

# 106暑 臺灣傳統糕餅文化與創新**成績評量**說明(1060814更正)

## 成績評量

類別	比例	評定方式	說明
平時成績 (線上測驗、議題討論、問卷於8/20截止)	30%	線上測驗二次，取一次最高分(15%)	針對第 1-4 週內容及第 5-9 週內容各進行 1 次線上測驗，由題庫中隨機出題。兩次測驗佔總成績 15%。
		議題討論(含線上期末問卷) (15%)	課程進行中，依時事命題，了解學習狀況、課程反映與學生滿意度，做為學校日後改進之參考
期末紙本專題報告	70%	紙本專題報告	由本課程單元中，自由延伸挑選一個專題，讓學生有系統地描述該專題的背景與形成過程、特色與意義，紀錄傳統糕餅食譜與未來可能發展創新之產品以及名店觀摩心得。 (報告請於 8/20 前，以紙本方式繳交給各中心，台北中心學生請直接寄交林致信老師)

## 期末專題報告(70%)

請由本課程單元主題中，挑選一個專題-一種台灣傳統糕餅，有系統地描述該糕餅的形成背景(由來)與特色，並記錄其傳統配方與製作方法與名店介紹，和該產品可能創新發展型態(延伸創新產品要解釋創新之發想點子)。

撰寫專題報告是通識課程重要的訓練，完成報告的過程，可建立以下能力：

- 了解重要問題能力
- 收集與分析資料能力
- 邏輯與科學方法能力
- 提出解決對策能力

請同學注意，下列時間→

平時成績：線上測驗、議題討論至**8/20截止**。

期末成績：期末紙本報告收到**8/20截止**。

## 資料蒐集

- 本課程講義
- 政府資料
- 圖書館紙本圖書、雜誌報刊
- 圖書館電子資源、線上資料庫
- 線上 / 網路搜尋
  - Google、Google 搜尋
  - 台灣博碩士論文知識加值系統

撰寫專題報告過程中，有任何問題可在議題討論或討論平台中提出，由老師協助與解答。教師會利用討論的機會，嘗試透過小組同儕討論、解說專題個案與個別輔導等方式，幫助學生尋找適當的專題，循序漸進地完成專題心得報告。

## 專題報告的內容應包含

- 此種台灣傳統糕餅的形成背景(由來) (20%)
- 此種台灣傳統糕餅的特色(10%)
- 記錄此種台灣傳統糕餅傳統配方與製作方法(20%)
- 生產此種台灣傳統糕餅的名店介紹(10%)
- 該產品可能創新發展型態(20%)
- 延伸創新產品要解釋創新之發想點子，建議加入個人觀點，針對創新處進行有系統與邏輯的分析，並回饋看法與省思 (反思)。(10%)
- 如果引用學者研究或雜誌報導作為佐證資料及分析素材，請說明資訊出處。(10%)
- 最後，獨立一段內容，請撰寫本課程的個人學習歷程與學習方法，以及對課程的回饋。(加分項目)

## ★期末報告備註：

- **紙本繳交**：可以用空大標準作業紙寫，也可以應用 A4 紙張大小的規格。
- 沒有限制張數，手寫、打字列印皆可，必要時可以附上您所掃描或列印的珍貴資料(要說明資訊的出處)。
- 期末報告完成之後，於 **8/20 以前要寄至所屬中心(ex:臺中中心請寄臺中中心)**，由各中心同仁統一彙集後，再轉寄給老師。唯獨空大的**台北中心學員**，請勿寄至台北中心，於 8/20 以前**直接寄給林致信老師**。

各中心地址：

所屬中心	中心地址	備註
台北中心	請進到教務行政資訊系統(學生)→學生資訊服務系統→查詢暑假作業題目→點選當學期按查詢→查看本課程老師的地址(林致信老師 - 高雄市.....)(08.02 補充)	請寄給林致信老師
基隆中心	202 基隆郵政 7 之 88 號信箱(08.14 更正)	
桃園中心	320 桃園市中壢區德育路 36 號	
新竹中心	300 新竹國立交通大學郵政第66號信箱	
臺中中心	402 台中國光路郵政第80號信箱	
嘉義中心	600 嘉義市林森東路 151 號	
臺南中心	701 台南成功大學郵政第31號信箱	
高雄中心	807 高雄市三民區九如一路 797 號	
宜蘭中心	260 宜蘭縣宜蘭市神農路一段1號(經德大樓6樓)	
花蓮中心	970 花蓮市華西路123 號	
臺東中心	950 台東市山西路一段180號	
澎湖中心	880 澎湖縣馬公市東文里文學路285號	
金門中心	893 金門縣金城鎮西海路三段81巷2號	
馬祖服務處	請進到教務行政資訊系統(學生)→學生資訊服務系統→查詢暑假作業題目→點選當學期按查詢→查看本課程老師的地址(林致信老師 - 高雄市.....) (08.02 補充)	請寄給林致信老師

1060801 公告

(如還有問題，請直接來電 02-2282-9355#8523 找江小姐)