



## 臺南市亞洲高級餐旅職業學校 104 學年度第一學期

### 「食農教育跨校教師專業學習社群」實施計畫

一、依據：104 學年度精進優質計畫「104-5 餐旅食農教育新風貌」之 104-5-1  
「食在好概念：食農教育學習社群與推廣研討」工作項目辦理。

二、說明：本校本學年度積極推動魚菜共生系統與校園香草可食園藝，除辦理研習、產學合作推廣外，更具體推動實驗系統建置與農場觀摩參訪等，以期具體實踐貼近產業實務之三生（生態、生產、生活）有感教育。希冀全方位地將「從產地到餐桌」食農教育融入課程與教材設計，建立食物的夥伴關係，創新實務教學，成就亞餐特色亮點課程與具文化、觀光及餐飲融合之特色學校，恢弘餐旅教育新風貌。藉以積極推動技職再造二期「課程活化」與「實務增能」面向，規劃貼近產業實務之三生（生態、生產、生活）有感教育。

三、目標：

- (一) 建立餐旅食農教育體系，從後端教育服務轉型至過程全人教育服務業。
- (二) 涵養教師專業學習社群之專業知能，俾利後續實務融入課程教材設計。
- (三) 組成校園魚菜共生系統管理維護者，俾利合作分工建立成功複製模式。

四、具體內容

(一) 食農教育跨校專業學習社群人力編配

姓名	單位	職稱	連絡電話	任務編組	備註	
徐豪	亞洲餐旅	計畫專員	06-2640175#210	企劃訓練組 (召集人)	臺灣魚 菜共生 學會臺 南辦事 處夥伴 (會員)	產 學 合 作
吳國榮	亞洲餐旅	學務處主任	06-2640175#301	會務公關組		
呂建億	亞洲餐旅	教學組組長	06-2640175#202	系統檢測組		
尤鈞民	亞洲餐旅	少校教官	06-2640175#307	會務活動組		
陳英智	劍橋飯店	管理部經理	0919-114-447 06-2207800	會務活動組		
黃振忠	亞洲餐旅	總務處主任	06-2640175#401	總務行政組	總務行政支援	
陸大衛	亞洲餐旅	進修部主任	06-2640175#210	設備維修組	實驗系統支援	
傅蘭群	亞洲餐旅	總務營繕組	06-2640175#405	設備維修組	實驗系統支援	

(二) 食農教育跨校專業學習社群工作內涵

以校自有經費成立跨校教師專業學習社群，以期建立推動核心成員。

1. 自主辦理課餘專業讀書分享會

期建立推動種子教師之先備專業知識，涵養其第二專長與興趣。

配合本學年度圖書資本採購，讀書會選書書單：

- (1) 臺灣魚菜共生學會初中階培訓教材（臺灣魚菜共生學會編製）
  - (2) 「魚菜共生：鮮採現吃！從地下室到頂樓，從零開始實踐的新形態 懶人農法」（城田魚菜共生健康農場著，麥浩斯出版）
  - (3) 其他如小農、食育、農育、慢食、飲食革命、翻轉餐桌、產地小旅遊、聯合報飲食革命願景工程等衍生閱讀與 YouTube 影片賞析。
  - (4) 產出相關可融入教學之訓練教材、餐旅食農教育資料庫。
2. 產學合作－臺灣魚菜共生學會臺南辦事處會務推動與執行。
    - (1) 臺灣魚菜共生學會會務推動與培訓推廣活動支援。
    - (2) 培訓臺灣魚菜共生學會初中階培訓課程之在地講師。
    - (3) 建立魚菜共生示範系統與可食園藝之導覽解說系統。
    - (4) 辦理校園種子教師培訓與學生魚菜共生導覽解說培訓。
    - (5) 食農過程教育內化反饋於教學，帶領學生認識魚菜共生系統。
  3. 組成校園魚菜共生實驗系統管理維護者，定期巡檢水質與養魚種菜。
  4. 合作完成 105 會計年度推動之餐旅食農教育成果報告書與成果發表。
  5. 擘劃後期校園食農教育之推動策略與行動方案，以期建立特色亮點。

五、聯絡人：徐 豪 06-2640175 # 210。

E-MAIL：t999@mail.asvs.tn.edu.tw。

六、本計畫經呈 校長核定後實施，修正時亦同。

