

新竹市_114_學年度國民教育地方輔導團_綜合活動_分團團務運作成果 編號

04

活動主題	<input checked="" type="checkbox"/> 輔導團員工作會議及學習進修活動（含央群到市輔導、團務會議、團務增能、地方辦理之期初/末會議、央群到市輔導、參與央團舉辦之分區活動、年度研討會等）	
	<input type="checkbox"/> 市團到校服務 （含分區巡迴服務、學校申請、諮詢服務等）	<input type="checkbox"/> 學校領域召集人會議及學習進修活動（含期初、期末領召會議）
辦理形式	<input type="checkbox"/> 研討會 <input type="checkbox"/> 團員個別分享 <input type="checkbox"/> 專業對話 <input type="checkbox"/> 分析座談 <input checked="" type="checkbox"/> 教學演示 <input type="checkbox"/> 專題講座 <input type="checkbox"/> 教學方案分享 <input type="checkbox"/> 其他	
研習日期	_114_年_11_月_25_日	
研習時間	<input checked="" type="checkbox"/> 上 午 <input type="checkbox"/> 下 午 _9:00__~__12:00__	
研習地點	南華國中家政教室	
研習名稱	家政課實作增能研習	
主講人	郭雪雲	
參加對象	綜合輔導團團員	
參加人數	5 人	
講座主題	如何手做 pizza:	
研討內容	調製麵團，發酵，配料準備，烤箱溫度，預熱，烘烤等。	
活動照片&圖說 (至少4-6張)		
	說明：配料豐富分海陸兩種口味	
		說明：利用醒麵時間，進行備料。

		
	<p>說明：將麵團分塊，二次發酵</p>	<p>說明：老師示範 pizza 疊加配料</p>
		
	<p>說明：將麵團桿成圓片，準備製作 pizza</p>	<p>說明：滿桌 pizza 香味四溢，大成功。</p>
<p>成效評估 (質性描述或回饋表單資料/會議性質可免附)</p>	<p>有了 pizza 的配料食譜，加上今天的手做經驗，團員們都很樂意將這課程帶回學校，跟領域同事分享及帶任課班級學生製作。</p>	
<p>其他備註</p>		

(可視需求彈性調整延伸表件使用)