

## 讓專業的來！餐飲科大廚支援菜單 疫情喚起廚師魂親子手作樂

【新北市訊】三級警戒持續一個月，對宅在家的親子需要每天變化不同的菜色餐點是前所未有的考驗，新北市技術型高級中學專業群科教師聽到家長需要「支援菜單」的吶喊，穀保家商設計出一系列中餐、烘焙等實作課程，莊敬工家餐飲科則推出系列親子共學影片「悟人子弟 X 教學日記」與「支援菜單 X 家長日記」，讓學生在家學習期間，利用簡易設備、材料，烹製簡單料理與家人共享，親子開心品味美食共度宅時光。

穀保家商餐飲科江裕春科主任表示，餐飲科何國熙、潘宏基業師透過停課不停學遠距教學實習課程，課程設計主要是希望在疫情期間實作課程能結合生活應用能力，將所學應用出來，製作簡單的餐點和點心與家人共享，吃得更為安心，學生甚至邀請家長一起參與，增加親子互動，一同共學精進廚藝。

就讀穀保家商餐飲科的蔡汶翰同學表示，停課後無法到校進行實習課程，老師透過線上教學，讓自己在家一步一步按照示範，如同個人化教學，完成中餐的實習。餐飲科王德源同學在家製作愛文芒果毛巾捲，邀請母親一起參與、品嚐，增進親子互動，更讓父母認識餐飲專業的經驗與養成不易。

莊敬工家林淑貴校長表示，親子共學影片主題從輕食沙拉、三色炒雞片再到家常炒飯、炒麵，甚至是西餐的義大利麵，最後還有甜點的製作(慕斯、雪莓娘、泡芙)，都是最容易入門上手的簡易料理。整套課程，豐富有趣，彈指之間，美味料理即可上桌，老師錄製的教學影片也可供學生課後繼續練習，發揮學習效益。歡迎有興趣的民眾可至「輕鬆料理出好菜 X 家長日記」( <https://youtube.com/channel/UCkD2fBrol5MJLPw8xjj4Osw> ) 欣賞影片，練習自己動手作美味料理。

親子一同下廚，讓宅在家的生活充滿變化樂趣，莊敬工家餐飲科學生張諤翎的媽媽開心的說，這場疫情，讓自己變成世界上最幸福的媽咪。疫情喚醒了無數個廚師魂，其中包含自家女兒諤翎。停課不停學期間，透過老師們線上實作教學，從選菜、備料、醃製、下鍋慢燉或快炒，都能按照線上的教學步驟完成，「從與女兒一起準備美味料理中，感覺親子之間互動更加緊密，也更溫馨幸福。」

教育局表示，新北強調運用技職專業能力解決生活問題，疫情期間透過直播跨域多元表現線上教學方式，分享適合在家操作的課程，更鼓勵親子攜手共同實作，在家長的陪伴鼓勵下，讓孩子更有動力認真學習，用技職結合藝術斜槓多元能力，提升專業發展，讓孩子適性發展學習更加上一層樓。

資料詳洽：

教育局技職教育科	江彥廷科 長	電話：29603456 分機 2737
教育局技職教育科	潘泰伸輔導員	電話：29603456 分機 2792
教育局新聞聯絡人	陳信翰督 學	電話：29603456 分機 2830、0972-822-823
教育局新聞聯絡人	王潔雯輔導員	電話：29603456 分機 2869、0912-805-320