

# 國立大湖高級農工職業學校

## 107學年度教育部國民及學前教育署補助

### 高級中等學校遴聘業界專家協同教學

#### 成效報告

承辦組長：

教師兼  
就業輔導組長  
張文鑫

承辦單位主任：

教師兼  
實習主任  
陳得康

校長：

沈和成

中華民國 108 年 7 月 15 日

# 壹、基本資料

## 一、申辦簡表

學校全銜：國立大湖高級農工職業學校

學校地址：苗栗縣大湖鄉大寮村竹高屋68號

單位：實習處

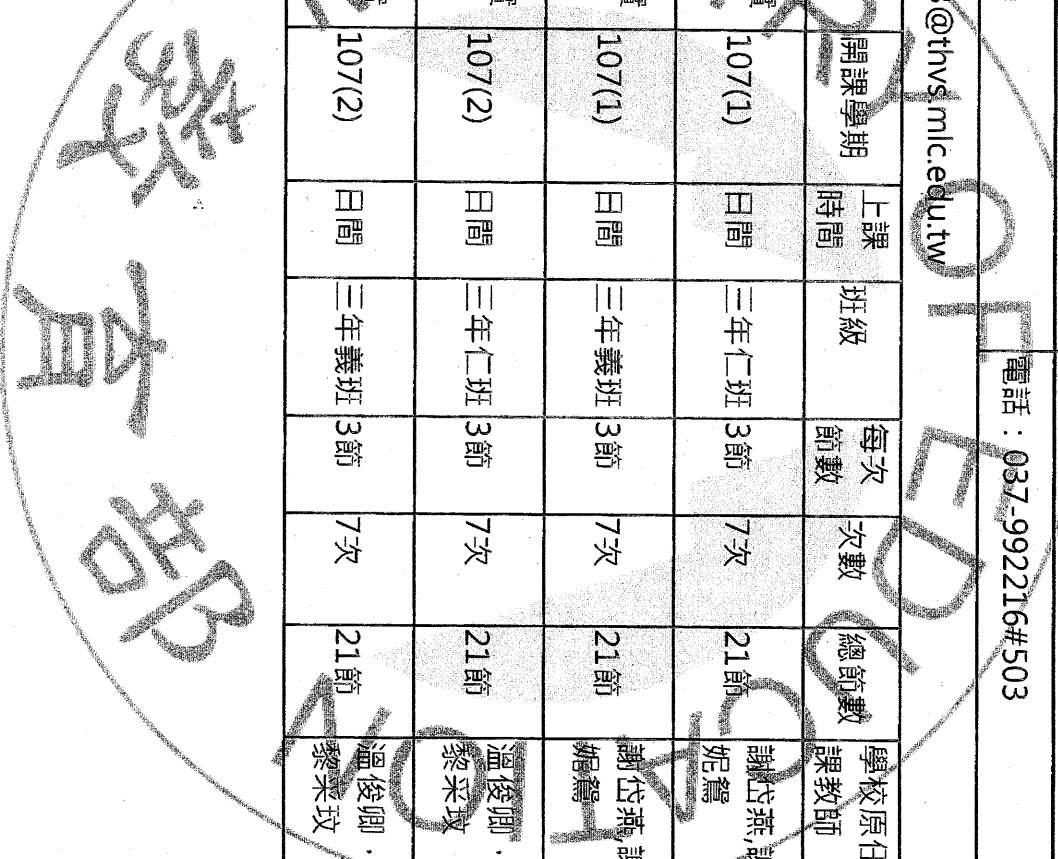
職稱：就業輔導組長

聯絡人 姓名：張文鑫

電話：037-992216#503

e-mail：t503@thvs.mlc.edu.tw

科別	科目名稱	開課學期	上課時間	班級	每次節數	次數	總節數	學校原任課教師	業界專家姓名
食品加工科	食品加工實習III	107(1)	日間	三年仁班	3節	7次	21節	謝岱燕、謝妮鴛	莊英珠
食品加工科	食品加工實習III	107(1)	日間	三年義班	3節	7次	21節	謝岱燕、謝妮鴛	莊英珠
食品加工科	食品加工實習IV	107(2)	日間	三年仁班	3節	7次	21節	溫俊卿、黎采玟	莊英珠
食品加工科	食品加工實習IV	107(2)	日間	三年義班	3節	7次	21節	溫俊卿、黎采玟	莊英珠



## 二、協同教學實習教學計畫表 (1科目1表)

107學年度第1學期實習教學計畫表 (實際執行情形詳列出)

科目名稱：食品加工實習Ⅱ

授課班級：3年食三仁班

授課教師：謝岱燕

週次	月日節	單元名稱	技能項目	備註
6	10月05日2-4節	中式麵食	蒜蓉酥、椰蓉酥	莊英珠
8	10月15日2-4節	中式麵食	芝麻喜餅、行銷學	莊英珠
10	11月02日2-4節	中式麵食	蘇式月餅、成本計算	莊英珠
12	11月16日2-4節	中式麵食	油皮蛋塔	莊英珠
14	11月30日2-4節	中式麵食	太陽餅	莊英珠
16	12月14日2-4節	中式麵食	酥皮蛋塔、成本計算	莊英珠
18	12月28日2-4節	中式麵食	台式椰蓉月餅	莊英珠



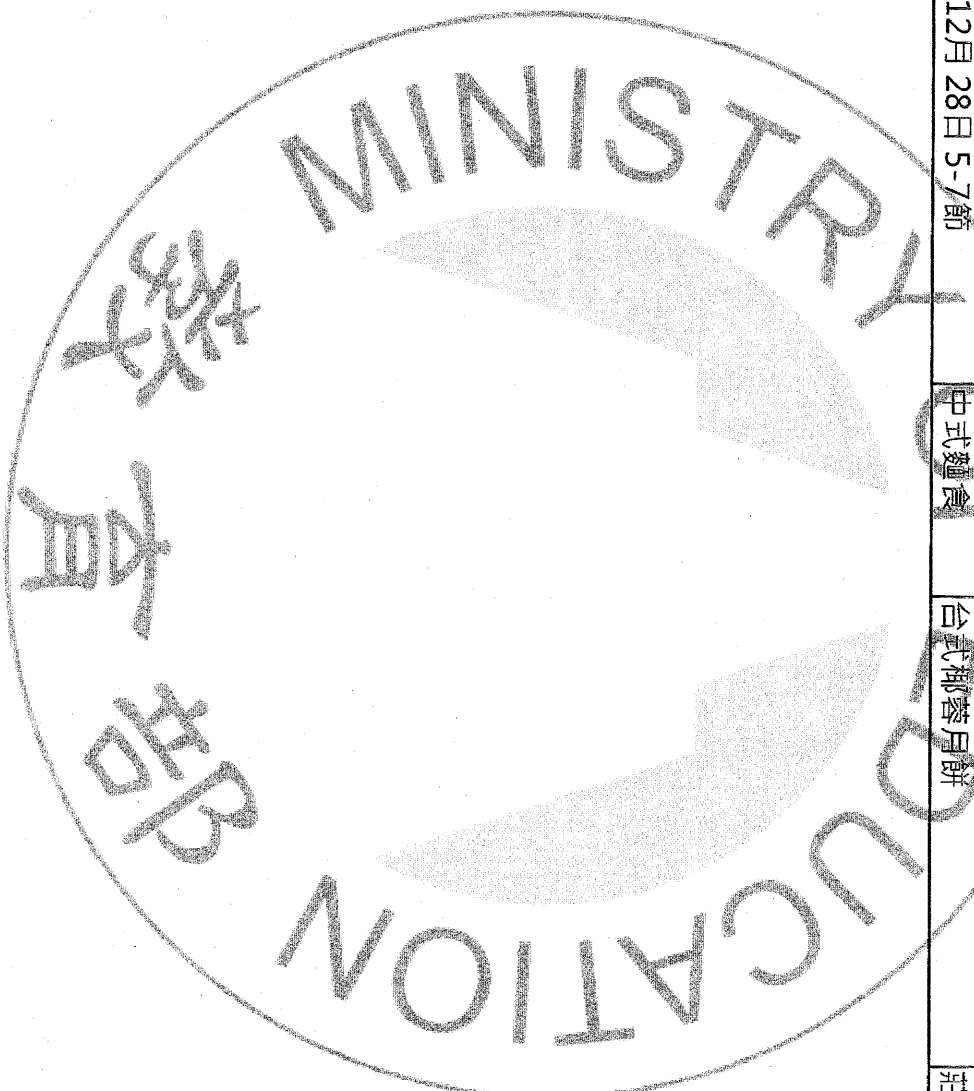
### 107學年度第1學期實習教學計畫表（實際執行情形詳列出）

科目名稱：食品加工實習Ⅲ

授課班級：3年食三義班

授課教師：謝岱燕

週次	月日節	單元名稱	技能項目	備註
6	10月 05日 5-7節	中式麵食	蒜蓉酥、椰蓉酥	莊英珠
8	10月 19日 5-7節	中式麵食	芝麻喜餅、行銷學	莊英珠
10	11月 02日 5-7節	中式麵食	蘇式月餅、成本計算	莊英珠
12	11月 16日 5-7節	中式麵食	油皮蛋塔	莊英珠
14	11月 30日 5-7節	中式麵食	太陽餅	莊英珠
16	12月 14日 5-7節	中式麵食	酥皮蛋塔、成本計算	莊英珠
18	12月 28日 5-7節	中式麵食	台式椰蓉月餅	莊英珠



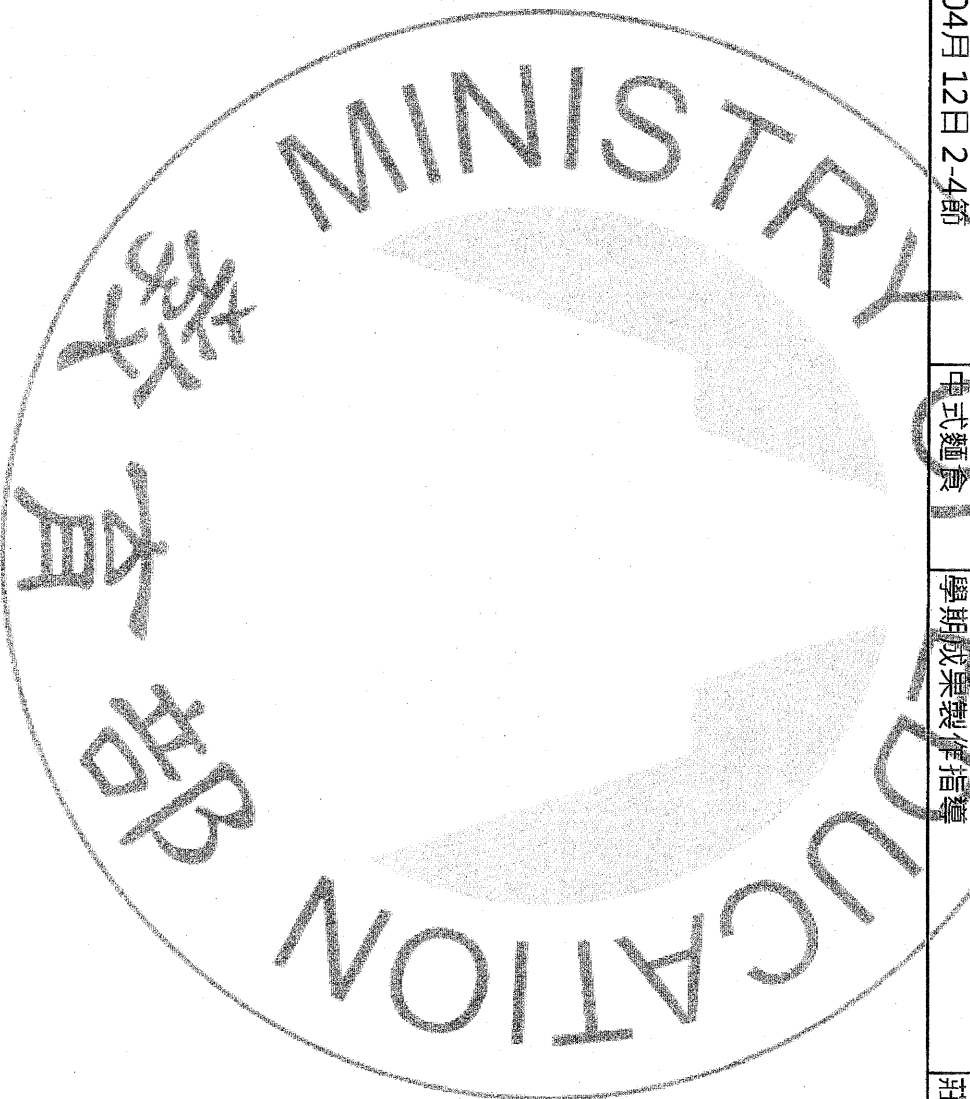
### 107學年度第2學期實習教學計畫表（實際執行情形詳列出）

科目名稱：食品加工實習IV

授課班級：3年食三仁班

授課教師：謝岱燕

週次	月日節	單元名稱	技能項目	備註
1	02月 15日 2-4節	中式麵食	椰蓉酥、行銷學	莊英珠
2	02月 23日 2-4節	中式麵食	咖哩餃	莊英珠
4	03月 08日 2-4節	中式麵食	椪餅、行銷學	莊英珠
5	03月 15日 2-4節	中式麵食	白豆沙月餅、成本計算	莊英珠
6	03月 22日 2-4節	中式麵食	蒜蓉酥	莊英珠
7	03月 29日 2-4節	中式麵食	龍鳳壽餅、成本計算	莊英珠
9	04月 12日 2-4節	中式麵食	學期成果製作指導	莊英珠



107學年度第2學期實習教學計畫表（實際執行情形詳列出）

科目名稱：食品加工實習IV

授課班級：3年食三義班

授課教師：謝代燕

週次	月日節	單元名稱	技能項目	備註
1	02月 15日 5-7節	中式麵食	椰蓉酥、行銷學	莊英珠
2	02月 23日 5-7節	中式麵食	咖哩餃	莊英珠
4	03月 08日 5-7節	中式麵食	椪餅、行銷學	莊英珠
5	03月 15日 5-7節	中式麵食	白豆沙月餅、成本計算	莊英珠
6	03月 22日 5-7節	中式麵食	蒜蓉酥	莊英珠
7	03月 29日 5-7節	中式麵食	龍鳳喜餅、成本計算	莊英珠
9	04月 12日 5-7節	中式麵食	學期成果製作指導	莊英珠



# 貳、執行情形檢核

## 食品加工科/職業類科學程(1科別1表)

### 一、績效檢核

量化的檢核表			
本科辦理遴聘業界專家協同教學之參與教師人數	4		人
本科辦理遴聘業界專家協同教學之參與學生人數	30		人
本科辦理遴聘業界專家協同教學之聘任業界專家人數	1		人
<b>(一) 教師教學專業發展</b>			
1. 業界專家參與教師專業學習社群	<input checked="" type="checkbox"/>	有	沒有
(1) 業界專家參與本科教師專業學習社群次數	2		次
(2) 業界專家協助本科教師發展專題討論或研究成果數	0		次
<b>(二) 學生適性學習表現：業師協助學生參賽得獎項目·件(組)數(請上傳相關證明文件)</b>			
1. 協助全國高級中等學校小論文寫作比賽	0		件
2. 協助全國高級中等學校專題與創意製作競賽(複賽)	0		件
3. 協助全國高級中等學校專題與創意製作競賽(決賽)	0		件
4. 協助中小學科學展覽會(分區賽)	0		件
5. 協助中小學科學展覽會(全國賽)	0		件
6. 協助發明展	0		件
7. 協助全國高級中等學校學生技藝競賽	28		人次
8. 協助全國技能競賽(分區技能競賽)	0		人次
9. 協助全國技能競賽(全國賽)	0		人次
10. 協助國際展能節職業技能競賽	0		人次
11. 協助國際展能節職業國手選拔	0		人次
12. 協助國際展能節職業技能競賽國手選拔	0		人次
13. 協助國際科技展覽	0		人次
14. 協助取得專利	0		件
<b>(三) 學校本位課程發展</b>			
1. 業界專家參加學校課程發展委員會次數	0		次
2. 業界專家參與發展課程數	1		件
3. 業界專家協助發展自編教材數(請上傳教材內容)	1		件
4. 業界專家參與發展教學單元數(請上傳內容)	3		件
5. 業界專家參與發展教學教員數(請上傳文件或照片)	0		件

(四) 技能教育方案推動

1. 業界專家協助教師赴職場進行業界實務研習或研究(次數、人數)	0	次	0	人
2. 業界專家協助學生赴職場進行職場參觀(次數、人數)	1	次	71	人
3. 業界專家協助本科學生赴職場進行校外實習(次數、人數、實習日數)	0	次	0	人
4. 業界專家協助本科專業競賽選手技能培訓(次數、選手數、職種數)	7	次	2	人
(五) 其他(請條列)				1 種

二、態度檢核

檢核題項	質性檢核表				
	非常符合	符合	有些符合	普通	有些不符合
1. 教師與業界專家一同編撰教材並執行。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 教師吸收業界專家專長，充實教學知識。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 教師能因業界專家協同教學提升專業技能。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. 業界專家能強化學生對職場專業知識之瞭解。	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. 業界專家能強化學生之職場專業技能。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. 業界專家有助於提升學生之職場自信。	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. 業界專家能有助於提升學生學習成效。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. 業界專家有助於學校發展本位課程。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. 業界專家提升學生日後之產業競爭力。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. 業界專家有助於學生提高就業率。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. 業界專家有助於學校對教學資源之取得。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. 業界專家能提高學生對產業的熱忱。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

三、問題與建議

執行遭遇問題(請條列，無則免填)	改進作法/建議(請條列，無則免填)
部分實習項目材料昂貴，計畫補助經費不足	建議提高學生材料費每人之單價



# 參、經費執行情形

## 一、經費執行概況

單位：(元)

項次	名稱(項目)	107會計年度/107學年度第1學期 (107年8月1日~12月31日)		108會計年度/107學年度第2學期 (108年1月1日~7月31日)	
		核定金額	執行金額	核定金額	執行金額
1	鐘點費	33600	33600	33600	33600
2	機關補充保費	641	642	641	642
3	交通費	3304	1652	3304	1652
4	材料費	21000	20990	21000	20971
5	業務費	20000	19978	20000	20113
	小計	78545	76862	78545	76978
	執行率	97.86%		98%	

承辦組長：

張文鑫  
兼  
教學輔導組長

承辦單位主任：

陳得康  
兼  
實習主任


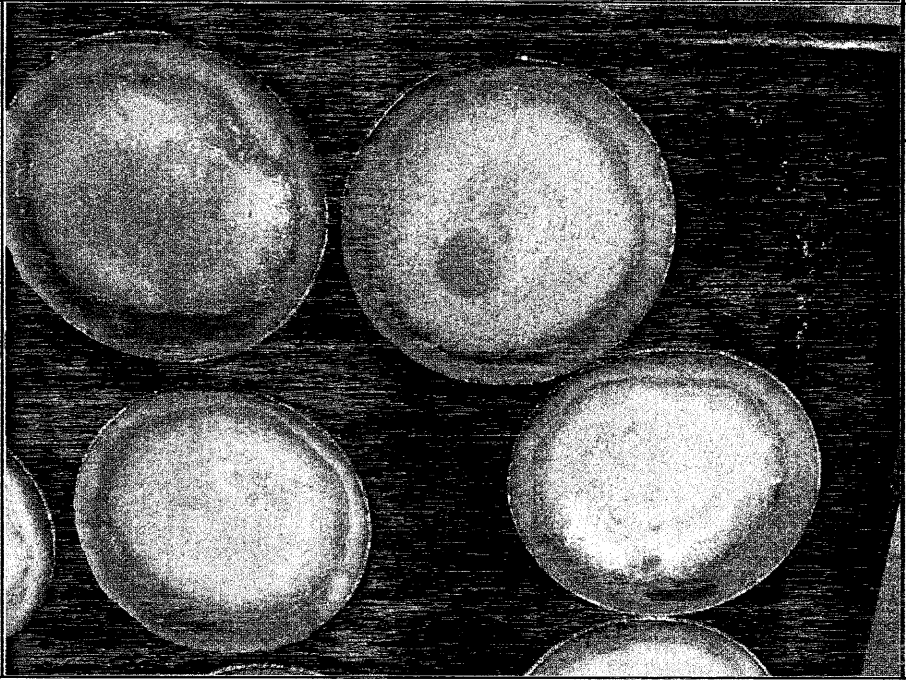
主計主任：

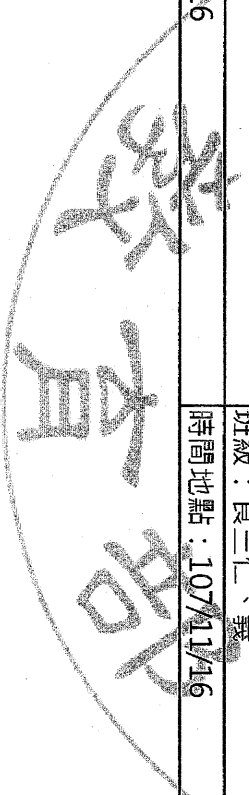
陳仁榮  
主計室主任

校長：

沈和成  
校長

# 肆、活動剪影

科別	食品加工科	科目名稱	食品加工實習Ⅲ
			
業師示範教學	油皮蛋塔	成品照	油皮蛋塔
班級：食三仁、義	班級：食三仁、義	時間地點：107/11/16	時間地點：107/11/16

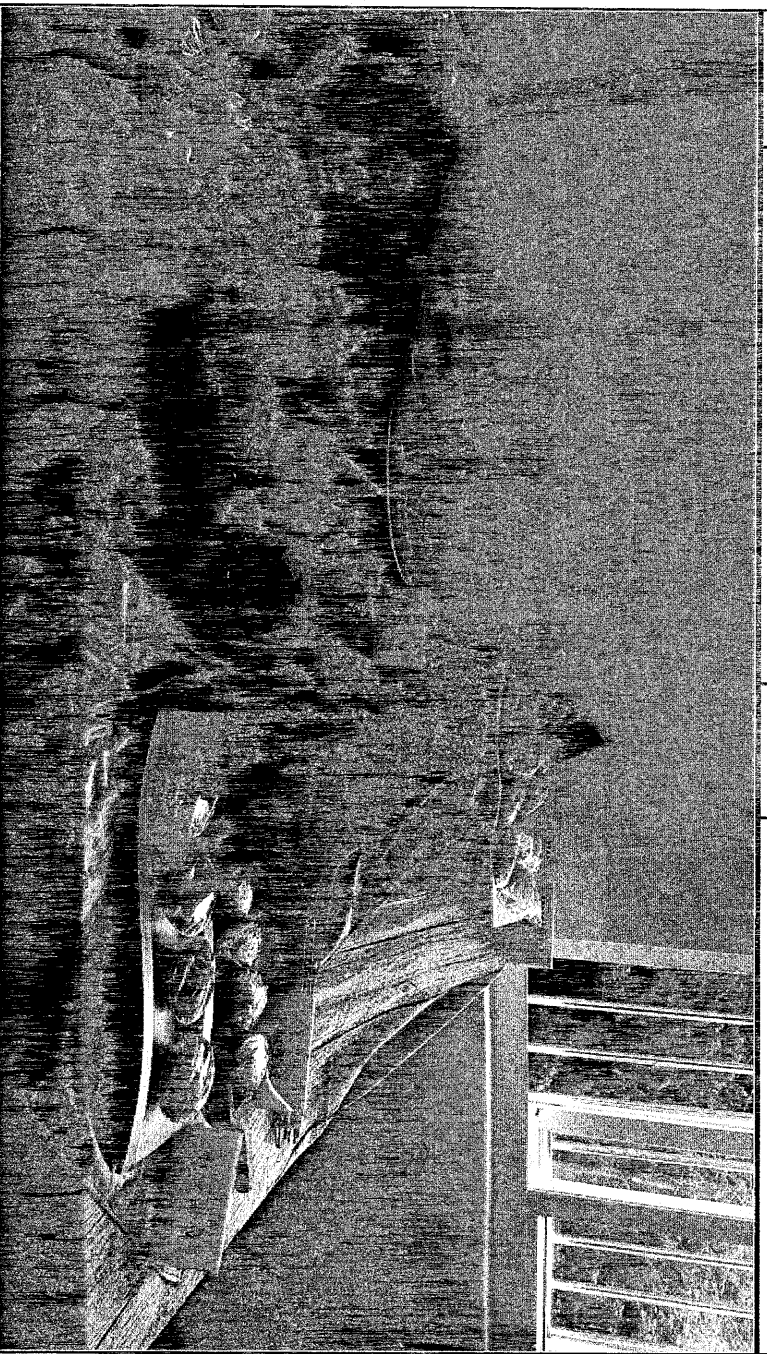


科別

食品加工科

科目名稱

食品加工實習IV

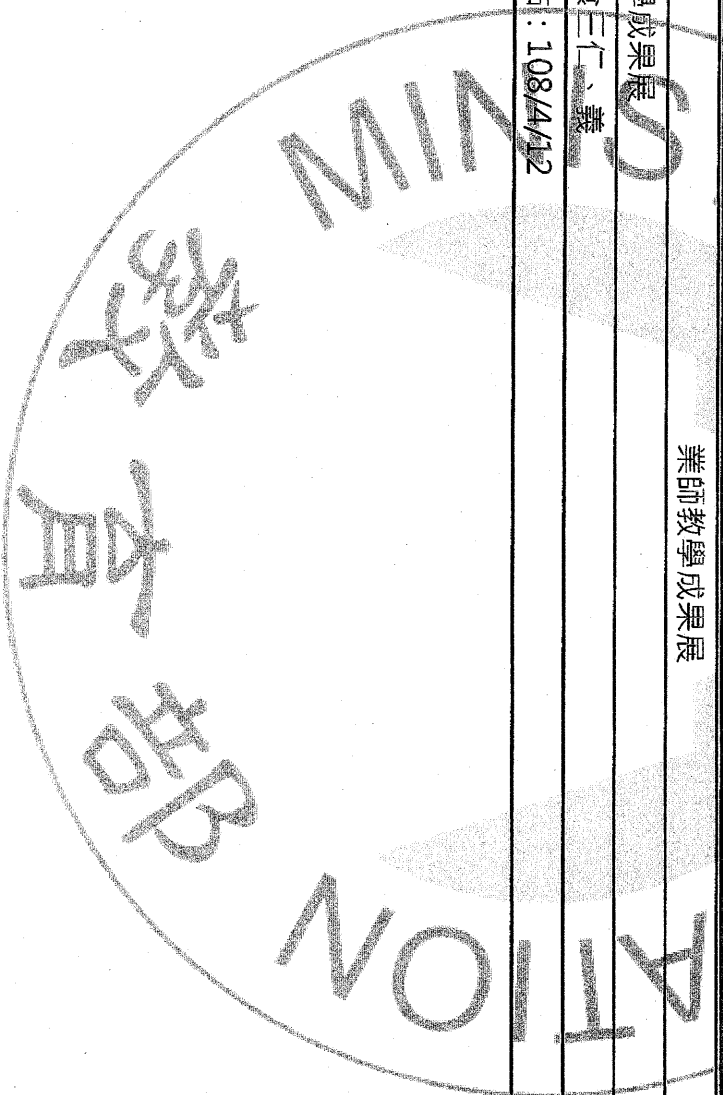


業師教學成果展



業師教學成果展

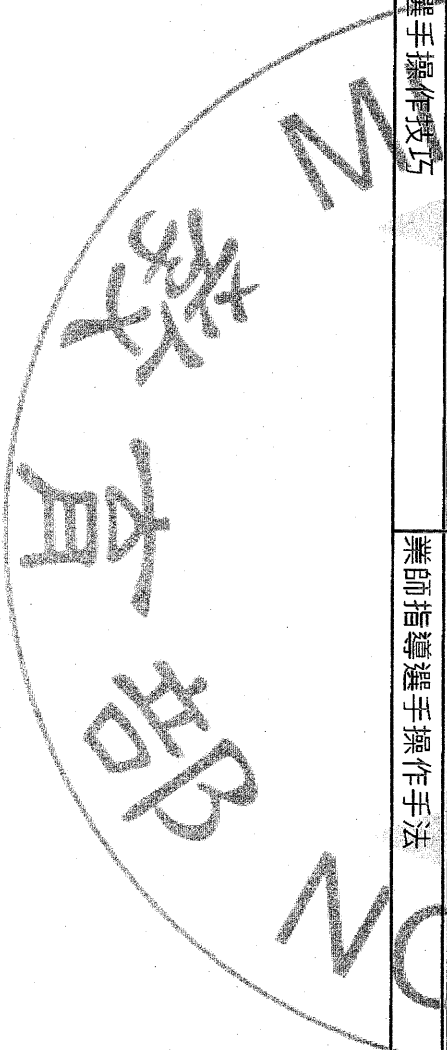
班級：食三仁、義

時間地點：108/4/12



# 伍、相關證明文件

科別	食品加工科	項目	指導學生全國技藝競賽
			
業師指導選手操作技巧		業師指導選手操作手法	



科別

食品加工科

項目

業師自編教材

107 學年度國立大湖農工食品加工科

業師協同教學自編教材

# 中式麵食加工

編著：莊英珠

校閱：謝岱燕

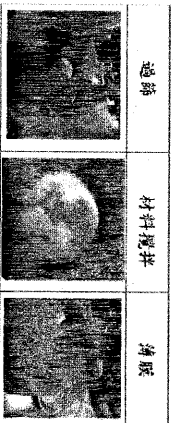
業師自編教材

107 學年度國立大湖農工食品加工科業師協同教學自編教材  
單元一 油皮 製作

材料	中粉	糖粉	豬油	水
----	----	----	----	---

步驟：

1. 準備小攪拌缸，攪拌攪拌器。
2. 粉類過篩，倒入缸內。
3. 加入豬油及水。
4. 先用 1 號攪拌器攪拌至成糰約 2 分鐘。
5. 改用 2 號中速攪拌至充實且擴展階段約 5-7 分鐘。
6. 用手將油皮整形成圓。
7. 塑膠袋蓋上，桌面上散乾 30 分鐘。



注意事項：

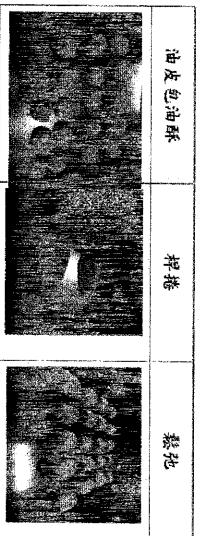
1. 粉類一定要過篩，以防有大顆粒或雜質，不易拌合均勻。
2. 以 2 檔中速打至時一定要足夠時間約 5-10 分鐘，形成拉開有微斷渣狀及薄膜即可。

業師自編教材教學單元

107 學年度國立大湖農工食品加工科業師協同教學自編教材  
單元三 油皮包油酥之二次擀捲

步驟：

1. 油皮切斜面朝上壓扁，吹手上虎口處。
2. 再將油酥放入中間。
3. 油皮向上推，完整包覆油酥。
4. 以虎口將油皮緊緊黏合。
5. 黏合面朝上，壓扁。
6. 擀麵棍桿長型，捲起。
7. 以油皮包油酥之方式先擀捲一次後可先散乾約 5-10 分鐘(或可以互換桿二次)
8. 再接再二次擀捲散乾 10 分鐘。(以塑膠袋或錫箔覆蓋即可。)
9. 整形。



注意事項：

1. 油皮包油酥在桿捲時，一次桿捲長度約 1/3 支擀麵棍，二次桿捲時長度約 2/3 支擀麵棍。
2. 油皮包油酥在擀捲後必須要鬆弛約 10 分鐘。

業師自編教材教學單元3

107 學年度國立大湖農工食品加工科業師協同教學自編教材  
單元二 油酥製作

材料	低粉	豬油
----	----	----

步驟：

1. 麵粉過篩，倒入缸內。
2. 加入豬油。
3. 以攪拌攪拌器，攪速至 8 分(微微有粉)。
4. 取出油酥，以手在均勻至平硬在散度。
5. 以錫箔蓋在油酥，避免風乾。



注意事項：

1. 油酥軟硬度應與油皮相當，擀捲時才可操作。

業師指導選手操作手法



