

# 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	台式西餐料理發展社群		
活動主題	台式西餐料理課程基本概念討論		
活動類型 (擇一)	<input type="checkbox"/> 主題式講座 <input type="checkbox"/> 專業研習工作坊 <input type="checkbox"/> 教學經驗分享 <input type="checkbox"/> 讀書會		
活動地點	餐旅系會議室	主辦人	林孜孜
參與人員	<input checked="" type="checkbox"/> 校內教師____人 <input type="checkbox"/> 校外教師____人 <input type="checkbox"/> 校外講者____人 <input type="checkbox"/> 工作人員(職員)____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	活動內容	主持/主講
4/13	10:00-15:00	台式西餐料理課程基本概念討論	范巧湄
二、活動紀要(簡述)：			
此次台式西餐料理課程基本概念討論的講師是智光商工餐飲科范巧湄主任，范巧湄主任在今天的活動中向學員說明台式西餐料理課程之基本概念與目前發展情形，並解說台式西餐料理課程的特色，使學員了解台式西餐料理課程的發展現況與未來預期發展的方向。			
三、活動反思與助益(簡述)：			
藉由本活動希望能增加高職端與科大端老師們對於台式西餐料理課程的相關知識，使本次參加的學員了解如何在原有的西餐料理之外，加上台式料理與創意因素。希望經由討論與實作課程，能更進一步體會如何將創意應用在異國料理的相關教學。			
四、觀察本次活動社群成員是否具有以下素養(勾選)：			
<input checked="" type="checkbox"/> 具有合作分享的態度與能力 <input checked="" type="checkbox"/> 能重視專業領域的價值 <input checked="" type="checkbox"/> 能專業對話彼此支持 <input checked="" type="checkbox"/> 能擴大視野精進檢討 <input checked="" type="checkbox"/> 能熱情分享不藏私 <input checked="" type="checkbox"/> 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)

台式西餐料理基本概念討論(一)



台式西餐料理基本概念討論(二)



台式西餐料理基本概念討論(三)



學員踴躍發言



# 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	台式西餐料理發展社群										
活動主題	台式西餐料理教學方法討論(一)										
活動類型 (擇一)	<input type="checkbox"/> 主題式講座 <input type="checkbox"/> 專業研習工作坊 <input type="checkbox"/> 教學經驗分享 <input type="checkbox"/> 讀書會										
活動地點	智光餐飲科專業教室	主辦人	林孜孜								
參與人員	<input checked="" type="checkbox"/> 校內教師____人 <input type="checkbox"/> 校外教師____人 <input type="checkbox"/> 校外講者____人 <input type="checkbox"/> 工作人員(職員)____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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">日期</th> <th style="width: 15%;">時間</th> <th style="width: 50%;">活動內容</th> <th style="width: 20%;">主持/主講</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">4/20</td> <td style="text-align: center;">10:00-15:00</td> <td style="text-align: center;">台式西餐料理教學方法討論(一)</td> <td style="text-align: center;">范巧湄</td> </tr> </tbody> </table>				日期	時間	活動內容	主持/主講	4/20	10:00-15:00	台式西餐料理教學方法討論(一)	范巧湄
日期	時間	活動內容	主持/主講								
4/20	10:00-15:00	台式西餐料理教學方法討論(一)	范巧湄								
二、活動紀要(簡述)：											
<p>在本次活動中，講師說明並示範了目前台式西餐料理的教學現況，並說明台式西餐料理教學方法有別於傳統教學的特色，使參加的學員了解台式西餐料理教學方法的發展現況與傳統西餐料理的比較。</p>											
三、活動反思與助益(簡述)：											
<p>藉由本次活動增進老師們對於台式西餐料理教學方法的相關知識，並了解台式西餐料理製作流程教學與傳統西餐料理教學的不同，並經由實作中學會未來若將台式西餐料理的製作應用在教學上時，必須注意哪些事項與學生理解的程度。</p>											
四、觀察本次活動社群成員是否具有以下素養(勾選)：											
<input checked="" type="checkbox"/> 具有合作分享的態度與能力 <input checked="" type="checkbox"/> 能重視專業領域的價值 <input checked="" type="checkbox"/> 能專業對話彼此支持 <input checked="" type="checkbox"/> 能擴大視野精進檢討 <input checked="" type="checkbox"/> 能熱情分享不藏私 <input checked="" type="checkbox"/> 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)

西餐料理教學方法討論



西餐料理橄欖油討論



西餐料理橄欖油討論



西餐料理教學方法討論



# 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	台式西餐料理發展社群		
活動主題	台式西餐料理教學方法討論(二)		
活動類型 (擇一)	<input type="checkbox"/> 主題式講座 <input type="checkbox"/> 專業研習工作坊 <input type="checkbox"/> 教學經驗分享 <input type="checkbox"/> 讀書會		
活動地點	智光餐飲科廚藝教室	主辦人	林孜孜
參與人員	<input checked="" type="checkbox"/> 校內教師____人 <input type="checkbox"/> 校外教師____人 <input type="checkbox"/> 校外講者____人 <input type="checkbox"/> 工作人員(職員)____人                      共計____人，詳如簽到表(檢附社群簽到表)		
<b>活動摘要與助益 (文字簡述 200 字以內)</b>			
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
4/27	10:00-15:00	台式西餐料理教學方法討論(二)	范巧湄
二、活動紀要(簡述)：			
本次課程中，繼續討論台式西餐料理教學方法，在活動中，科大端的教師與高職端餐飲科老師延續上一次的課程，討論台式西餐料理教學方法上可能遇到的問題與如何引導學生創意的方法，也一併應且討論高職新課綱與大學課程在台式西餐料理教學上銜接的問題。			
三、活動反思與助益(簡述)：			
在這一次的課程中，進行了台式西餐料理教學方法的分享與討論，且講師分享如何誘發學生對於西餐料理的理解與能力。藉由問題討論與心得分享，使學員了解高職餐飲科與大學餐旅系在台式西餐料理教學方法上的銜接問題。			
四、觀察本次活動社群成員是否具有以下素養(勾選)：			
<input checked="" type="checkbox"/> 具有合作分享的態度與能力 <input checked="" type="checkbox"/> 能重視專業領域的價值 <input checked="" type="checkbox"/> 能專業對話彼此支持 <input checked="" type="checkbox"/> 能擴大視野精進檢討 <input checked="" type="checkbox"/> 能熱情分享不藏私 <input checked="" type="checkbox"/> 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)

台式西餐料理教學方法討論與實作



台式西餐料理教學方法討論與實作成果



學員與實作成果合照



實作後再次進行教學方法討論





# 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	台式西餐料理發展社群		
活動主題	台式西餐料理設計與實作		
活動類型 (擇一)	<input type="checkbox"/> 主題式講座 <input type="checkbox"/> 專業研習工作坊 <input type="checkbox"/> 教學經驗分享 <input type="checkbox"/> 讀書會		
活動地點	餐旅系廚藝教室	主辦人	林孜孜
參與人員	<input checked="" type="checkbox"/> 校內教師____人 <input type="checkbox"/> 校外教師____人 <input type="checkbox"/> 校外講者____人 <input type="checkbox"/> 工作人員(職員)____人                      共計____人，詳如簽到表(檢附社群簽到表)		
<b>活動摘要與助益 (文字簡述 200 字以內)</b>			
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
5/4	10:00-15:00	台式西餐料理設計與實作	范巧湄
二、活動紀要(簡述)：			
這次台式西餐料理設計與實作的活動，講師在當天邀請高職餐飲科老師與本系教師一起討論台式西餐料理設計與實作教學上經常會遇到的問題，並經由討論與實作，大家一起思考解決的方法。			
三、活動反思與助益(簡述)：			
使老師們過本次課程的實作與討論，更了解台式西餐料理設計的教學與常見問題，並藉由問題討論，更了解高職端與大學端西餐課程的銜接問題。此次課程有助於高職端老師了解科大端必須具備的知識與能力，亦有助於大學端老師理解高職端餐飲科同學，在西餐料理設計的學習狀況，有助於高職與科大西餐料理課程的順利銜接。			
四、觀察本次活動社群成員是否具有以下素養(勾選)：			
<input checked="" type="checkbox"/> 具有合作分享的態度與能力 <input checked="" type="checkbox"/> 能重視專業領域的價值 <input checked="" type="checkbox"/> 能專業對話彼此支持 <input checked="" type="checkbox"/> 能擴大視野精進檢討 <input checked="" type="checkbox"/> 能熱情分享不藏私 <input checked="" type="checkbox"/> 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)

台式西餐料理材料準備(一)



台式西餐料理材料準備(二)



台式西餐料理設計理論與實作



台式西餐料理實作

