**私立旗美高級商工職業學校　學習歷程檔案～課程學習成果**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 課程名稱 | 西餐烹調、中餐烹調進階、飲調實務、烘焙實務、伴手禮製作  中餐烹調、基礎速食實作、廚藝實務、飲料製備實務、餐飲服務技術**（用不到的刪掉）** | | | |
| 實施時間 | 年 月 日至 年 月 日 | | | |
| 班級 |  | 學號 | |  |
| 姓名 |  | 指導教師 | |  |
| 作品名稱 |  | 創作方式 | | 個人創作／集體創作 |
| 一、作品簡述(製作過程及作品簡介) | | | | |
| 這項作品的名稱是\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_，使用的\_\_\_\_\_\_①烹調技巧②製作技法(二選一)，是屬於\_\_\_\_\_\_①中餐烹調②西餐烹調③烘焙點心④創意料理⑤異國料理⑥輕食料理⑦飲料調製手工藝製作(八選一)的範疇，製作過程是\_\_\_\_\_\_①將食材切配調味後烹調②將麵糰或麵糊攪拌完成後進行烘烤③將主食及配料分別進行熟成製作④屬於紙藝創作的範疇 (四選一)，最後再將①作品盛盤後進行擺盤並進行環境的擺設，以增加成品的附加價值②成品裝飾③創作之紙藝進行組合，並經裝飾後完成作品。 | | | | |
| 二、作品照片(相關證明) | | | | |
| (照片) | | | (照片) | |
| (照片) | | | (照片) | |
| 三、學習心得與反思(遭遇困難解決方式、成長收穫及自我省思) | | | | |
| 我是在\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_課程的時候製作這項作品，這項產品製作的材料有\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_。  製作的過程我覺得\_\_\_\_\_\_①很簡單②有一點複雜③過程很繁複(三選一)，我遭遇到的困難是\_\_\_\_\_\_①刀工不好無法切割課程的要求規格②無法判別麵糊的攪拌程度③缺乏創意④烹調過程繁複經常忘記步驟⑤製作成品的精細度不足⑥配色及盤飾技巧不熟練⑦美感不足缺乏空間組織能力 (可複選)。  我的解決方式是\_\_\_\_\_\_①刀工的部分需要勤加練習才能切割出符合規定的尺寸②必須勤加練習，在家可多運用youtube等多媒體的學習，才能了解正確的攪拌程度③多看多學，例如多參考相關的書籍、網站及圖片等 ④要勤做筆記，操作時不會的要多發問⑤多做、多看、多練習，增加手指的靈活度、食材選用及配色技巧 (可複選)。  所以，我覺得製作這項產品讓我收穫很多，因為\_\_\_\_\_\_①可以訓練食材運用及配色的技巧②訓練手作技巧及耐心度③刀工訓練及烹調技巧的重要性④成品擺設及美感的訓練(可複選)，對個人的專業精進及成長有很大的幫助。 | | | | |

※內容與表格可自行擴充、調整