

# 中國文化大學【教師專業成長社群】活動紀錄表

填表日期：112 年 6 月 6 日

<b>社群編號</b>	A7-112015		
<b>社群名稱</b>	家庭美好食光 Home Food Glory 教師專業發展社群		
<b>召集人</b>	陳欣怡	<b>系所／職稱</b>	生活應用科學系/副教授
<b>活動主題</b>	烘焙教學實作		
<b>活動日期</b>	112 年 6 月 6 日	<b>活動地點</b>	大功 0502 教室
<b>活動時間</b>	12 時 30 分至 17 時 30 分	<b>與會人數</b>	社群出席成員：5 人
			非社群出席成員：3 人
<b>活動報導</b> (活動方式或內容簡述)	<p>本次的社群活動為舉辦一個烘焙教學實作活動，以實際操作為主。活動開始前，我們將提供一份的教學大綱和相關資料給參與者。活動當天，參與者將被分成兩小組，由陳彥呈老師帶領本次活動。每個小組將進行烘焙產品的教學製作演練，。學習實作教學法，參與者將學習到烘焙實作課程的規劃、教授技巧和如何進行學生成品評分的模式。在講師的指導下，參與者將親手製作並展示自己的成品。活動結束後，將進行成品評比和討論，並提供專業的回饋和建議。這個實作活動會為參與者提供教學實踐的機會，並加強他們在餐飲領域的教學技能和創造力。</p>		
<b>執行成效</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 建立家庭飲食文化的傳承模式；社群中的教師成員可以分享餐飲技能教學系統，幫助本社群成員了解餐飲學門課程合作連結，藉由實作模式從而強化實習課程教學的能力。</li> <li>2. 提升教師的專業能力和自我實現:通過社群學習和交流，教師能夠學習和成長，增強自己的專業能力和自我實現，從而使從事家政高等教育工作更加有成就感。</li> </ol>		



教授技巧



教學製作演練 1



教學製作演練 2



教學製作演練 3

活動  
照片



實作半成品



實作成品

備註

1. 請於每次活動結束後一周內，將相關憑證及本表，併同文宣品、講義資料、簽到單、照片或影音檔等，送交本中心辦理經費核銷。
2. 本表如不敷使用，請自行以 A4 用紙依規格增列欄位，如有相關活動文宣亦請提供。