

編號：○○（請勿填寫）

教育部國民及學前教育署補助高級中等學校精進優質計畫



從產地到餐桌之三生有感 餐旅行動教育

計畫書

104-4 看見台灣米食文化教師增能



主辦學校：臺南市亞洲高級餐旅職業學校
合作對象：崑山科技大學、南臺科技大學
嘉南藥理大學、遠東科技大學
中華醫事科技大學



申請日期：中華民國 104 年 04 月 30 日

初審版

複審版

工作坊版

核定版

四、子計畫編號：104-4

一、子計畫名稱	看見台灣米食文化教師增能			
二、辦理項目 (單選)	<input type="checkbox"/> 校長領導 <input type="checkbox"/> 行政管理 <input type="checkbox"/> 課程教學 <input type="checkbox"/> 學務輔導 <input type="checkbox"/> 環境設備 <input type="checkbox"/> 社群互動 <input type="checkbox"/> 實習輔導 <input type="checkbox"/> 績效表現 <input checked="" type="checkbox"/> 專業類科			
三、合作對象	合作對象		提供資源(可複選)	
	<input checked="" type="checkbox"/> 大學校院： <u>南臺科技大學</u> <input type="checkbox"/> 產業界：_____，產業類別：_____		<input type="checkbox"/> 課程 <input checked="" type="checkbox"/> 師資 <input type="checkbox"/> 設備 <input type="checkbox"/> 其他，_____	
	<input checked="" type="checkbox"/> 大學校院： <u>嘉南藥理大學</u> <input type="checkbox"/> 產業界：_____，產業類別：_____		<input type="checkbox"/> 課程 <input checked="" type="checkbox"/> 師資 <input type="checkbox"/> 設備 <input type="checkbox"/> 其他，_____	
	<input type="checkbox"/> 大學校院：_____ <input type="checkbox"/> 產業界：_____，產業類別：_____		<input type="checkbox"/> 課程 <input type="checkbox"/> 師資 <input type="checkbox"/> 設備 <input type="checkbox"/> 其他，_____	
四、計畫目標	<p>1. 順應餐飲產業發展趨勢調修科培育目標，落實特色課程發展。</p> <p>2. 推動技職再造二期課程彈性、實務增能，規劃貼近產業實務課程</p> <p>3. 利用技職端師資與設備，協助提升本校教師對多元米食之教學指導能力，成就餐旅與食品群專業證照之跨域增能，並具體反饋於教學，以提供學生更深更廣之技能養成訓練。</p> <p>4. 強化「從產地到餐桌」米食實務課程，完備亞餐學特色亮點課程</p>			
五、工作內涵	工作項目 編號	工作項目	實施對象	辦理時程
	104-4-1	主廚料理：精進教師米食技藝	餐飲科師	104/08/20 至 104/12/31
	104-4-2	蓋厲害：中華米食文化傳統技藝	全體教師	104/09/01 至 105/02/02
	104-4-3	隱市奇俠：教師米食創意料理研發競賽	全體教師	105/04/01 至 105/06/30
六、經費需求 (單位：仟元)	期 程	資本門	經常門	合計(仟元)
	103 學年度	—	—	—
	104 學年度	825	375	1,200
	105 學年度	800	400	1,200
	總 計	1,625	775	2,400

<p>七、104 學年度 預期效益</p>	<p>1. 提升教師專業素質 利用技職校院端師資，跨域增能提升本校教師多元米食指導能力。具體反饋於教學，提供學生更深更廣的技能養成訓練與更多元的就業機會。</p> <p>2. 促進學生多元發展 看見台灣米食文化跨域教師增能，強化「從產地到餐桌」之米食實務課程，反饋於教學，讓學生不僅只是學習技藝，更增添許多對土地、食材與生命的感動，以培育具廚德的未來廚師。</p>								
<p>七、104 學年度 預期效益</p>	<p>3. 提升學校評鑑績效 推動技職再造二期課程彈性、實務增能，規劃貼近產業實務的課程。依循校務評鑑八、績效表現之建議：「8-3 學校整體之願景及目標，宜有更宏觀的思維，並推動學校成為具文化、觀光及餐飲融合特色之學校」、「8-4 各專業類科的課程定位宜重新檢討，並落實於校訂必選修之特色課程規劃及發展」與餐飲科專業類科評鑑科課程建議：「宜依餐飲產業發展趨勢及科培育目標，定期檢視課程發展需求，進行科課程統整規劃」。</p>								
<p>八、預期量化指標 (請參閱附錄 2 指標項目擇項填寫)</p>	<p>指標項目</p>		<p>103 學年度</p>		<p>104 學年度</p>		<p>105 學年度</p>		
			<p>目標</p>	<p>績效</p>	<p>目標</p>	<p>績效</p>	<p>目標</p>	<p>績效</p>	
	<p>校訂 績效 指標</p>	<p>產業導向實務課程數位教材</p>	<p>—</p>	<p>—</p>	<p>2</p>		<p>3</p>		
		<p>教職員米食創意研發競賽</p>	<p>—</p>	<p>—</p>	<p>1</p>		<p>2</p>		
		<p>學生米食創意料理成果展</p>	<p>—</p>	<p>—</p>	<p>1</p>		<p>1</p>		
	<p>署訂 績效 指標</p>	<p>編號</p>	<p>績效指標</p>	<p>目標</p>	<p>績效</p>	<p>目標</p>	<p>績效</p>		
		<p>8.7</p>	<p>科技大學協助高職實務增能校數</p>	<p>3</p>	<p>3</p>	<p>5</p>		<p>6</p>	
		<p>9.1</p>	<p>發展科特色課程模組數</p>	<p>1</p>	<p>1</p>	<p>2</p>		<p>3</p>	
		<p>9.2</p>	<p>產業導向實作及特色課程之科數</p>	<p>1</p>	<p>1</p>	<p>2</p>		<p>3</p>	
<p>9.3</p>		<p>推動群科發展專業社群數</p>	<p>1</p>	<p>1</p>	<p>3</p>		<p>4</p>		
<p>9.7</p>	<p>提供學生參與教學活動數</p>	<p>—</p>	<p>—</p>	<p>250</p>		<p>300</p>			

(104-4 看見台灣米食文化教師增能) 104 會計年度概算表 (104 年 8 月至 12 月)

單位：仟元

名稱	單位	數量	單價	總價	說明 (請說明內容用途)	
(一) 經常門						
業務費	講座鐘點費	小時	11	1.6	17.6	104-4-1 主廚料理：廣式米食養茶(8) 104-4-2 爆米香童年的記憶(3)
	講座鐘點費	小時	40	0.63	25.2	104-4-1 主廚料理：精進教師米食技藝 (4hr/次*10次)
	健保補充保費	元	42.8	0.02	0.856	104-4-1~2 補充保費
	印刷費	份	300	0.08	24.0	104-4-1 主廚料理：精進教師米食技藝 主廚料理：廣式米食養茶文化
	國內旅費	趟	4	1.48	5.92	104-4-1 主廚料理：精進教師米食技藝 主廚料理：廣式米食養茶文化
	設備維護費	人次	300	0.1	30.0	104-4-1 主廚料理：精進教師米食技藝 主廚料理：廣式米食養茶文化
	材料費	人次	300	0.2	60.0	104-4-1 主廚料理：精進教師米食技藝 (20人/場*10場)主廚料理：廣 式米食養茶文化(60人/2場) 104-4-2 爆米香童年的記憶(40人/1場)
	物品費	個	12	2.05	24.6	104-4-1 主廚料理：大同電鍋
	物品費	個	15	0.76	11.4	104-4-1 主廚料理：平底鍋
	物品費	個	12	0.85	10.2	104-4-1 主廚料理：不鏽鋼調味盒
	物品費	個	24	0.24	5.76	104-4-1 主廚料理：砧板(白)
	物品費	個	24	0.21	5.04	104-4-1 主廚料理：砧板(紅)
	物品費	支	12	0.15	1.8	104-4-1 主廚料理：料理剪刀
	物品費	個	20	0.06	1.2	104-4-1 主廚料理：不鏽鋼圓盤
雜支	式	1	36.424	36.424	104-4-1~2 相關雜支與耗材費	
經常門小計				260.0		
(二) 資本門						
設備費	四門冷凍冰箱	台	2	80.0	160.0	104-4-1 主廚料理：精進教師米食技藝
	明火烤箱	台	1	60.0	60.0	104-4-1 主廚料理：精進教師米食技藝
	腸粉機	台	1	20.0	20.0	104-4-1 主廚料理：廣式米食養茶文化
	攪拌機	台	6	35.0	210.0	104-4 示範教室設備更新
	油桶架	組	2	20.0	40.0	104-4 示範教室設備更新
	數位教學顯示螢幕	台	3	35.0	105.0	104-4 示範教室教學改善
	教學廣播系統	組	1	30.0	30.0	104-4 示範教室教學改善
資本門小計				625.0		
104 會計年度總計				885.0		

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：

(104-4 看見台灣米食文化教師增能) 105 會計年度概算表 (105 年 1 月至 7 月)

單位：仟元

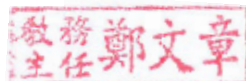
名稱	單位	數量	單價	總價	說明 (請說明內容用途)	
(一) 經常門						
業務費	出席費	人次	3	2.0	6.0	104-4-3 隱市奇俠：教師米食創意競賽(3)
	講座鐘點費	小時	8	1.6	12.8	104-4-2 蓋厲害：中華米食文化傳統技藝(8)
	健保補充保費	元	18.8	0.02	0.376	104-4-2~3 補充保費
	印刷費	份	90	0.1	9.0	104-4-2~3 印刷費
	設備維護費	人次	90	0.2	18.0	104-4-2~3 設備維護費
	材料費	人次	90	0.2	18.0	104-4-2 蓋厲害：中華米食文化傳統技藝(60) 104-4-3 隱市奇俠：教師米食創意競賽(30)
	物品費	支	6	0.485	2.91	104-4-2 蓋厲害：電子式溫度計
	物品費	個	5	0.8	4.0	104-4-2 蓋厲害：不鏽鋼面盆
	物品費	個	12	0.59	7.08	104-4-2 蓋厲害：磨刀石
	物品費	雙	12	0.23	2.76	104-4-2 蓋厲害：耐熱手套
	物品費	個	2	0.625	1.25	104-4-2 蓋厲害：不鏽鋼粉篩
	雜支	式	1	32.824	32.824	104-4-2~3 相關雜支與耗材費
	經常門小計				115.0	
(二) 資本門						
設備費	示範工作台	台	1	55.0	55.0	104-4 示範教室教學改善
	工作台鐵櫃	組	1	25.0	25.0	104-4 示範教室教學改善
	數位同步攝影轉播系統	台	3	40.0	120.0	104-4 示範教室教學改善
資本門小計				200.0		
105 會計年度總計				315.0		

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：



柒、子計畫詳細內容

四、104-4 看見台灣米食文化教師增能

(一) 依據：104 年 04 月 10 日所召開「104 學年度教育部國民及學前教育署補助高級中等學校精進優質計畫工作小組第二次工作會議」決議內容。

(二) 計畫目標

1. 順應餐飲產業發展趨勢調修科培育目標，落實特色課程規劃與發展本校為餐飲專門學校單一職群，過往辦學過於聚焦於技術層面，輕忽全人教育，因應少子化趨勢，學校第二階段轉型，依循校務評鑑八、績效表現之建議：「8-3 學校整體之願景及目標，宜有更宏觀的思維，並推動學校成為具文化、觀光及餐飲融合特色之學校」、「8-4 各專業類科的課程定位宜重新檢討，並落實於校訂必選修之特色課程規劃及發展」與餐飲科專業類科評鑑科課程建議：「宜依餐飲產業發展趨勢及科培育目標，定期檢視課程發展需求，進行科課程統整規劃」。
2. 推動技職再造二期課程彈性、實務增能，規劃貼近產業實務的課程因應少子化，加速營造學校與科特色，餐飲高職教育將不再僅是依循教育部課綱備課、輔照、考照、升學輔導，課程有必要做實務創新調整。本校經多年努力，於餐飲實務技能與設備上已有相當的口碑且具迥異於他校餐飲科有明顯的差異化，於今當創新擴大差異。
3. 利用技職端師資與設備，協助提升本校教師對多元米食之教學指導能力，成就餐旅與食品群專業證照之跨域增能，並具體反饋於教學，以提供學生更深更廣之技能養成訓練。
4. 強化「從產地到餐桌」之米食實務課程，完備亞餐學特色亮點課程看見台灣米食文化跨域教師增能，配合 104-5 食農教育之推動，讓技術類教師重新體認人、食物、土地三者之間的關係，了解自己吃的食物與培養選擇食材的能力，進而對農業生產者有更豐富、立體的認識。同時反饋於教學，讓學生不僅僅只是學習技藝，更增添許多對土地、食材與生命的感動。

(三) 主辦、參與協助之大學校院或產業界

主辦學校：臺南市亞洲高級餐旅職業學校。

合作學校：南臺科技大學、嘉南藥理大學、中華醫事科技大學。

(四) 具體策略、具體內容及配套措施

1. 具體策略

- (1)以教師增能為手段，精進實務教學，據以內化轉移，擴大優勢。
- (2)透過 104-4 教師米食跨域增能與 104-5 食農教育的認識，具體反饋於教學而增進學生對在地米食產業、產品製程、食材「從農田到餐桌」的認識，進而增添對土地、食材與生命的感動，以培育出具有人文關懷、廚德觀念的未來廚師。

2. 具體內容

工作項目	104-4-1 主廚料理：精進教師米食技藝
	104-4-2 蓋厲害：中華米食文化傳統技藝
	104-4-3 隱市奇俠：教師米食創意研發競賽

(1)104-4-1 主廚料理：精進教師米食技藝¹⁰⁴，80hr/20 場

→合作單位：南臺科技大學餐旅管理系。

→對應課程：中餐烹調、宴會烹調。

a. 對象：餐飲管理科、餐飲技術科教師。

b. 由南臺科技大學餐旅管理系之專技教授於上學期蒞校示範，指導中華料理米食技藝，俾利教師精熟實作與提升教學指導能力，據以內化轉移融入課程，使學生除了基礎刀工、證照料理之外，更能學到業界第一手中華料理實務。

(2)104-4-1 主廚料理：廣式米食養茶精進學習¹⁰⁴，8hr/2 場

→合作單位：嘉南藥理大學餐旅管理系、產業業師。

→對應課程：中餐烹調、宴會烹調。

a. 對象：餐飲管理科、餐飲技術科教師。

b. 由嘉南藥理大學餐旅管理系之專技教授於上學期蒞校示範，指導廣式料理米食技藝與養茶文化，俾利教師精熟實作與提升教學指導能力，據以內化轉移融入課程，使學生除了證照料理之外，更能學到業界第一手廣式料理實務。

(3)104-4-2 BANG！爆米香童年的記憶¹⁰⁴，3hr/1 場

→合作單位：產業業師。

→對應課程：中餐烹調、宴會烹調。

a. 對象：全體教職員。

b. 計畫邀請爆米香爆遍全台的稻農、土薯師、爆米香師一賴咏華，如何從一個交大畢業的科技新貴，轉換為巡迴全臺倡導在地食材的傳道士，堅持在地食材 吃新鮮、吃感情、吃故事，讓參與者體會從泥土到嘴唇的感動。活動以爆米香參與實作為主，讓學員了解爆米香製作原理，並分享其經驗。

(4)104-4-2 蓋厲害：中華米食文化傳統技藝¹⁰⁵，8hr/2 場

→合作單位：嘉南藥理大學餐旅管理系、產業業師。

→對應課程：中餐烹調、宴會烹調。

a. 對象：餐飲管理科、餐飲技術科教師。

b. 邀請嘉南藥理大學大學餐旅管理系之專技教授或傳統民俗技藝師傅蒞校實做帶領，教授本校教師學習製作狀元糕、碗糕、油飯、米麵條...等。

(5)104-4-3 隱市奇俠：教師米食創意研發競賽¹⁰⁵，4hr/1場

→合作單位：南臺科技大學、嘉南藥理大學、中華醫事科技大學。

a. 對象：全體教職員。

b. 舉辦校園教職員米食創意研發競賽大PK。不管是專業技術老師、一般老師、行政同仁，甚至是校長或警衛伯伯，都是參與對象，另邀請科大端出席講評，也許最後冠軍是來自豬籠城寨...的某某...，正所謂大俠隱於市。

(6)示範教室教學設備改善^{104, 105}

→合作單位：南臺科技大學、嘉南藥理大學、中華醫事科技大學。

a. 根據：校務評鑑六、環境設備二等，餐飲科專業類科校務評鑑五、科圖儀設施之建議：「宜持續添購相關器具，以汰舊換新」與101學年度精進優質計畫輔導訪視「宜建置數位示範教室」建議辦理。

b. 於專業教室中增設部分機具，以汰舊換新；另增設示範工作台、工作台鐵櫃、數位同步攝影轉播系統、數位教學顯示螢幕與教學廣播系統等。

(五) 實施對象

1. 以本校或合作科大教師增能為主，少部分開放給技藝與乙級培訓選手共學。

2. 預計參與人數：科大端教師 30，本校教師 900、學生 270 人次。

(六) 實施進度及分工

實施進度及分工	104 學年度工作內涵執行期程												
	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	
104-4-1 主廚料理：精進教師米食技藝													
精進教師米食技藝	●	●	●										
廣式米食養茶精進學習	●												
104-4-2 蓋厲害：中華米食文化傳統技藝													
爆米香童年的記憶		●											
中華米食文化傳統技藝						●	●						
104-4-3 隱市奇俠：教師米食創意研發競賽													
教師米食創意研發競賽											●	●	

工作小組分工	1. 召集人：莊弘一主任 計畫協調、活動執行與統整 2. 協辦人：施智偉主任 活動協助、績效管考 3. 專案管理：徐豪計畫專員 活動協辦、專案管理
--------	---

(七) 經費需求

資本門：825 仟元、經常門：375 仟元。

(八) 聯絡人

姓名：莊弘一主任

服務單位：餐飲管理科

電話：06-2640175 # 701

傳真：06-2611078

電子信箱：t034@mail.asvs.tn.edu.tw

(九) 預期效益

1. 提升教師專業素質

利用技職校院端師資，跨進食品加工群技能領域，跨域增能提升本校教師中式米食指導能力。教師透過跨域考照之專業成長表現。教師增能後，具體反饋於教學，提供學生更深更廣的技能養成訓練與更多元的就業機會。

2. 促進學生多元發展

看見台灣米食文化跨域協同教學，強化「從產地到餐桌」之米食實務課程與食農教育之農事體驗，讓學生不僅僅只是學習技藝，更增添許多對土地、食材與生命的感動，以培育具廚德的未來廚師。

3. 提升學校評鑑績效

推動技職再造二期課程彈性、實務增能，規劃貼近產業實務的課程。依循校務評鑑八、績效表現之建議：「8-3 學校整體之願景及目標，宜有更宏觀的思維，並推動學校成為具文化、觀光及餐飲融合特色之學校」、「8-4 各專業類科的課程定位宜重新檢討，並落實於校訂必選修之特色課程規劃及發展」與餐飲科專業類科評鑑科課程建議：「宜依餐飲產業發展趨勢及科培育目標，定期檢視課程發展需求，進行科課程統整規劃」。