每組安排一位學生協助老師，是相當貼心的服務，不但看到學生自信的表現，無形中也增強了招生的宣傳。藉由異國料理實作來進行食農教育，教師們都覺得很有趣、也很有成就感，相信學生也會有相同的感受，但如何融合素養教學將是下一次共備要進行的腦力激盪。



亞洲餐旅彭聖傑主任親自示範異國料理烹調步驟。



老師完成三道異國料理並擺盤展示提供各校老師參考。



隨機分組的組員們與用心完成之三道料理合影。

科（學程）主任：

林君芳

教務主任：

劉銀源

校長：

張淑霞