

# 國立大湖農工 107 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	106-5(B3) 雲開天明繁星滿天-技職教育學生多元展能深耕計畫			
活動名稱	發酵與醃漬食品實作技術探討講座			
執行進度	<input checked="" type="checkbox"/> 執行完成 <input type="checkbox"/> 執行中    (此欄請勾選)			
執行成效	<b>KPI 指標項目</b>	<b>目標</b>	<b>績效</b>	<b>備註</b>
	A4 專業群科畢業生取得乙級證照的平均張數	0.14		
	B3 學生每學年參與專題製作成果展之人數比率	5.21%		
	SB11 學生專題製作獲獎件數	4		
	SB13 學生參加全國技藝(能)競賽獲獎人數比率	64%		
	一、量化分析：共計有 50 位學生、8 位教師參與活動。 二、質性分析：醃製發酵食品製作工序複雜，透過業界專家教學分享製作經驗，學生在業師指導之下，親自動手製作更能學習到製作技術之原理與方法。			
檢討與建議	業界專家具有豐富的專業知識與實際操作技術，透過實地示範能給學生不同於課堂上的學習經驗，學習有更佳效率。			
遭遇的困難與問題	因計畫不補助參訪等交通費用，故此次活動由學生支付部分交通費用，希望未來能讓學生有機會多跟業界接觸，開拓視野。			

## 二. 活動照片及說明:



時間：107.10.30、107.11.01

地點：郭家莊

內容：講解醃製發酵食品原理

時間：107.10.30、107.11.01

地點：郭家莊

內容：豆腐乳製作流程



時間：107.10.30、107.11.01

地點：郭家莊

內容：講解製作醃製發酵食品之方法與注意事項

時間：107.10.30、107.11.01

地點：郭家莊

內容：講師指導，學生動手操作豆腐乳

# 國立大湖農工 107 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	106-5(B3) 雲開天明繁星滿天-技職教育學生多元展能深耕計畫			
活動名稱	豆類、薯類加工新技術與示範教學			
執行進度	<input checked="" type="checkbox"/> 執行完成 <input type="checkbox"/> 執行中    (此欄請勾選)			
執行成效	<b>KPI 指標項目</b>	<b>目標</b>	<b>績效</b>	<b>備註</b>
	A4 專業群科畢業生取得乙級證照的平均張數	0.14		
	B3 學生每學年參與專題製作成果展之人數比率	5.21%		
	SB11 學生專題製作獲獎件數	4		
	SB13 學生參加全國技藝(能)競賽獲獎人數比率	64%		
	<p>一、量化分析：共有 50 位學生，4 位老師參與講座，業界專家示範了 3 種產品，指導學生製作拔絲糖漿、地瓜、黃豆等產品之操作技術。</p> <p>二、質性分析：業界專家本身經營農場且在各大專院校任課，實務經營與課程教學經驗豐富。</p>			
檢討與建議	業界專家具有豐富的專業知識與實際操作技術，透過實地示範能給學生不同於課堂上的學習經驗，學習有更佳效率。			
遭遇的困難與問題	因計畫不補助參訪等交通費用，故此次活動由學生支付部分交通費用，希望未來能讓學生有機會多跟業界接觸，開拓視野。			

## 二. 活動照片及說明:

	
<p>時間：107.11.06、107.11.15</p> <p>地點：食品加工科第二加工廠</p> <p>內容：講解材料之特性與操作方法</p>	<p>時間：107.11.06、107.11.15</p> <p>地點：食品加工科第二加工廠</p> <p>內容：講解材料之特性與操作方法</p>



時間：107.11.06、107.11.15  
地點：食品加工科第二加工廠  
內容：講解產品操作方法與注意事項



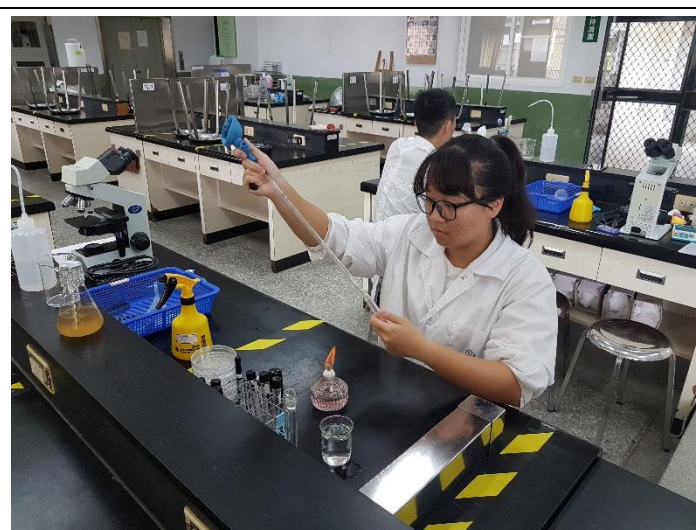
時間：107.11.06、107.11.15  
地點：食品加工科第二加工廠  
內容：業師示範產品製作

# 國立大湖農工 107 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	106-5(B3) 雲開天明繁星滿天-技職教育學生多元展能深耕計畫			
活動名稱	技藝競賽選手培訓			
執行進度	<input checked="" type="checkbox"/> 執行完成 <input type="checkbox"/> 執行中    (此欄請勾選)			
執行成效	<b>KPI 指標項目</b>	<b>目標</b>	<b>績效</b>	<b>備註</b>
	A4 專業群科畢業生取得乙級證照的平均張數	0.14		
	B3 學生每學年參與專題製作成果展之人數比率	5.21%		
	SB11 學生專題製作獲獎件數	4		
	SB13 學生參加全國技藝(能)競賽獲獎人數比率	64%		
	<p>一、量化分析：共有 4 位學生、9 位老師歷時 4 個月的培訓課程。</p> <p>二、質性分析：學生經過校內初賽、校內決賽選拔成為正式選手，培訓過程中參加兩場由大專院校與友校共同舉辦的模擬賽。透過培訓課程，擔任選手的學生將課堂所學之專業知識與實地操作的技術，在比賽中發揮所學，取得好成績。</p>			
檢討與建議	本校地處偏遠，學生入學時學科基礎較差，需要更多加強訓練時間。本科教師殷勤教導選手，犧牲假日、夜間休息時間，積極輔導學生參賽。			
遭遇的困難與問題	學生之交通、膳雜費無法報帳			

## 二. 活動照片及說明:



時間：107.7 月～11 月

地點：食品加工科加工廠

內容：食品加工選手培訓

時間：107.7 月～11 月

地點：微生物實驗室

內容：食品檢驗分析選手培訓



時間：107.10.30  
地點：元培科技大學  
內容：5校模擬賽



時間：107.11.06  
地點：中州科技大學  
內容：6校模擬賽



時間：107.11.20  
地點：佳冬高農  
內容：食品加工職種獲得優勝



# 高級中等學校 107 學年度農業類學生技藝競賽

CULTURAL SKILLS COMPETITION



# 國立大湖農工 107 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	106-3(A3) 教師社群再造-迎向教師深化教學專業發展曙光計畫			
活動名稱	手工皂製作原理與技巧			
執行進度	<input checked="" type="checkbox"/> 執行完成 <input type="checkbox"/> 執行中    (此欄請勾選)			
執行成效	<b>KPI 指標項目</b>	<b>目標</b>	<b>績效</b>	<b>備註</b>
	A5 教師參加研習平均時數	35		
	A6 專業科目、技術科目教師或專業及技術教師，赴產業研習、研究的次數或時數	190 時/人		
	A7 教師參與專業學習社群的比率	92		
	SA6 教師赴產業實習比率	40 人/學年		
	一、量化分析：共有 12 位教師、71 位學生參與研習。 二、質性分析：師生學習從肥皂的原料--油脂、氫氧化鈉經皂化反應形成肥皂的過程，作為食物的油脂也能加工生產成日常用品，並學習其中的化學原理。			
檢討與建議	期望未來針對業界專家授課等相關子計畫能核可增加授課時數，以使課程內容可更豐富充實。			
遭遇困難與問題	因核可時數有限，課程內容僅能針對某個主題，課程較為片段無法有延續性。期望未來計畫能核可增加授課時數及辦理業界相關專業展覽參訪活動。			

## 二、活動照片及說明：



時間：108/3/6 地點：食品第一加工廠

內容：講師講解製作流程及技巧

時間：108/3/6 地點：食品第一加工廠

內容：業師示範製作流程及技巧





時間：108/3/6 地點：食品第一加工廠

內容：本校教師操作打皂

時間：108/3/6 地點：食品第一加工廠

內容：業師指導本校教師操作打皂



時間：108/3/6 地點：食品第一加工廠

內容：馬賽皂



時間：108/3/6 地點：食品第一加工廠

內容：皂基皂

# 國立大湖農工 107 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	106-5(B3) 雲開天明繁星滿天-技職教育學生多元展能深耕計畫			
活動名稱	多肉盆栽蛋糕製作			
執行進度	<input checked="" type="checkbox"/> 執行完成 <input type="checkbox"/> 執行中    (此欄請勾選)			
執行成效	<b>KPI 指標項目</b>	<b>目標</b>	<b>績效</b>	<b>備註</b>
	A4 專業群科畢業生取得乙級證照的平均張數	0.14		
	B3 學生每學年參與專題製作成果展之人數比率	5.21%		
	SB11 學生專題製作獲獎件數	4		專題 2 件佳作，科展 1 件佳作，小論文 6 篇得獎
	SB13 學生參加全國技藝(能)競賽獲獎人數比率	64%		
	<p>一、量化分析：共有 40 位學生、8 位國中小教師、4 位本校教師參與研習，共製作出約 220 個成品，與本校教師、行政人員、鄰近國中小教師分享成果，增進學生的專業自信度，促進六年一貫學習區學校、社區之交流。</p> <p>二、質性分析：學生透過業界專家的教學示範，學習仿多肉植物之盆栽蛋糕的製作與裝飾技巧，發揮創意並符合消費者的消費心理，製作出具有商業價值的蛋糕商品，有助於培養未來投入相關職場之就業力。</p>			
檢討與建議	期望未來針對業界專家授課等相關子計畫能核可增加授課時數，以使課程內容可更豐富充實。			
遭遇困難與問題	因核可時數有限，課程內容僅能針對某個主題，課程較為片段無法有延續性。期望未來計畫能核可增加授課時數及辦理業界相關專業展覽參訪活動。			

## 二、活動照片及說明：



時間：108/2/26 地點：烘焙加工廠

內容：講師講解豆沙擠花技巧



時間：108/2/26 地點：烘焙加工廠

內容：講師示範豆沙擠花技巧



時間：108/2/26 地點：烘焙加工廠

內容：國中端老師親自操作成品



時間：108/2/26 地點：烘焙加工廠

內容：國中端老師親自操作成品



時間：108/2/26 地點：烘焙加工廠

內容：學生展現成品

時間：108/2/26 地點：烘焙加工廠

內容：成品展現

一、 效益評估：

子計畫項目	106-5(B3) 雲開天明繁星滿天-技職教育學生多元展能深耕計畫			
活動名稱	母親節商業蛋糕製作與行銷			
執行進度	<input checked="" type="checkbox"/> 執行完成 <input type="checkbox"/> 執行中    (此欄請勾選)			
執行成效	<b>KPI 指標項目</b>	<b>目標</b>	<b>績效</b>	<b>備註</b>
	A4 專業群科畢業生取得乙級證照的平均張數	0.14		
	B3 學生每學年參與專題製作成果展之人數比率	5.21%		
	SB11 學生專題製作獲獎件數	4		
	SB13 學生參加全國技藝(能)競賽獲獎人數比率	64%		
	<p>一、量化分析：共有 48 位學生、10 位老師參與研習，共製作出約 88 個成品，與本校教師、行政人員分享成果，增進學生的專業自信度。</p> <p>二、質性分析：學生透過業界專家的教學示範，學習商業蛋糕的製作與裝飾技巧並符合消費者的消費心理，製作出具有商業價值的蛋糕商品，有助於培養未來投入相關職場之就業力。</p>			
檢討與建議	期望未來針對業界專家授課等相關子計畫能核可增加授課時數，以使課程內容可更豐富充實。			
遭遇困難與問題	因核可時數有限，課程內容僅能針對某個主題，課程較為片段無法有延續性。期望未來計畫能核可增加授課時數及辦理業界相關專業展覽參訪活動。			

二、活動照片及說明：



時間：108/4/30 地點：烘焙加工廠

內容：講師示範蛋糕修飾技巧

時間：108/4/30 地點：烘焙加工廠

內容：講師示範鮮奶油擠花、裝袋技巧



時間：108/5/2 地點：烘焙加工廠  
內容：本校教師學習蛋糕裝飾技巧



時間：108/4/30 地點：烘焙加工廠  
內容：學生操作鮮奶油裝飾



時間：108/5/2 地點：烘焙加工廠  
內容：成品展現



時間：108/4/30 地點：烘焙加工廠  
內容：業師與學生、成品合影