


國立大湖農工 108 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	108-2(A2) 啟動跨域合作密碼，共創教學新願景			
活動名稱	聖誕薑餅屋設計與構築			
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	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	4	
	A2-2 自主學習的指導教師人數	3		
	A2-4 跨科目/領域/專業群科(協同)教學的教師人數	3	4	
	A2-5 學校與產企業合作家數。	10		
	S3 協同教學技專教師人數比率	4%		
	S4 技專教師協同教學科目數	2	2	
	一、量化分析：共有 6 位其他學科教師、8 位本科專業教師以及 67 位學生參與活動。 二、質性分析：學生需具備空間透視概念，從模版製作、模型搭建，再到麵糰烤焙成形、糖霜製備，最後組裝烤焙好的薑餅塊成為薑餅屋，再依據學生個別創意發想，裝飾成為獨一無二的創意薑餅屋。教師從業界專家的教學中學習到此項目的製作重點與教學重點，學生從業師教學中學習到如何製作出具備商業價值的作品。			
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。			
遭遇的困難與問題	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:108/12/16、108/12/19 地點:食品加工科烘焙工廠	時間:108/12/16、108/12/19 地點:食品加工科烘焙工廠

內容:業師指導學生製作薑餅屋麵糰



時間:108/12/16、108/12/19 地點:食品加工科烘焙工廠
內容:學生製作薑餅屋麵糰並用模版切割麵糰

內容:業師指導學生切割薑餅屋麵糰



時間:108/12/16、108/12/19 地點:食品加工科烘焙工廠
內容:學生製作薑餅屋麵糰並用模版切割麵糰



時間:108/12/16、108/12/19 地點:食品加工科烘焙工廠
內容:學生用糖霜黏合薑餅屋



時間:108/12/16、108/12/19 地點:食品加工科烘焙工廠
內容:學生用糖霜黏合薑餅屋



時間:108/12/16、108/12/19 地點:食品加工科烘焙工廠
內容:學生展示作品



時間:108/12/16、108/12/19 地點:食品加工科烘焙工廠
內容:學生展示作品

※本表格若不符填寫，可自行增加。

國立大湖農工 108 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	108-5(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	北區六校、中區八校技藝模擬競賽			
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	KPI 指標項目	目標	績效	備註
	B3-2 技專校院合作校數。	3	2	
	B3-3 學生至業界實務實習人數。	60	67	
	B3-6 各項技藝能競賽學生得獎人數。	15		
	B3-7 學生參與專題實作競賽人數。	12	47	
	B3-8 專題實作競賽學生得獎人數。	6		
	S12 學生參加企業參訪人數比率。	85%		
	S13 學生參加國際交流人數比率。	0.01%	0.055%	
	S14 學生創新研發件數。	1		
	S17 學生參加全國技藝(能)競賽獲獎人數比率	40%		
	<p>一、量化分析：4 位學生 9 位老師參與技藝競賽訓練，與台北海洋科技大學、弘光科技大學合作辦理北區六校、中區八校技藝模擬競賽。</p> <p>二、質性分析：學生在學校接受本校教師加強教學與訓練，透過與友校學生一同模擬競賽能增加比賽經驗，並瞭解自我練習的不足，會到學校後能再次加強不足的學科與術科。</p>			
檢討與建議	<p>透過與友校及大學端學校的模擬競賽交流活動，學生可以在大學端學校使用工廠、實驗室，更能認識大學的設備與環境。與友校交流老師們能夠交換教學心得，學生也可交換學習心得，師生都受益良多。</p>			
遭遇的困難與問題	<p>已經與台北海洋科技大學、弘光科技大學兩所大專院校洽談明年度合作計畫，未來將持續辦理。</p>			

二. 活動照片及說明:



時間：108/10/25 地點：台北海洋科技大學
內容：加工組競賽



時間：108/10/25 地點：台北海洋科技大學
內容：加工組競賽



時間：108/10/25 地點：台北海洋科技大學
內容：食品檢析組競賽



時間：108/10/25 地點：台北海洋科技大學
內容：食品檢析組賽後講解



時間：108/10/25 地點：台北海洋科技大學
內容：選手合影



時間：108/10/25 地點：台北海洋科技大學
內容：參賽師生合影



時間：108/11/10 地點：弘光科技大學
內容：加工組競賽



時間：108/11/10 地點：弘光科技大學
內容：加工組競賽



時間：108/11/10 地點：弘光科技大學
內容：食品檢析組競賽



時間：108/11/10 地點：弘光科技大學
內容：食品檢析組競賽



時間：108/11/10 地點：弘光科技大學
內容：教授評審作品



時間：108/11/10 地點：弘光科技大學
內容：教授評審作品

※本表格若不符填寫，可自行增加。

國立大湖農工 108 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	108-5(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			
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	KPI 指標項目	目標	績效	備註
	B3-2 技專校院合作校數。	3	2	
	B3-3 學生至業界實務實習人數。	60	67	
	B3-6 各項技藝能競賽學生得獎人數。	15		
	B3-7 學生參與專題實作競賽人數。	12	47	
	B3-8 專題實作競賽學生得獎人數。	6		
	S12 學生參加企業參訪人數比率。	85%		
	S13 學生參加國際交流人數比率。	0.01%	0.055%	韓國學生交流
	S14 學生創新研發件數。	1		
	S17 學生參加全國技藝(能)競賽獲獎人數比率	40%		
	<p>一、量化分析:共有 67 位學生、4 位教師參與業界參訪與研習活動，業界專家教學指導鹽製豆腐與豆腐乳之製作與發酵。</p> <p>二、質性分析:本科師生至苗栗公館鄉發酵食品馳名之「郭家莊」辦理研習活動，業界專家指導學生製作鹽製豆腐與豆腐乳之製作與發酵原理，在工廠生產現場，業界專家示範豆乳之榨取與豆腐製作，進一步加工成鹽製豆腐，並經發酵製成豆腐乳，學生能夠從實作中學習，將課本中的專業知識，應用於實作產品中。</p>			
檢討與建議	業界專家給予本科師生實務製作經驗，再經教師引導學生思考、創新，構想專題製作主題，將傳統食品加以研發創新，製作出更符合健康的食品。			
遭遇的困難與問題	期盼未來有機會多跟業界專家學習請益，讓本科師生更能與業界技術接軌。			

二、活動照片及說明：



時間:108/12/3~4 地點:郭家莊
內容:業界專家講解鹽製豆腐與豆腐乳發酵原理



時間:108/12/3~4 地點:郭家莊
內容:業界專家講解鹽製豆腐與豆腐乳發酵原理



時間:108/12/3~4 地點:郭家莊
內容:學生製作鹽製豆腐與豆腐乳



時間:108/12/3~4 地點:郭家莊
內容:學生製作鹽製豆腐與豆腐乳



時間:108/12/3~4 地點:郭家莊
內容:學生參訪豆腐製作工廠



時間:108/12/3~4 地點:郭家莊
內容:學生參訪豆腐製作工廠

※本表格若不符填寫，可自行增加。