

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	菇類栽培技術與分離檢驗			
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	1	
	B3-3 學生至業界實務實習人數。	60		
	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		
	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%		
	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 1 位大學教師、12 位技高教師、64 位技高學生參與此研習活動。</p> <p>二、質性分析：此項研習開放校內校師報名參加，增進本校師生多元專業知能、思辨分析思考，培養運用新知有效解決問題的能力。菇類栽培技術與分離檢驗需專門技術，課程所需材料取得不易，故延請中州科技大學黃仕政教授蒞校指導，以增廣本校師生專業知能。</p>			
檢討與建議	此項研習以微課程方式辦理，因菇類生長期較長，搭配教學進度分三週進行，以期達到最大學習效果。			
遭遇的困難與問題	因經費有限，此項研習以微課程方式辦理，期望未來能再繼續辦理。			

二. 活動照片及說明:



時間:109/6/16

地點:食品加工科食品微生物實驗室

內容:菇類菌種培養條件



時間:109/6/16

地點: 食品加工科食品微生物實驗室

內容: 菇類接種技術



時間:109/6/18

地點:食品加工科食品微生物實驗室

內容:菇包接種菌



時間:109/6/18

地點:食品加工科食品微生物實驗室

內容:菇包接種菌



時間:109/7/2

地點:食品加工科食品微生物實驗室

內容:菇類走菌後之菇包



時間:109/7/16

地點:食品加工科食品微生物實驗室

內容:菇類已長出子實體