

東南科技大學教師專業成長社群

【高職優化社群】活動紀錄表

(每次活動均需紀錄並簽到)

社群名稱	東南亞料理與西餐擺盤美學發展社群										
活動主題	東南亞料理與西餐擺盤美學課程與基本概念討論										
活動類型 (擇一)	☐ 課程銜接問題座談(課程名稱：_____) ☒ 雙方教學實務交流(教學內容：_____)										
活動地點	智光餐飲科會議室	主辦人	林孜孜								
參與人員	☐ 本校教師 _____ 人 ☐ 高中職教師 _____ 人 ☐ 校外講者 _____ 人 共計 _____ 人，詳如簽到表(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，請自行增減欄位)： <table border="1"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>時間</th> <th>內容</th> <th>主持/主講</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>04/14</td> <td>10:00-15:00</td> <td>東南亞料理與西餐擺盤美學課程與基本概念討論</td> <td>范之璦</td> </tr> </tbody> </table>				日期	時間	內容	主持/主講	04/14	10:00-15:00	東南亞料理與西餐擺盤美學課程與基本概念討論	范之璦
日期	時間	內容	主持/主講								
04/14	10:00-15:00	東南亞料理與西餐擺盤美學課程與基本概念討論	范之璦								
二、活動紀要(簡述)： 授課講師說明目前東南亞料理相關課程在台灣發展情形，並說明西餐擺盤美學的特色，使學員了解東南亞料理的發展現況以及西餐擺盤美學的特色。											
三、活動反思與助益(簡述)： 本次社群增加了參與課程的高職與科大老師們對於東南亞料理的發展與相關知識的了解，並進一步了解西餐擺盤美學的授課方向，之後本社群將經由實作中體會將東南亞料理與西餐擺盤美學課程應用在教學上時，必須注意的事項。											
四、觀察本次活動社群成員是否具有以下素養(勾選)： ☒ 具有合作分享的態度與能力 ☒ 能重視專業領域的價值 ☒ 能專業對話彼此支持 ☒ 能擴大視野精進檢討 ☒ 能熱情分享不藏私 ☒ 能創新運用教學資源											

東南科技大學教師專業成長社群

【高職優化社群】活動紀錄表

具代表性活動照片(至少 4 張並加註說明)

活動照片 (1)



主講者現場照

活動照片 (2)



成員與講師互動照

活動照片 (3)



成員活動照

活動照片 (4)



活動大合照

東南科技大學教師專業成長社群

【高職優化社群】活動紀錄表

(每次活動均需紀錄並簽到)

社群名稱	東南亞料理與西餐擺盤美學發展社群		
活動主題	東南亞料理與西餐擺盤美學教學方法討論		
活動類型 (擇一)	☐ 課程銜接問題座談(課程名稱：_____) ☒ 雙方教學實務交流(教學內容：_____)		
活動地點	智光餐飲科多功能教室	主辦人	林孜孜
參與人員	☐ 本校教師_____人 ☐ 高中職教師_____人 ☐ 校外講者_____人 共計_____人，詳如簽到表(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，請自行增減欄位)：			
日期	時間	內容	主持/主講
04/21	10:00-15:00	東南亞料理與西餐擺盤美學教學方法 討論	范之璦
二、活動紀要(簡述)：			
講師說明並示範了目前東南亞料理在台灣餐飲教育的發展情形，並說明西餐擺盤美學的創意與特色，使學員了解東南亞料理課程的發展現況與西餐擺盤美學的課程發展。			
三、活動反思與助益(簡述)：			
加強老師們對於東南亞料理與西餐擺盤美學的相關知識，並了解西餐擺盤美學的創意與傳統擺盤的不同，之後的課程將進一步經由實作中體會將東南亞料理與西餐擺盤美學應用在教學上時，必須注意的事項與課程規畫重點。			
四、觀察本次活動社群成員是否具有以下素養(勾選)：			
☒ 具有合作分享的態度與能力 ☒ 能重視專業領域的價值 ☒ 能專業對話彼此支持 ☒ 能擴大視野精進檢討 ☒ 能熱情分享不藏私 ☒ 能創新運用教學資源			

具代表性活動照片(至少 4 張並加註說明)

活動照片 (1)



主講者現場照

活動照片 (2)



成員與講師互動照

活動照片 (3)



成員活動照

活動照片 (4)



活動大合照

東南科技大學教師專業成長社群

【高職優化社群】活動紀錄表

(每次活動均需紀錄並簽到)

社群名稱	東南亞料理與西餐擺盤美學發展社群		
活動主題	東南亞料理與西餐擺盤美學設計與實作(一)		
活動類型 (擇一)	☐ 課程銜接問題座談(課程名稱：_____) ☒ 雙方教學實務交流(教學內容：東南亞料理與西餐擺盤美學設計與實作)		
活動地點	智光商工廚藝教室	主辦人	林孜孜
參與人員	☐ 本校教師____人 ☐ 高中職教師____人 ☐ 校外講者____人 共計____人，詳如簽到表(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，請自行增減欄位)：			
日期	時間	內容	主持/主講
04/28	10:00-15:00	東南亞料理與西餐擺盤美學設計與實作(一)	范之璦
二、活動紀要(簡述)：			
本次課程主要是進行東南亞料理實作，在實作過程中，討論如何增進課程的實用性與趣味性，高職餐飲科老師與本系教師一起討論教學上可能遇到的問題與突破解決的方法，大家並一起討論高職餐飲科課綱與大學課程的銜接問題。			
三、活動反思與助益(簡述)：			
這次的課程是東南亞料理與西餐擺盤美學的學習心得分享與討論，加強老師們對於東南亞料理與西餐擺盤美學發展的理解與能力，並藉由大家所提出的問題進行討論，了解高職端與大學端課程的難易度銜接問題。			
四、觀察本次活動社群成員是否具有以下素養(勾選)：			
☒ 具有合作分享的態度與能力 ☒ 能重視專業領域的價值 ☒ 能專業對話彼此支持 ☒ 能擴大視野精進檢討 ☒ 能熱情分享不藏私 ☒ 能創新運用教學資源			

具代表性活動照片(至少 4 張並加註說明)

活動照片 (1)



主講者現場照

活動照片 (2)



成員與講師互動照

活動照片 (3)



成員活動照

活動照片 (4)



活動大合照

【社群簽到表】

(每次活動均需紀錄並簽到)

社群名稱	東南亞料理與西餐擺盤美學發展社群		
活動主題	東南亞料理與西餐擺盤美學設計與實作(二)		
活動類型 (擇一)	☐ 課程銜接問題座談(課程名稱：_____) ☒ 雙方教學實務交流(教學內容：東南亞料理與西餐擺盤美學設計與實作)		
活動地點	智光商工廚藝教室	主辦人	林孜孜
參與人員	☐ 本校教師 6 人 ☐ 高中職教師 4 人 ☐ 校外講者____人 共計 10 人，詳如簽到表(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，請自行增減欄位)：			
日期	時間	內容	主持/主講
05/05	10:00-15:00	東南亞料理與西餐擺盤美學設計與實作(二)	范之堦
二、活動紀要(簡述)：			
本日進行東南亞料理與西餐擺盤實作，在實作過程中，高職餐飲科老師與本系教師共同討論在教學上可能遇到的問題與解決的方法，大家並一起分享高職課綱與大學端教學的銜接問題。			
三、活動反思與助益(簡述)：			
藉由實作與分享討論，加強本社群老師們對於東南亞料理與西餐擺盤的教學能力，並藉由實作討論，了解高職端與大學端課程的難易度銜接問題。此次課程，有助於大學端老師理解高職端餐飲科同學，在東南亞料理與西餐擺盤的發展與限制，有助於未來同學升上大學後之課程的順利銜接。			
四、觀察本次活動社群成員是否具有以下素養(勾選)：			
☒ 具有合作分享的態度與能力 ☒ 能重視專業領域的價值 ☒ 能專業對話彼此支持 ☒ 能擴大視野精進檢討 ☒ 能熱情分享不藏私 ☒ 能創新運用教學資源			

【社群簽到表】

具代表性活動照片(至少 4 張並加註說明)

活動照片 (1)



主講者現場照

活動照片 (2)



成員與講師互動照

活動照片 (3)



成員活動照

活動照片 (4)



成員活動照