



# 亞洲餐旅學校精進優質計畫 103學年度專業諮詢輔導

報告人：書國範

103/12/25

## 重點 1

教師教學精進 跨域增能

— 專題 烘焙中麵 門服



## 重點 2

校本位特色課程 放大亮點

— 咖啡達人 薑餅屋國際專案



## 重點 3

數位教學課程精進 持續改善

— 數位教材製作 平台使用普及



## 重點 4

翻轉教育實務分享 點燃熱情

— 國英數教學改革 看看別人怎麼做



# 計畫重點

103-1

子計畫



### 數位學習課程精進計畫

數位學習與教學設計（崑山）  
數位教材媒體製作（崑山）  
翻轉教學的應用（崑山）

103-2

子計畫



### 教師增能暨教學精進計畫

專題製作教師增能暨教學精進計畫（遠東 / 華醫）  
烘焙中麵教師增能暨教學精進計畫（南臺）  
餐飲門市服務種子教師培訓（遠東）

103-3

子計畫



### 學校本位特色課程計畫

咖啡達人實務特色課程（嘉藥）  
薑餅屋國際專案特色課程（高苑）

103-1



- ❖ 103-1-1 數位教學的設計與評鑑 (3hr)
- ❖ 103-1-2 數位教材的設計 (3hr)
- ❖ 103-1-3 翻轉教學平台應用 - 3D列印技術 (3hr)

經常門

100%



- ❖ 103-1 投影機 + 布幕 (6組)
- ❖ 103-1 數位 e 化講桌 (1台 : 104/01/08)
- ❖ 103-1 數位資料管理系統 (1套 : 103/12/30)
- ❖ 103-1 1U伺服器 (1台 : 103/12/26)

資本門

44%

# 翻轉教室教學實務分享工作坊

03

- ❖ 103-1-3 翻轉教室英語教學實務分享
- ❖ 103-1-3 數學咖啡館 - 翻轉教學的實踐  
(6hr : 1/30)

國高中技職校院 銜接教育研習

創意教學改革 學思達 合作學習 學習共同體 ...

打破教學習慣領域

01

- ❖ 103-1-3  
學思達教學操作與  
問題設計 (3hr : 1/21)

02

- ❖ 103-1-3  
翻轉魔法2.0 - 未來教室  
SWEET Q (3hr : 1/23)



100%

103-2-1 專題製作教師增能 (6hr)

87%

103-2-2 烘焙乙級教師培育實作觀課 (75hr)



100%

103-2-3 門市服務教師增能 - 櫃檯POS作業 (3hr)

資本門



- ❖ 103-2 光華管理個案收錄庫個案 (1式 : 103/12/30)
- ❖ 103-2 門市服務玻璃框座 (4組 : 104/01/09)

103-2-1

專題：教師增能 強化師生學術探索能力  
技職校院協同指導 專題競賽產出  
補強既往重技藝輕學術的教育缺口

103-2-2

烘焙中麵乙級教師增能：鼓勵考照  
教師人力支援 耗材添購設備維護

103-2-3

門市服務：跨域學習 鼓勵考照  
建置訓練教室 餐飲前場實務訓

## 103-3-2

100%

- ❖ 薑餅屋建築基本圖學製作 (3)
- ❖ 薑餅屋微電影製作實務 (4)
- ❖ 耶誕卡片製作與國際交流
- ❖ 薑餅屋創意設計競賽
- ❖ 薑餅屋國際專案製作成果展
- ❖ 薑餅屋巡迴策展活動

## 103-3-1

100%

- ❖ 專業咖啡拉花示範實作 (8hr)
- ❖ 咖啡師認證示範教學 (16hr)

資本門

- ❖ 103-3 半自動咖啡機 (1台 : 103/12/18)
- ❖ 103-3 活動咖啡推車 (1台 : 104/01/09)



**十屆薑餅屋創意設計競賽 亞餐優良傳統文化**  
**點線面跨域整合 多元呈現放大亮點**

## 烘焙實作技巧

配料製作 ➤ 揉製麵糰  
壓印裁切 ➤ 元件烘烤  
修模磨邊 ➤ 黏著組裝

### 捏塑裝置技巧

裝飾加工 ➤ 情境佈置  
捏麵人 紙黏土

### 建築圖學技巧

搜圖識圖 ➤ 力學結構  
比例放樣 ➤ 紙板製模

模型  
拼圖

# 薑餅屋國際專案特色課程－跨域整合協同教學

## Gingerbread House



## 烘焙實作技巧

配料製作 > 揉製麵糰  
壓印裁切 > 元件烘烤  
修模磨邊 > 黏著組裝

## 捏塑裝置技巧

裝飾加工 > 情境佈置  
捏麵人 紙黏土

## 策展企劃能力

提升企劃提案力  
學習策展活動力

## 說故事敘事能力

StoryTelling表達力  
五感行銷力

## 語文解說能力

多國語導覽解說  
全球化 國際觀

## 建築圖學技巧

搜圖識圖 > 力學結構  
比例放樣 > 紙板製模

## 在地文史特色

在地關懷 穿越時空  
情蒐力養成

## 國際專案PBL

iEARN國際教育平台  
專題製作專案教學  
提升資訊運用力

薑餅屋國際  
專案特色課程

## 咖啡達人實務特色課程--教師篇

以咖啡特色課程推動社區學校跨校資源共享與專業成長帶領  
參與國中教師說：這是讓國中教師認識技職教育並向學生宣導的最好方式



滿意度超高的社區教師專業帶領



社區學校國高中教師齊聚一堂



社區學校教師親授或式單品咖啡調製體驗



世界咖啡冠軍講授咖啡師認證考試



ROC調酒協會理事長夢幻咖啡師研習



全國咖啡拉花冠軍示範教學



台灣區咖啡拉花冠軍競技拉花示範教學



CoD咖啡競賽國際評審所實業大師教授研習



商品連鎖咖啡業師示範手動義式咖啡調製



生豆焙煎烘豆機操作



咖啡園產地觀摩暨生態導覽活動



咖啡園產地觀摩與實作體驗

## 咖啡達人實務特色課程--學生篇

一條龍式咖啡特色課程教學 從餐桌到產地之咖啡職人專業培育  
咖啡師認證考試 咖啡競技 拉花 調製 烘豆 生態導覽採收與製程



講師示範操作與解說



講師示範操作與解說



比利時咖啡示範與指導



學生實際操練手動義式咖啡調製



講師講解桌上型烘豆機



品皇咖啡博物館導覽解說



品皇咖啡博物館導覽解說



品皇咖啡博物館合影留念



東山咖啡農場認識咖啡樹生態



咖啡豆水洗日曬脫皮製程



咖啡師認證考試實況



學生榮獲TNTM & JCLA咖啡拉花第三名

從產地到餐桌的實務教學  
咖啡調製 拉花 認證 烘豆  
咖啡莊園生態導覽與製程體驗

**Thank you for your attention!**