

107 學年完全免試入學計畫

A1.共組培力團隊子計畫期末檢核及成果

一、計畫目標

1. 發展食農教育培力課程，共創六年一貫區域特色。
2. 設計跨域課程學習活動，深耕六年一貫學區亮點。
3. 拓研特色教學創新模式，延展六年一貫學習成效。

二、實施內容工作進度

工作項目		執行月份		107 年													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12				
1	辦理食農教育和跨域特色課程實務專題講座	預定															
	實際																
2	辦理跨域課程相關研習與實務體驗觀摩學習	預定															
	實際																
3	辦理特色教學社區或學習區國中攜手分享活動	預定															
	實際																

三、子計畫期末檢核

計畫編號	107-1	計畫名稱	「攜手培力，綻放光芒」－發展六年一貫培力課程、學習活動與特色教學計畫	
辦理項目	A1.共組培力團隊	<input checked="" type="checkbox"/> 發展六年一貫培力課程、學習活動、特色教學、素養評量	<input type="checkbox"/> 共組國高中教師專業學習社群	
	A2.教師課程共備	<input type="checkbox"/> 發展活化教學、有效教學方式	<input type="checkbox"/> 推動多元共同社團活動	
		<input type="checkbox"/> 發展銜接課程、深化課程連結	<input type="checkbox"/> 推動多元共同營隊活動	
辦理時間	107年 1 月 1 日起 至 107 年 12 月 31 日止			

1. 量化指標

項 目	
量化檢核	A1 共組培力團隊
	1. 辦理國高中六年一貫工作坊，共 <u>2</u> 場次及 <u>21</u> 人次。
	2. 辦理國高中六年一貫培力課程，共 <u>2</u> 科(食品、園藝)及國中師26人次國中生170人次。
	3. 辦理國高中六年一貫特色教學，共 <u>2</u> 科及國中師26人次國中生85人次。
	4. 組成 <u>2</u> 個國高中教師專業社群及 <u>13(國中)8(高中)6(大學)</u> 位教師參與。
5. 其他 <u>國中師26人次國中生85人次赴農業相關業界參訪與實作體驗課程</u> 。(如貴校辦理項目未列出請填寫於此)。	

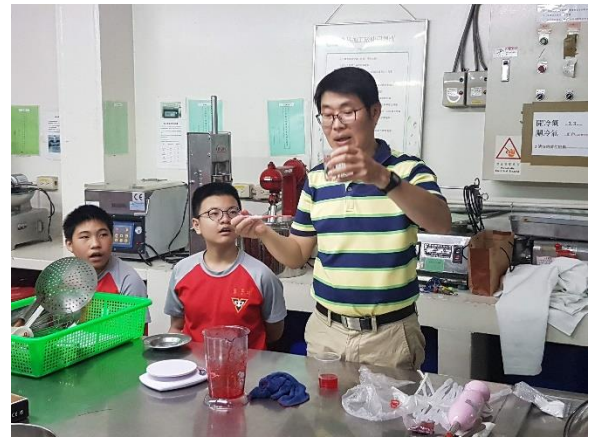
2. 質化指標

質性檢核 (請描述 辦理成效 及特色)	A1共組培力團隊			
	<p>1. 國高中六年一貫工作坊：本校園藝科、食品加工科與學習區之大湖國中、獅潭國中並攜手元培科技大學、中台科技大學、中華大學，共同研討國高中六年一貫食農教育初階、中階與進階之課程設計。在實作體驗的經驗中，國中端的教師從品茶中體驗「食育」的重要性，重新學習飲食的禮儀、文化，進而瞭解食材來源的安全性，食材如何加工製作成為食品，食品安全如何把關。串連國中、高中與大學更能將課程內涵與架構更具連貫性，亦能充實課程內涵的廣度與深度。</p> <p>2. 國高中六年一貫培力課程：學習區大湖國中、獅潭國中師生至本校實施六年一貫培力課程，結合本校園藝科、食品加工科專業教師與業界專家等師資，發展出蘭花組合盆栽、趣味烘焙、球狀組合盆栽、創意杯子蛋糕等課程，讓學習區國中師生從實作課程中更能實踐技職教育的精神。在課程中更引進業界專家與本校教師共同指導國中師生實作，使國中師生也能學習商業製作模式，產出具有商業價值之作品。</p> <p>3. 國高中六年一貫特色教學：結合本校園藝科、食品加工科並攜手元培科技大學、中台科技大學、中華大學，在大學實驗課程中瞭解食品科學實驗的操作技術，與微生物的觀察重點，進而學習食品檢驗分析的實驗要點，如何看懂食品標示，如何購買安全的食品。將學習區國中師生帶到大學教學現場與業界職場生產現場，使國中師生能從書本的理論知識中，親身體驗理論知識應用於商業生產，使國中教師更能發想與發展出技職教育相關的特色教學課程。</p>			
子計畫 聯絡人	單位	園藝科、食品加工科	職稱	科主任
	姓名	鄭雅凌、郭慧嫻	電話	(037)992216 分機533、530
	E-mail	t104045@thvs.mlc.edu.tw ; vivi8899@thvs.mlc.edu.tw		

四、執行成果 (含照片)



大湖國中食品專業特色教學—食品中的化學



大湖國中食品專業特色教學—好玩的分子料理科學



大湖國中食品專業特色教學—微生物的世界



大湖國中食品專業特色教學—乳品加工製造與應用 (四方牧場)



大湖國中食品專業六年一貫工作坊—西式肉品加工與啤酒釀造技術



大湖國中食品專業六年一貫工作坊—食育之台灣茶品味



大湖國中食品專業培力課程—趣味烘焙



大湖國中食品專業培力課程—趣味烘焙



大湖國中園藝專業培力課程—蘭花組合盆栽



大湖國中園藝專業培力課程—蘭花組合盆栽



獅潭國中食農教育特色教學—認識蜜蜂



獅潭國中食農教育特色教學—蜂蠟製作



獅潭國中食農教育特色教學—蜂蜜鬆餅製作



獅潭國中食農教育特色教學—蜂蜜鬆餅製作



獅潭國中食農教育特色教學—養蜂體驗



獅潭國中食農教育特色教學—養蜂體驗



獅潭國中六年一貫工作坊—食農教育課程設計



獅潭國中六年一貫工作坊—食農教育課程設計



獅潭國中食品專業培力課程—創意杯子蛋糕



獅潭國中食品專業培力課程—創意杯子蛋糕



獅潭國中園藝專業培力課程—球狀組合盆栽



獅潭國中園藝專業培力課程—球狀組合盆栽

五、現況檢討與未來規劃

本子計畫的目標在幫助國中端教師體認技職教育的內涵，國高中教師共組培力團隊，高中端、大學端幫助國中端使其能發展出適合國中端各校學生的特色課程與教學內容，進而幫助國中的學生瞭解技職教育，選擇適合自己未來就業的目標。