

國立大湖農工 108 學年度第二學期特教教師社群增能研習成果表

一. 活動內容:

社群名稱	綜職科社群
社群成員	林哲弘. 胡舒華. 高子珍. 廖翌君. 張淑芬. 陳玉娟. 張至行
活動名稱	蔬果切雕盤飾切法講述及實作
活動內容簡述	由於本校 108 服務群課綱中彈性課程—中餐盤飾之應用及蔬果變身藝術品之需要，故辦理蔬果切雕相關研習，講師身為中餐烹調技術乙、丙級技能檢定監評委員、新竹市廚師業職業工會理事長及元培醫事科技大學餐飲管理系助理教授，對於蔬果切雕實務工作經驗非常豐富，講授內容由小黃瓜切成愛心狀開始(小黃瓜頭及中段切法)、黃瓜片疊層、松樹狀；大黃瓜切立體蝴蝶狀、平面蝴蝶狀、聯刀月牙片狀及蓮花狀；洋蔥切細丁法、甜椒切菱形狀、胡蘿蔔切聖誕樹、方形蝴蝶狀、葉子狀等切法，過程中運用示範操作，並指導老師及學生實作，讓老師及學生能充分了解因蔬果質地不同，切割時，要順著蔬果生長方向切，形狀才會漂亮及完整，所以切法及力道也不同，以及如何切割及擺設，才能得到自己想要，或是考丙級中餐時，盤飾真正所要圖形。
檢討與建議	藉由研習，讓教師發展跨領域創新教學模式及策略，提升課程教學效能與學生學習成效。進而能發展教師社群特色課程，引進新科技教學設施，深化學習精進創新教學實務。
遭遇的困難與問題	專業蔬果切雕包含深且廣，例如：基本胡蘿蔔切割就分很多種，基本款(三角形. 長方形邊緣微切雕)、中級款(半圓形樹葉狀. 魚形. 1/4 圓形聖誕樹. 四方形蝴蝶片)、高級款(龍. 鳳等動物圖形)。各種蔬果依其形狀. 質地. 顏色，可以適合切成何種形狀皆不相同，絕非老師在家裡烹飪的基本刀工所能比擬，學校教授學生一般基礎的蔬果切雕，如果學生要到餐廳實習，老師還要再多加涉略相關知識。

二. 活動照片及說明:



時間:109.05.07 地點:特教教室
內容:主任介紹講師



時間:109.05.07 地點:特教教室
內容:講師說明今日課程內容



時間:109.05.07 地點:特教教室
內容: 講師示範大黃瓜切法



時間:109.05.07 地點:特教教室
內容: 講師解說蓮花盤飾正確百法



時間:109.05.07 地點:特教教室
內容: 講師示範大黃瓜立體蝴蝶切法



時間:109.05.07 地點:特教教室
內容: 老師及學生認真聽講師解說



時間:109.05.07 地點:特教教室
內容: 講師指導學生



時間:109.05.07 地點:特教教室
內容: 講師指導老師



時間:109.05.07 地點:特教教室
內容: 老師們討論切割法



時間:109.05.07 地點:特教教室
內容: 教師展示今日研習成果



時間:109.05.07 地點:特教教室
內容:今日研習蔬果切雕成果



時間:109.05.07 地點:特教教室
內容:今日研習蔬果切雕成果



時間:109.05.07 地點:特教教室
內容:教師展示自己切割成品



時間:109.05.07 地點:特教教室
內容:校長致贈感謝狀予講師

※本表格若不符填寫，可自行增加。