

國立員林農工 109-A3 深化教師教學專業

112 學年度第 一 學期成果報告

主題	☐ 行政業務 ☐ 性平教育 ☐ 品格教育 ☐ 衛生教育 ☐ 環境教育 ☐ 國際教育 ☐ 家庭教育 ☐ 語文教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯發展 ☐ 就業輔導 ☒ 專業技能 ☐ 藝術教育 ☐ 科學教育 ☐ 體育教育 ☐ 其他		
活動名稱	餐點製作實作與教學活動設計分享		
配合計畫名稱	109-A3 深化教師教學專業		
辦理單位	綜合職能科	協辦單位	農經科、國文科
時間	112 年 11 月 13 日 11：10~14：00	地點	綜職大樓餐飲教室
參與教師	李淑姿老師、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、江雅敏老師、袁浥珊老師、黃淑玫老師、顏俠宜老師、陳孟慈老師。		
教師參與專業學習社群比率	100%		
內容概述	1. 由講師分享餐點製作課程教學活動設計重點與教學技巧 2. 由講師帶領老師們進行「馬德蓮」產品實作 3. 過程中討論及分享各種材料使用原則及差異 4. 討論與分享教學過程中可能發生的狀況及因應策略		
活動照片			
			
講師和參與教師分享教學流程設計		講師講解各種不同材料之應用	



參與老師分享教學過程之問題與因應



講師示範操作



教師參與實作



教參與師實作



教師參與實作



講師講解出爐判斷要點