

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	教師發展跨領域創新教學模式及策略 業界農園參訪：農園季節性植物之認識—節氣的大地飲食			
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		
	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		
	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		

	<p>一、量化分析:</p> <p>1. 由於 108 綜職科服務群課綱中課程需要，包含農園藝種植維護實作及農園管理維護實作，故辦理農園藝技能領域相關一場研習，由綜職科及食品科 2 位老師及 12 位同學到學校附近農園參訪施作情形，瞭解因季節不同所生產的農產品也不同。</p> <p>2. 運用學校現有設備果乾機，將在地食材—公館紅棗、銅鑼杭菊、薑麻園的薑，經過切片乾燥後，加以組合搭配運用，做成茶包組，或是加入甜點中，形成獨特風味。老師帶 4 位學生採摘紅棗，切片去籽乾燥；12 位同學學習果乾機操作方式，10 位同學學習將乾燥後食材組裝成各式茶包，如：桂圓紅棗茶、杭菊枸杞茶、綜合花草茶(玫瑰、洛神花、紅茶、甜菊、蝶豆花等)；10 位同學將乾燥玫瑰花瓣加入糖糰中增加風味，做成玫瑰牛軋糖。</p> <p>二、質性分析:</p> <p>1. 推動學校發展願景，研擬校本特色課綱架構：本校將依據新課綱的基本理念，學校辦學的願景和目標，結合學校現況來形塑學校特色，以落實技術型高中務實致用程特色，進而發展學校課程發展的主軸，並結合當地產業特色及學校文化等資源，進行學校專業群科與普通科目之效本特色課程發展，據以規劃多元選修及適性教學課程。其中包括跨科學習(食品科及園藝科)與合作，提供老師及學生適性學習的友善校園氛圍，以落實新課綱教育之精神。</p> <p>2. 促成學校教師對 108 課綱推動精神之共識，建立畢業學生之多元能力：本計畫辦理農園參訪，講師身為農園負責人，對於農園實務工作經驗非常豐富，分享內容包含有：結合在地特有的農產品、農園管理(有機)及農務技能等，過程中並讓同學實際至農園採摘及品嚐油甘，味道先是澀味重，再吞一口口水後，居然真的回甘了，這就是水果名之由來。而在品評室品嚐釀造三星期之油甘汁，味道有如楊桃，味道真是好喝完全沒有澀味，真是讓我們為之神奇。之後老師讓我們採摘一些回學校，讓我們自製油甘釀造液，能充分了解釀造之操作方式，以及放置時間會影響其風味，三星期是楊桃味，半年後是什麼味道?等到那時，再品嚐看看就知道了。藉由親自採摘製作，讓學生能知道並吸收到真正在地優良農產品的製作程序，面對學年新課綱的各項挑戰。</p>
檢討與建議	<p>藉由校外農園實地參訪，讓教師能發展跨領域創新的教學模式及策略，提升課程教學效能與學生學習成效，進而能發展教師社群特色課程，引進新科技教學設施，深化學習精進創新教學實務。</p>
遭遇的困難與問題	<p>農產品從種植到製作出成品，包含了多少農民的辛苦汗水，才能結晶產出?其原由深且廣，無法一一詳述。例如：我們所參觀的是有機農園，與一般非有機農園不同，所產出的油甘果實，比較小，而且外觀不佳，但要學生能完全懂，而且能分辨出有機與非有機食品，老師在學校教授學生時，除了一般基礎性的農園知識外，更要時常與農園接觸或上網搜尋相關知識，才能獲得新知。</p>

二. 活動照片及說明:



時間:108.10.28 地點:Me 棗居
內容:講師及學生們溝通互動



時間:108.10.28 地點:Me 棗居
內容:品嚐新鮮油甘滋味



時間:108.10.28 地點:Me 棗居
內容:品嚐釀造三星期油甘之滋味



時間:108.11.5 地點:食品加工廠
內容:同學自製油甘釀造液



時間:108.12.23 地點:烹飪教室
內容:使用果乾機



時間:109.1.3 地點:食品加工實習教室
內容:組裝茶包



時間:108.12.19 地點:文創教室
內容:將製作成品包裝成禮盒送廠商



時間:109.1.3 地點:特教辦公室
內容:將製作成品包裝成禮盒送廠商

※本表格若不符填寫，可自行增加。