

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	咖啡豆發酵與烘焙技術實務			
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	5	
	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：共有 64 位食品加工科學生、4 位食品加工科教師與 1 位電機科教師參與此次跨領域研習活動。</p> <p>二、質性分析：透過跨科、跨領域合作教學活動來引發學生學習動機與熱情，電機科教師引導學生電路與機械原理，並應用在咖啡豆之烘焙。食品加工科教師進一步引導學生學習咖啡豆烘焙之原理與化學作用機制，並製備成咖啡飲品。學生能學習到廣泛且妥善運用各種工具，透過活動能涵養生活品味與美感。</p>			
檢討與建議	因不同群科之專業領域差距甚大，要做跨領域課程結合有其困難，只能以微課程方式進行。			
遭遇的困難與問題	專業領域差異大，學生需要先具備一定之本科專業知識背景後，才能做跨領域課程結合。微課程僅能引領學生進入新領域專業，但無法深入專業核心。			

二. 活動照片及說明：



時間:109/6/17

地點:電機科專業教室

內容:電機科教師講述咖啡豆烘焙原理與機器
設計概念



時間:109/6/19

地點:電機科專業教室

內容: 電機科教師講述咖啡豆烘焙技術、
不同烘豆條件之咖啡豆所製備之
咖啡風味差異性