

# 國立大湖農工 109 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	109-A2 推動創新多元教學			
工作內涵	<input checked="" type="checkbox"/> 109-A2-1 結合產學跨域合作 <input type="checkbox"/> 109-A2-2 主題融入創新教學 <input type="checkbox"/> 109-A2-3 適性自主素養涵育			
活動名稱	1.平面圖樣設計 2.節慶烘焙-聖誕糖霜餅乾 3.立體模型製作 4.節慶烘焙-薑餅屋構築與設計			
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	<b>KPI 指標項目</b>	<b>目標</b>	<b>績效</b>	<b>備註</b>
	A2-1 適性分組教學的參與教師人數	4	4	
	A2-2 學生自主學習的指導教師人數	3	3	
	A2-3 實施核心素養導向教學及評量的教師人數	5	5	
	A2-4 跨科目/領域/專業群科(協同)教學的教師人數	3	3	
	A2-5 學校與產業界合作家數	4	2	
	A2-6 產業界協同教學業師人數	4	2	
	A2-7 學生學習成效評估的參與教師人數	10	6	
	一、量化分析：共有 3 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。 二、質性分析：本活動學生需具備平面與立體空間透視概念，由室內設科空間設計科徐惟鴻主任主講，從美學概念及平面與立體空間談起，學習構置圖樣與模型。經由模版製作、模型搭建，再到麵糰烤焙成形、糖霜製備。由張雯鈞老師指導彩繪餅乾開始運用，製作具美學與創意餅乾。再由許珮綺老師指導薑餅塊製作，透過先前的學習，最後組裝成為薑餅屋。在成品製作過程中，學生可以依據個人創意發想，裝飾成為獨一無二具有創意的薑餅屋。參與教師可以從業界專家的教學中，學習到教學與製作重點，做為未來發展的方向及技術提升。學生更可以從參與授課的業師教學中，學習如何製作出具備商品價值的創意美學作品，而獲益良多。			
檢討與建議	美學及創意與產品的結合，是未來業界精進成長的方向。能以本主題提供學生學習，自是難得的機會。期望由學校充實基礎學習技能外，針對跨域與業界專家授課等相關子計畫能增加授課時數，以使課程內容深入，豐富充實。藉以提高學生的學習動機，成就學生更多元的學習方向。			

遭遇的困難與  
問題

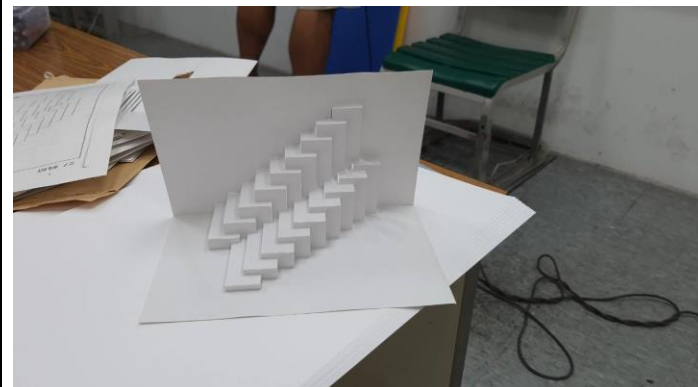
因執行時數有限，課程內容僅能侷限於某個主題，學習片段而欠缺延續性。期望未來計畫能核准增加授課時數及辦理業界相關專業展覽參訪活動，更能增加學生的見聞與技能。

二. 活動照片及說明:



時間:109/9/19、10/12、10/15 地點:室設科 3F 專業製圖教室 內容:牆面板模解說

時間: :109/9/19、10/12、10/15 地點:室設科 3F 專業製圖教室 內容:牆面板模裁切



時間:109/9/19、10/12、10/15 地點:室設科 3F 專業製圖教室 內容:牆面板模解說

時間: :109/9/19、10/12、10/15 地點:室設科 3F 專業製圖教室 內容:牆面板模裁切



時間:109/12/7、109/12/10 地點:食品加工科烘焙工廠 內容:業師指導學生製作彩繪餅乾

時間: 109/12/7、109/12/10 地點:食品加工科烘焙工廠 內容: 業師指導學生製作彩繪餅乾



時間:109/12/7、109/12/10 地點:食品加工科烘焙工廠 內容:學生製作彩繪餅乾



時間:109/12/7、109/12/10 地點:食品加工科烘焙工廠 內容:業師指導學生製作彩繪餅乾



時間:109/12/14、109/12/17 地點:食品加工科烘焙工廠 內容:業師指導學生製作薑餅屋



時間:109/12/14、109/12/17 地點:食品加工科烘焙工廠 內容:業師指導學生製作薑餅屋



時間:109/12/14、109/12/17 地點:食品加工科烘焙工廠 內容:業師指導學生製作薑餅屋



時間:109/12/14、109/12/17 地點:食品加工科烘焙工廠 內容:業師指導學生製作薑餅屋