

# 114 學年度第 2 學期「桃園國際城 教育科技遊」 跨校選修課程成果報告

<b>課程 名稱</b>	跨域食光~窯滾桃園
<b>辦理 學校</b>	光啟高中
<b>辦理 時間</b>	115 年 04 月 25 日 17:57 時 至 17:57 時 <small>(辦理時間倘不只 1 次，請羅列各實施日期及時間)</small>
<b>授課 教師</b>	呂柏翰
<b>課程亮點 說明</b>	<p>「跨域食光—窯滾桃園」以窯烤披薩為核心，融合餐飲實作、地方文化、科學知識與創意思維，打造一場兼具知識性、趣味性與實踐性的跨域學習活動。透過動手製作與團隊合作，引導國高中學生從「做中學」，在體驗中探索自我興趣與未來職涯方向。</p> <p><small>課程特色與價值(說明成果效益，例如，本課程對於學生學習和適性探索的加值效果，以及本課程之應用與推廣的可行性)</small></p>
<b>學生學習 表現與成果</b>	<p>在團隊合作歷程中，學生能有效分工、相互協助，展現良好的溝通能力與合作精神。面對製作過程中的挑戰，也能共同討論解決方案，培養問題解決與臨場應變能力。成果呈現方面，學生完成的窯烤披薩兼具外觀、美味與創意，能靈活運用桃園在地特色食材，展現獨特的設計理念與地方文化元素。每件作品皆充分反映學生對課程內容的理解與實踐能力。</p> <p><small>※請質性描述學生學習情形及學習成果</small></p> <p><small>※請質性描述學生參與課程後的感受與心得(請參用「○高中○姓學生表示…」的句型)</small></p>

### 檢討修正 執行情形

本次「跨域食光—窯滾桃園」窯烤披薩活動整體辦理成效良好，學生參與踴躍，課程內容豐富且具吸引力，成功結合餐飲實作、在地文化與跨域學習，達成技職探索與適性發展之目標。活動過程中，學生展現高度學習熱忱與創意，充分體現「做中學、學中做」的教育精神。在課程執行方面，窯烤實作深受學生喜愛，尤其在揉麵、配料設計及窯烤環節中，學生參與度極高，能有效提升學習動機與實作能力。然而，由於窯爐烘烤需輪流操作，部分學生等待時間較長，未來可考慮增加實作站數或規劃更多同步體驗活動，以提升整體學習效率。

(包含遭遇之困難與檢討修正說明)

### 學生滿意度 量化數據資 料

- 1、教師對於課程的準備相當充足 (5)
- 2、教師對上課內容的講解相當清楚 (5)
- 3、課程內容對於學生相當有幫助 (5)
- 4、對課程實施的場地與環境感到相當滿意 (5)
- 5、整體而言，對於本次課程的成效感到滿意 (5)

### 成果 照片



未來  
展望

建議未來可進一步融入更多桃園在地特色食材與飲食文化元素，例如結合地方農產、特色醬料或季節食材，深化學生對地方文化與食農教育的認識。同時，也可增加成果發表與品評交流環節，讓學生分享創作理念與學習心得，進一步提升表達能力與自信心。