

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	
	A2-4 跨科目/領域/專業群科(協同)教學的教師人數	3	4	
	S4 技專教師協同教學科目數	2	2	
執行成效	<p>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。</p> <p>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。</p>			
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 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: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