

【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	米其林西餐料理與創意烘焙社群										
活動主題	米其林西餐料理評分標準討論										
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：討論米其林西餐料理評分標準)										
活動地點	智光商工餐飲科專業教室	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)： <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>11/5</td> <td>10:00-15:00</td> <td>米其林西餐料理評分標準討論</td> <td>范巧湄</td> </tr> </tbody> </table>				日期	時間	內容	主持/主講	11/5	10:00-15:00	米其林西餐料理評分標準討論	范巧湄
日期	時間	內容	主持/主講								
11/5	10:00-15:00	米其林西餐料理評分標準討論	范巧湄								
二、活動紀要(簡述)： 米其林西餐料理評分標準討論之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米其林西餐料理評分標準之基本概念與目前發展情形，使學員了解米其林西餐料理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)： 希望藉由本活動增加高職與科大老師們對於米其林西餐料理的相關知識，希望經由實作課程，大家更能體會如何進行米其林西餐料理的相關教學。											
四、觀察本次活動社群成員是否具有以下素養(勾選)： ☐ 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)



成員合照

活動照片 (4)



成員活動照(一)

【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	米其林西餐料理與創意烘焙社群		
活動主題	米其林西餐料理課程教學方法討論		
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：米其林西餐料理課教學方法討論)		
活動地點	智光商工餐飲科專業教室	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
11/12	10:00-15:00	米其林西餐料理課程教學方法討論	范巧湄
二、活動紀要(簡述)：			
當天講師說明了目前米其林西餐料理課程教學方法，使學員了解米其林西餐料理課程的發展現況與傳統西餐課程的比較。			
三、活動反思與助益(簡述)：			
擴展老師們對於米其林西餐料理的相關知識，並了解米其林西餐料理課程與傳統西餐課程的不同，並經由討論中體會將米其林西餐料理應用在教學上時，必須注意的事項與學生接受度。			
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

【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	米其林西餐料理與創意烘焙社群										
活動主題	創意烘焙課程討論與實作										
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：創意烘焙課程討論與實作)										
活動地點	智光商工餐飲科電腦教室與多功能實作教室	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)： <table border="1" style="width: 100%;"> <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>11/19</td> <td>10:00-15:00</td> <td>創意烘焙課程討論與實作</td> <td>范巧湄</td> </tr> </tbody> </table>				日期	時間	內容	主持/主講	11/19	10:00-15:00	創意烘焙課程討論與實作	范巧湄
日期	時間	內容	主持/主講								
11/19	10:00-15:00	創意烘焙課程討論與實作	范巧湄								
二、活動紀要(簡述)： 本次課程主要是討論創意烘焙課程與實作，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)： 這次的課程是創意烘焙課程討論與實作的學習心得分享與討論，加強老師們對於創意烘焙課程討論與實作的理解與能力，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)： <table style="width: 100%;"> <tr> <td>☐ 具有合作分享的態度與能力</td> <td>☐ 能重視專業領域的價值</td> <td>☐ 能專業對話彼此支持</td> </tr> <tr> <td>☐ 能擴大視野精進檢討</td> <td>☐ 能熱情分享不藏私</td> <td>☐ 能創新運用教學資源</td> </tr> </table>				☐ 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	米其林西餐料理與創意烘焙社群		
活動主題	創意烘焙課程設計與實作		
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：創意烘焙課程設計與實作)		
活動地點	智光商工餐飲科專業教室	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
11/26	10:00-15:00	創意烘焙課程設計與實作	范巧湄
二、活動紀要(簡述)：			
本日進行創意烘焙課程設計與實作，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創意烘焙課程實作的教學能力，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，在創意烘焙課程設計與實作的發展與限制，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			

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