

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	休閒觀光產業七年一貫學習不斷		
活動主題	農特產品系列--特色水果利口酒		
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	普林思頓圖書館	主辦人	呂麗蓉
參與人員	☒ 校內教師 <u>1</u> 人 ☒ 校外教師 <u>23</u> 人 ☒ 校外講者 <u>1</u> 人 ☐ 工作人員(職員) <u> </u> 人 共計 <u>25</u> 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	活動內容	主持/主講
3/16	17:00~18:00	特色水果利口酒製作注意事項及原理	劉士逢業師
	18:00~19:00	特色水果利口酒實作	
二、活動紀要(簡述)：			
本日活動為自己製作特色水果利口酒，基本上水果類利口酒此類的利口酒是種類最多的，因為各種有甜味的水果皆能作成此類的類口酒，其常見的不外乎是蘋果、草莓、葡萄、檸檬、柳橙等等……，也是最常拿來純飲的利口酒種類。草本類可以說是早期的利口酒，通常以香草、藥草、特定香料調製而成，而早期拿來當藥酒的功用較多，配方也比較不外傳。本次活動劉士逢業師的利口酒水果是利極柑製作。活動邀請到宜蘭大進休閒農業區-劉士逢總幹事，當天活動在其精彩的農特產品理論伴隨實作的過程中，大家都收穫滿滿，農特產品製作對在地食材運用及身心療癒的功效更是極大。			
三、活動反思與助益(簡述)：			
本學期的教師社群皆是利用當地當季食材進行農特產品製作，今天的活動元素為水果一極柑，學員為自己客製一個屬於自己的水果利口酒，在製作過程中具有療癒並寓教娛樂下，每位教師於活動結束時皆能擁有幾瓶自製水果酒，透過本次的教師社群，老師們更加相信在勞作過程中能為觀光帶來有趣的元素，和滿載而歸的心情，笑容與滿足是本次活動最大的收穫。			
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)



活動照片 (2)



活動照片 (3)



活動照片 (4)



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	休閒觀光產業七年一貫學習不斷												
活動主題	農特產品系列--醋漬白蘿蔔												
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	普林思頓圖書館	主辦人	呂麗蓉										
參與人員	☒ 校內教師 <u>1</u> 人 ☒ 校外教師 <u>23</u> 人 ☒ 校外講者 <u>1</u> 人 ☐ 工作人員(職員) <u> </u> 人 共計 <u>25</u> 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>活動內容</th> <th>主持/主講</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">5/18</td> <td>17:00~18:00</td> <td>醋漬白蘿蔔製作注意事項及原理</td> <td rowspan="2">劉士逢業師</td> </tr> <tr> <td>18:00~19:00</td> <td>醋漬白蘿蔔實作</td> </tr> </tbody> </table>				日期	時間	活動內容	主持/主講	5/18	17:00~18:00	醋漬白蘿蔔製作注意事項及原理	劉士逢業師	18:00~19:00	醋漬白蘿蔔實作
日期	時間	活動內容	主持/主講										
5/18	17:00~18:00	醋漬白蘿蔔製作注意事項及原理	劉士逢業師										
	18:00~19:00	醋漬白蘿蔔實作											
二、活動紀要(簡述)： 吃白蘿蔔的季節是在冬天，本次活動時白蘿蔔其實已過盛產期，白蘿蔔料理除了燉湯、滷製之外，也可以做成醃蘿蔔，不管當作開胃小菜或是搭配炸雞都很適合!本次農特產品製作要來一起做醋漬白蘿蔔，搭配糯米醋、話梅、白糖等配料，簡單就能做一大盒放冰箱，吃起來帶有濃郁果香，開胃又爽脆，整個好吃到不行~~連小朋友也搶著吃呢!本次活動仍是邀請到宜蘭大進休閒農業區-劉士逢總幹事，當天活動在其精彩的農特產品理論伴隨實作的過程中，大家都收穫滿滿，農特產品製作對在地食材運用及身心療癒的功效更是極大。													
三、活動反思與助益(簡述)： 本學期的教師社群皆是利用當地當季食材進行農特產品製作，今天的活動元素為蔬菜—白蘿蔔，學員為自己客製一個屬於自己的白蘿蔔，在製作過程中具有療癒並寓教娛樂下，每位教師於活動結束時皆能擁有幾罐自製的醋漬白蘿蔔，透過本次的教師社群，老師們更加相信在勞作過程中能為觀光帶來有趣的元素，和滿載而歸的心情，笑容與滿足是本次活動最大的收穫。													
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)



活動照片 (2)



活動照片 (3)



活動照片 (4)



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	休閒觀光產業七年一貫學習不斷												
活動主題	農特產品系列--鳳梨豆腐乳												
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	普林思頓圖書館	主辦人	呂麗蓉										
參與人員	☒ 校內教師 <u>2</u> 人 ☒ 校外教師 <u>23</u> 人 ☒ 校外講者 <u>1</u> 人 ☐ 工作人員(職員) <u> </u> 人 共計 <u>26</u> 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" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>日期</th> <th>時間</th> <th>活動內容</th> <th>主持/主講</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">6/8</td> <td>17:00~18:00</td> <td>鳳梨豆腐乳製作注意事項及原理</td> <td rowspan="2">劉士逢業師</td> </tr> <tr> <td>18:00~19:00</td> <td>鳳梨豆腐乳實作</td> </tr> </tbody> </table>				日期	時間	活動內容	主持/主講	6/8	17:00~18:00	鳳梨豆腐乳製作注意事項及原理	劉士逢業師	18:00~19:00	鳳梨豆腐乳實作
日期	時間	活動內容	主持/主講										
6/8	17:00~18:00	鳳梨豆腐乳製作注意事項及原理	劉士逢業師										
	18:00~19:00	鳳梨豆腐乳實作											
二、活動紀要(簡述)： 台灣鳳梨產區以中南部為主，像是台南關廟和高雄大樹的鳳梨就非常有名，但在北台灣也有一個地方產鳳梨，不僅是北台灣唯一產鳳梨的地方，更是全台緯度最高的產區，那就是位於宜蘭員山鄉所出產的「二湖鳳梨」，本次活動為鳳梨豆腐乳製作，學員今天將可以親手製作一整罐滿滿的鳳梨豆腐乳手作 DIY，只要放入豆腐、甘草、鳳梨片、砂糖和米酒，等待四個月就可以享用了唷。!本次活動仍是邀請到宜蘭大進休閒農業區-劉士逢總幹事，當天活動在其精彩的農特產品理論伴隨實作的過程中，大家都收穫滿滿，農特產品製作對在地食材運用及身心療癒的功效更是極大。													
三、活動反思與助益(簡述)： 本學期的教師社群皆是利用當地當季食材進行農特產品製作，今天的活動元素為豆腐+鳳梨，學員為自己客製一個屬於自己的鳳梨豆腐乳，在製作過程中具有療癒並寓教娛樂下，每位教師於活動結束時皆能擁有幾罐自製的鳳梨豆腐乳，透過本次的教師社群，老師們更加相信在勞作過程中能為觀光帶來有趣的元素，和滿載而歸的心情，笑容與滿足是本次活動最大的收穫。													
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)



活動照片 (2)



活動照片 (3)



活動照片 (4)



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	休閒觀光產業七年一貫學習不斷		
活動主題	農特產品系列—地方創生概念與實作體驗		
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	普林思頓圖書館	主辦人	呂麗蓉
參與人員	☒ 校內教師 <u>1</u> 人 ☒ 校外教師 <u>23</u> 人 ☒ 校外講者 <u>1</u> 人 ☐ 工作人員(職員) <u> </u> 人 共計 <u>25</u> 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	活動內容	主持/主講
6/15	17:00~18:00	地方創生概念與冰釀番茄製作注意事項及原理	劉士逢業師
	18:00~19:00	冰釀番茄實作	
二、活動紀要(簡述)：			
農特產品製作的精神係當地當地食材，輔以地方創生概念，所謂地方創生在於建構與培育人與所在環境的相互關係。通過廣泛且專注地經營地方品質，打造地方城市的共用價值、社區能力、跨領域合作，是韌性城市與活力社區的基礎。活力充沛的“地方”，能夠直接地影響我們實踐社會改變、解決問題的能力。 本次教師社群係本學期最後一次活動，總結本學期農特產品製作而於期末特別以講座方式進行地方創生的報告，然後再於講座後再體驗農特產品的製作，我們用小蕃茄再加上糯米醋（平時也可以蜂蜜或桑椹）或任何大家想做出來的蕃茄口味。本次活動仍是邀請宜蘭縣大進休閒農業區發展協會劉士逢總幹事，劉總幹事於田野間推廣農漁文創手作年資多年，當天活動在其精彩的農特產品製作理論伴隨實作的過程中，大家都收穫滿滿，對農特產品除了有更進一步的認識並能將自己手作的健康安全農產品帶回家，防疫期間自己做簡單的小零食最安全實在健康。			
三、活動反思與助益(簡述)：			
本學期的教師社群進入到最後一個場次，體驗前大家先了解何謂地方創生，後再進行農特產品製作體驗，今天的活動元素學員須先將蕃茄進行十字切，然後用熱水煮爛後撈起來，再加入自己想要的口味，為自己客製一個屬於自己的蕃茄口味，在農特產品製作過程中既健康養生並具有療癒，最重要的還寓教娛樂，每位教師於活動結束時皆能擁有 1~多罐的風味小蕃茄，透過本次的教師社群，老師們更加相信，在勞作過程中能為觀光帶來有趣的元素，和滿載而歸的心情，笑容與滿足是本次活動最大的收穫。			

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)



活動照片 (2)



活動照片 (3)



活動照片 (4)

