

國立大湖農工 109 學年度高職優質化輔助方案子計畫執行成果表

一. 效益評估:

子計畫項目	109-A2 推動創新多元教學			
工作內涵	☒ 109-A2-1 結合產學跨域合作 ☐ 109-A2-2 主題融入創新教學 ☐ 109-A2-3 適性自主素養涵育			
活動名稱	1. 節慶烘焙-母親節蛋糕設計 2. 食農文化與友善環境講座			
執行進度	☒ 執行完成 ☐ 執行中 (此欄請勾選)			
執行成效	KPI 指標項目	目標	績效	備註
	A2-1 適性分組教學的參與教師人數	4	8	
	A2-2 學生自主學習的指導教師人數	4	8	
	A2-3 實施核心素養導向教學及評量的教師人數	4	8	
	A2-4 跨科目/領域/專業群科(協同)教學的教師人數	3	4	
	A2-5 學校與產業界合作家數	4	4	
	A2-6 產業界協同教學業師人數	4	4	
	A2-7 學生學習成效評估的參與教師人數	10	8	
	一、量化分析：共有 4 位其他學科教師、8 位本科專業教師以及 120 位學生參與活動。 二、質性分析：本活動學生需具備平面與立體空間透視概念，自美學概念及平面與立體空間的先備知識。由本科張惠棻老師、黎采玟老師、謝妮鴛老師、賴俐奴老師、謝岱燕老師等，帶領學生製作蛋糕體及材料準備、圖樣構思。再由外聘張雯鈞老師、陳郁芳老師、鄧原豪老師、許筱筠老師等指導到高裝飾，製作具美學與創意的蛋糕。在成品製作過程中，學生可以依據個人創意發想，裝飾成為獨一無二具有創意的蛋糕，致贈給校長、老師與母親，傳達母親節的溫馨氛圍。參與教師也可以從業界專家的教學中，學習到教學與製作重點，做為未來發展的方向及技術提升。學生更可以從參與授課的業師教學中，學習如何製作出具備商品價值的創意美學作品，而獲益良多。食農文化與友善環境講座邀請屏東科技大學邱秋霞教授主講，針對現今社會關心的食安問題深入淺出地剖析，引領學生食品專業領域對未來的期許與發展，給予學生深刻的印象。			

檢討與建議	美學及創意與產品的結合，是未來業界精進成長的方向。能以本主題提供學生學習，自是難得的機會。期望由學校充實基礎學習技能外，針對跨域與業界專家授課等相關子計畫能增加授課時數，以使課程內容深入，豐富充實。藉以提高學生的學習動機，成就學生更多元的學習方向。
遭遇的困難與問題	因執行時數有限，課程內容僅能侷限於某個主題，學習片段而欠缺延續性。期望未來計畫能核准增加授課時數及辦理業界相關專業展覽參訪活動，更能增加學生的見聞與技能。

二. 活動照片及說明:



時間:110/4/26、4/27、5/4 地點:1 本科烘焙加工教室
內容:節慶烘焙-母親節蛋糕設計



時間:110/4/26、4/27、5/4 地點:1 本科烘焙加工教室
內容:節慶烘焙-母親節蛋糕設計



時間:110/4/26、4/27、5/4 地點:1 本科烘焙加工教室
內容:節慶烘焙-母親節蛋糕設計



時間:110/4/26、4/27、5/4 地點:1 本科烘焙加工教室
內容:節慶烘焙-母親節蛋糕設計



時間:110/4/26、4/27、5/4 地點:1 本科烘焙加工教室
內容:節慶烘焙-母親節蛋糕設計



時間:110/4/26、4/27、5/4 地點:1 本科烘焙加工教室
內容:節慶烘焙-母親節蛋糕設計



時間:110/4/26、4/27、5/4 地點:1 本科烘焙加工教室
內容:節慶烘焙-母親節蛋糕設計



時間:110/4/26、4/27、5/4 地點:1 本科烘焙加工教室
內容:節慶烘焙-母親節蛋糕設計



時間:110/4/26、4/27、5/4 地點:1 本科烘焙加工教室
內容:節慶烘焙-母親節蛋糕設計



時間:110/4/26、4/27、5/4 地點:1 本科烘焙加工教室
內容:節慶烘焙-母親節蛋糕設計



時間:110/5/14 地點:食品加工科視聽教室
講師:屏東科技大學食品科學系邱秋霞教授
講座內容:食農文化與友善環境



時間:110/5/14 地點:食品加工科視聽教室
講師:屏東科技大學食品科學系邱秋霞教授
講座內容:食農文化與友善環境

※本表格若不符填寫，可自行增加。