

食品加工教師專業學習社群成果

子計畫名稱：105-2 專業成長 教學精進

日 期	105.10.26 11:50-13:00	名 稱	科務討論
參 加 對 象	林鈺翎老師 陳雅芸老師 黃苜琇老師 吳啟瑞老師 蔡惠利老師 李玉環老師 蕭雅潔主任 林淑妮老師	參與人數	8
內 容	◎討論實習課材料櫃樣式		
活動照片	 		
	 		

食品加工教師專業學習社群

材料櫃樣式



- 一、鐵櫃很容易生鏽，請各位同仁幫忙想有甚麼方式較不會生鏽的問題。
- 二、如果鐵櫃的下層也是玻璃是比較好清楚看見存放物品及是否有清潔，但考量學生因不小心踢到或撞到的危險。
- 三、討論結果我們利用塑膠墊放置櫃子下面防止生鏽。
- 四、我們選用下層是鐵拉門上層是玻璃的櫃子。
- 五、感謝同仁踴躍討論每個人都有不同想法及看法，綜合大家的想法找到了作適合加工科所需要的器具及鐵櫃。
- 六、透過專業社群我們增加溝通的機會及討論上課方式及分組實習流程。