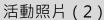
(每次活動均雲紀錄並簽到)

				(本:	火活動均高 紅虾业	
社群名稱	創意點心盤飾社群					
活動主題	創意烘焙點心與蛋糕裝飾課程與基本概念討論					
活動類型 (擇一)	□主題式講座  專業研習工作坊 □教學經驗分享  □讀書會					
活動地點	智光商工餐飲科專	<b>I</b> 業教室	主辦人	林玫玫		
參與人員	□校內教師	_		- 外講者 <u>-</u> _ <b>人・詳如</b> 3	人 <b></b> 人 <b>簽到表</b> (檢附社群簽到表)	
	活動摘	要與助益(文字簡	簡述 200 字以	内)		
一、活動內容	(時程表,請自行增)	減欄位):				
日期	時間	آڒ	5動內容		主持/主講	
10/16	10:00-15:00	創意烘焙點心與蛋糕裝飾課程與基本 概念討論			范之壎	
二、活動紀要(簡述): 本次活動講師是智光商工餐飲科范主任,范主任在本次的活動中說明創意烘焙點心與蛋糕裝飾的概念與發展情形,並解說創意烘焙點心與蛋糕裝飾的特色,使學員了解創意烘焙點心與蛋糕的的現況與未來可以發展的方向。						
三、活動反思與助益(簡述): 本次活動增進參與此活動課程的高職與科大老師們對於創意烘焙點心與蛋糕裝飾的相關知識,且使參加的學員了解如何在傳統的烘焙點心與蛋糕製作上加入創意裝飾,希望經由實作課程,大家更能體會如何將創意應用在烘焙相關教學。						
l <u> </u>	<u> </u>	<b>具有以下素養</b> (勾變 一)能重視專業領域 一)能熱情分享不藏	的價值 ☑╣	:專業對話 :創新運用		

#### 具代表性活動照片(至少4張並加註說明)

### 活動照片(1)







活動照片(3)

活動照片(4)





(每次活動均需紀錄並簽到)

社群名稱	創意點心盤飾社群					
活動主題	創意烘焙點心設計與實作(一)					
活動類型 (擇一)	□主題式講座  專業研習工作坊 □教學經驗分享  □讀書會					
活動地點	   智光商工餐飲科專 	享業教室	主辦人	林玫玫		
參與人員	□校內教師	_	人校: 共計		人 	表)
	活動摘	要與助益(文字簡	述 200 字以[	为)		
一、活動內容(	時程表・請自行増え	咸欄位):				
日期	時間	活動內容			主持/主講	
10/23	10:00-15:00	創意烘焙點心設計與實作(一)			范之壎	
二、活動紀要(簡述): 范主任在本次的研習中,與學員討論並示範了幾款創意烘焙點心的製作流程,且和學員互動討論創意烘焙點心的各項特色,使學員了解創意烘焙點心實作時要注意的地方。						
三、活動反思與助益(簡述): 本次活動開放老師設計各種不同的創意烘焙點心,老師們透過彼此的討論與切磋,提高對於創意烘焙點心的興趣並更能產生各種不同的創意想法,並也經由老師們的實作,更能如何將創意烘焙點心應用在教學上,也更能知道如何引發學生有更多的創意。						
<u> </u>	<u> </u>	<b>具有以下素養</b> (勾選 一能重視專業領域的 一能熱情分享不藏家	内價值 ☑能	專業對話征		

### 具代表性活動照片(至少 4 張並加註說明)

活動照片(1)

活動照片(2)





活動照片(3)

活動照片(4)





(每次活動均需紀錄並簽到)

				(4)	人位到为而心默业双判		
社群名稱	創意點心盤飾社群						
活動主題	創意烘焙點心設計與實作(二)						
活動類型 (擇一)	□主題式講座  專業研習工作坊 □教學經驗分享 □讀書會						
活動地點	   智光商工餐飲科專 	<b>[業教室</b>	主辦人	林玫瑰	<b>文</b>		
參與人員	□校內教師/ □工作人員(職員)	人 □校外教師 人 <b>共</b>	_		人 <b>簽到表</b> (檢附社群簽到表)		
一、活動內容(問	持程表・請自行増減	欄位):					
日期	時間	活動內容			主持/主講		
10/30	10:00-15:00	創意烘焙點心設計與實作(二)			范之壎		
<ul> <li>□、活動紀要(簡述):</li> <li>范主任在本次課程中,繼續帶領大家進行創意烘焙點心的實作,在本次的活動中,科大端的本系教師與高職餐飲科老師繼續延續上次的課程,大家一起討論教學上可能遇到的問題與如何激發學生創意的方法,也一併討論高職餐飲科的新課網與大學課程在烘焙教學上如何銜接的問題。</li> <li>■、活動反思與助益(簡述):</li> <li>講師與老師們在這一次的課程中,進行了烘焙點心設計與實作的分享與討論,且講師強調如何誘發學生對於創意烘焙點心設計與實作的理解與能力。在此課程中,藉由問題討論與心得分享,使學員了解高職餐飲料與大學餐旅系在烘焙課程上的銜接問題。本次課程的實作與討論,將有助於老師們了解高職與科大端的創意烘焙課程該如何順利銜接。</li> </ul>							
<b>四、觀察本次活</b> ☑具有合作分享 ☑能擴大視野精	<u> </u>	<b>与以下素養</b> (勾選): 能重視專業領域的價 能熱情分享不藏私	值 V 能專業 V 能創新				

### 具代表性活動照片(至少 4 張並加註說明)

活動照片(1)

活動照片(2)





活動照片(3)

活動照片(4)





(每次活動均需紀錄並簽到)

社群名稱	創意點心盤飾社群					
活動主題	創意蛋糕裝飾與實作					
活動類型 (擇一)	□主題式講座  事業研習工作坊 □教學經驗分享  □讀書會					
活動地點	智光商工餐飲科專	業教室	主辦人	林玫玫		
參與人員		人 □校外教師_ 人			人 <b>簽到表</b> (檢附社群簽到表)	
活動摘要與助益(文字簡述 200 字以內)						
一、活動內容(	時程表・請自行増					
日期	時間	活動內容			主持/主講	
11/06	10:00-15:00	創意蛋糕裝飾與實作		范之壎		
二、活動紀要(簡述): 本次的活動主題是創意蛋糕裝飾與實作。講師在當天的蛋糕裝飾實作課程中,邀請高職餐飲料 老師與本系教師一起討論蛋糕裝飾的課程教學上,較常遇到的問題,並經由討論,大家一起思 考解決的方法。						
三、活動反思與助益(簡述): 經由本次課程的實作與分享討論,使老師們更了解創意蛋糕裝飾與實作,並藉由問題討論,更了解高職端與大學端創意蛋糕裝飾課程的銜接問題。此次課程,有助於高職端老師了解高職銜接至大學必須具備的知識與能力,亦有助於大學端老師老師理解高職端餐飲科同學,在創意蛋糕裝飾與實作的學習狀況,有助於高職與科大烘焙創意蛋糕裝飾課程的順利銜接。						
<u> </u>	<u> </u>	<b>具有以下素養</b> (勾選 一能重視專業領域 一能熱情分享不藏	的價值 ☑離	專業對話		

### 具代表性活動照片(至少4張並加註說明)

活動照片(1)

活動照片(2)





活動照片(3)

活動照片(4)



