

國立員林農工 112-A3 深化教師教學專業

112 學年度第 二 學期成果報告

主題	<input type="checkbox"/> 行政業務 <input type="checkbox"/> 性平教育 <input type="checkbox"/> 品格教育 <input type="checkbox"/> 衛生教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 語文教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 生涯發展 <input type="checkbox"/> 就業輔導 <input checked="" type="checkbox"/> 專業技能 <input type="checkbox"/> 藝術教育 <input type="checkbox"/> 科學教育 <input type="checkbox"/> 體育教育 <input type="checkbox"/> 其他		
活動名稱	中式麵點製作教學方法與應用~咖哩餃、黑金薯		
配合計畫名稱	112-A3 深化教師教學專業		
辦理單位	綜合職能科	協辦單位	加工科、園藝科、農經科、國文科、英文科
時間	113年6月6日 09:10~13:00	地點	學輔教室1
參與教師	林玉真老師、徐含宜老師、許紋綺老師、戴莉珍老師、黃馥珍老師、高靖雯老師、潘亭穎老師、尤昱晨老師、江亞倫老師、顏俠宜老師、李素月老師、馮莉真老師、許宸嘉老師、宋佩佩老師、蔡珈琦老師、陳歆雅老師、陳姿君老師、馬以珊老師、林明春老師、游翰毅老師、林鍵青老師、施純瑜老師		
教師參與專業學習社群比率	100%		
內容概述	1. 講師介紹中式麵食常見種類與應用 2. 講師分享在教學上適用性高之材料與工具 3. 講師分享中式麵食製作手法與特殊生教學生的調整 4. 提問與討論教學過程中可能發生的狀況及因應策略		
活動照片			
			
講師介紹今日主題		講師中式麵食	



講師說明材料特質及處理原則



講師協助參與老師調整製作手法



講師示範前置處理與炒料



參與教師炒料實作



講師協助參與老師調整製作手法



教師提問討論