

此次授課採協同教學方式進行，我把收穫與心得，記錄如下：

- 一、打蛋的基本功：從指導學生如何正確打蛋，也是一門技巧，有些同學成功，但有些同學直接把蛋掐破，尚未掌握力道與施力的作用點。
- 二、食譜的看讀：指導學生將食譜海報的內容，正確的識讀出來。
- 三、電子秤的使用：1.單位的切換 2.如何歸零 3.如何依照食譜備料與秤重。
- 四、手動攪拌器的使用:1.平壓後，順同一個方向攪拌 2.學生輪流操作。3.攪拌完成的狀態判斷。
- 五、卡式爐的使用：1.正確置入瓦斯罐 2.安全操作注意事項說明 3.火力的轉換時機等。
- 六、美的冒泡：1.觀察麵糊表面開始冒泡泡 2.抓緊時機，快速翻面，數秒數，起鍋。
- 七、特調口味：1.傳統味道:蜂蜜 2. 巧克力、草莓、檸檬奶油等味道。3.依個人喜好選用，後來學生也混搭多種口味。
- 八、發現小當家：1.總有一兩位學生，動作技巧一教就會，平常在家就有烹飪的經驗。2.亮點：有一位學生，動作架式十足，因為家中開網路人氣紅豆餅店。
- 九、學生操作：1.基本型，大小、厚薄不一 2.創作型：有幾位學生開始創意銅鑼燒，實心、中空、格子狀等，這讓我很欣慰，因為他們不只學會，還進階到創作的層次。
- 十、校長與主任的關心：學校黃瑞汝校長與教導楊宛珩主任，聞香而來，了解學生學習狀況及提醒注意安全操作等，也思索美學堂可添加的烹飪設備等。
- 十一、 場地復原：1.桌面整理 2.午休時間拖地。
- 十二、 食材裝飾：1.包裝盒呈現:知道食材的名稱與內容物 2.使用油甘果枝條裝飾:美的呈現。黃老師每一次的裝飾，都有不同的風格，能刺激學生的美感感受。

以往的我，從單打獨鬥的進行個人授課班級的食農教育、和老師合開食農社、協助全校食農教育彈性課程進行到整合校園內部與外部資源，採協同教學方式進行，我覺得越來越有力量，因為有更多人的幫忙與協助。