

編號：○○(請勿填寫)

104 學年度高級中等學校適性學習社區 教育資源均質化實施方案

104-12 食事體大・主廚食驗室 申請計畫書

適性學習社區：臺南一區

子計畫申請學校：亞洲高級餐旅職業學校

申請日期：中華民國 104 年 10 月 12 日

初審版 複審版 工作坊版 核定版

●104-12 食事體大・主廚食驗室

一、子計畫名稱	食事體大・主廚食驗室				
二、承辦學校	臺南市亞洲高級餐旅職業學校				
三、計畫目標	<p>1. 透過咖啡、香草系列特色課程，推動社區跨校教育資源共享與教師專業成長帶領，提升教師專業教學品質、培養教師第二專長，落實適性學習資源共享機制，以增進社區國高中職學校師生對餐旅技職教育的認識。</p> <p>2. 落實餐旅教育標準化流程，開發具產業鏈結之亮點特色課程與教材，反饋成具學用合一功能之校本特色課程，相關製作、教學、評量經驗，與合作學校互相觀摩、共學交流。</p> <p>3. 將食農教育融入學校生活，落實從產地到餐桌的餐旅教育多元學習新風貌。</p> <p>4. 門市服務跨域實務教師增能，內化轉移成與產業鏈結之全方位特色課程。</p> <p>5. 加強課餘輔導本校乙級培育生與技藝選手，以好表現，以恢弘技藝教育務實致用之理念。</p>				
四、工作內涵	子計畫申請辦理項目名稱(A)		對應項次	對應方案辦理項目(B)	指定辦理/ 自行申請
	104-12-1	咖啡科學探索暨香草食農特色課程	2-4	社區學校共同進行與產業鏈結之特色課程、教材、教學及評量	自行申請
			1-1-5	落實教師專業成長	指定辦理
			1-2-3	強化課程規劃機制	指定辦理
			1-3-1	辦理教師專業社群	指定辦理
			1-5-1	辦理職場體驗學習	指定辦理
	104-12-2	教師增能與提升教學成效	1-1-5	落實教師專業成長	指定辦理
1-3-2			提升課程教學成效	指定辦理	
五、參與學校	參與校數		參與教師人數		參與學生人數
	大專	7	51		0

五、參與學校	高 中 職	14	474	866		
	國 中	10	148	0		
六、經費需求	經常門 (仟元)		資本門 (仟元)			
	780		780			
	合計：1,560 (仟元)					
七、預期效益	質性目標描述					
	1. 強化從產地到餐桌之咖啡、香草實務課程規劃機制，反饋成具學用合一功能之校本特色亮點課程。 2. 推出咖啡科學系列之跨校教師專業社群成長研習，互相觀摩、共學交流。 3. 將食農教育融入學校生活，落實從產地到餐桌的餐旅教育多元學習新風貌。 4. 提升教師專業教學品質、培養教師第二專長，落實資源共享機制，營造具社區特色之適性學習環境。 5. 教師專題製作個案管理應用增能後，提升實務專題製作的指導能力。 6. 鼓勵與輔導本校專任教師考取門市服務證照，俾利跨域專業授課，使學生多元學習。 7. 輔導本校乙級培育生與技藝選手於全國或縣市級技藝競賽獲獎名次與人次之提升。					
	量化目標規劃					
	指標項目					
	對應部定指標	子計畫申請辦理項目名稱(A)	部定指標項次	部定指標名稱(C)	指定辦理	103 達成值
104-12-1 咖啡科學探索暨香草食農特色課程		2-02	與產業合作廠家數		3	6
		2-06	教師參與研習平均時數		60	80
		2-10	教師參與專業學習社群比率	◎	40%	50%
104-12-2 教師增能與提升教學成效	2-18	學生參加縣市級競賽獲獎次數比		70%	80%	

			2-19	學生參加全國技藝(能)競賽獲獎次數比		50%	60%
七、預期效益	學校自訂指標	子計畫申請辦理項目名稱(A)	自訂指標項次	自訂指標名稱		103 達成值	目標值
		104-12-1 咖啡科學探索暨香草食農特色課程	1	產出「亞餐咖啡學」實務特色課程與教材		1	2
			2	產出「亞餐香草學」實務特色課程與教材		0	1
			3	學生赴產業參觀廠家數		1	2
		104-12-2 教師增能與提升教學成效	1	專題製作指導產出參賽件數		5	10
			2	校外專題製作競賽獲獎件數		3	5
			3	門市服務技能檢定考試通過		—	80%
註：1. 「對應部定指標」請參看本說明書之附表，將該子計畫所對應之「104 均質化部定指標(C)」內容剪貼至該欄位中，不宜自行增加。 2. 「學校自訂指標」請採用具體量化之指標項目。 3. 「指定辦理」為教育資源資料表中，學校被「打點」之指標項目。							

104-12【食事體大・主廚食實驗室】

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	授課鐘點費	小時	90	0.4	36.0	104-12-2 技藝拔尖(中餐、餐服、烘焙各 30h)
	講座鐘點費	小時	10	0.8	8.0	104-12-1 以科學解讀咖啡秘密 PLC 讀書會(10)
	講座鐘點費	小時	23	1.6	36.8	104-12-1 TDS 咖啡萃取率(8)香草植栽茶飲(4) 香草甜點料理(8) 104-12-2 專題製作管理個案 PLC 教師增能(3)
	工讀費	小時	64	0.12	7.68	104-12-1 TDS 咖啡萃取率(2場×4人/場×4hr) 香草甜點料理(2場×4人/場×4hr)
	保險費	仟元	88.48	0.02	1.77	104-12 講座鐘點費健保補充保費
	保險費	人次	160	0.035	5.6	104-12 聯合職涯試探體驗 A 組國中生 (2國中×40人×2天；配合 104-4-4 編列)
	印刷費	份	380	0.01	3.8	104-12 研習活動講義
	國內旅費	趟	11	1.48	16.28	104-12-1 TDS 咖啡萃取率(4)香草植栽茶飲(1) 香草甜點料理(4) 104-12-2 專題製作管理個案 PLC 教師增能(2)
	膳宿費	人次	160	0.07	11.2	104-12 聯合職涯試探體驗 A 組國中生膳費 (2國中×40人×2天；配合 104-4-4 編列)
	設備維護費	人次	540	0.07	37.8	104-12 器具維護及保養
	材料費	人次	380	0.2	76.0	104-12-1 TDS 咖啡萃取率(55)香草植栽茶飲 (65)香草甜點料理(60) 104-12-2 技藝拔尖選手培訓(200)
	物品費	個	2	6.0	12.0	104-12-1 TDS 咖啡萃取率：比利時咖啡壺
	物品費	台	4	4.5	18.0	104-12-1 TDS 咖啡萃取率：Acaia 咖啡專用磅秤
	物品費	個	3	3.8	11.4	104-12-1 TDS 咖啡萃取率：BONAVITA 咖啡沖壺(1公升)
	物品費	個	4	1.2	4.8	104-12-1 TDS 咖啡萃取率：義式咖啡填壓器
	物品費	個	4	1.1	4.4	104-12-1 TDS 咖啡萃取率：愛樂壓咖啡壺
	物品費	個	6	0.6	3.6	104-12-1 TDS 咖啡萃取率：咖啡聰明杯(大)500ml
	其他	式	1	4.87	4.87	104-12 文具用品、紙張、資料夾、郵資...等
小計					300.0	
經常門小計					300.0	
(二) 資本門						
設備費	TDS 咖啡測量儀	組	1	40.0	40.0	104-12-1 TDS 咖啡量測萃取率
	咖啡烘焙度檢測儀	個	2	55.0	110.0	104-12-1 TDS 咖啡量測萃取率
	生豆密度水分檢測分析儀	台	1	105.0	105.0	104-12-1 TDS 咖啡量測萃取率

名稱		單位	數量	單價	總價	說明（請說明內容用途）
義式半自動拉霸咖啡機	台	1	170.0	170.0	104-12-1 咖啡金杯製作	
急速冷凍櫃	台	1	60.0	60.0	104-12-1 香草甜點料理	
2.5L 冰淇淋機	台	1	265.0	265.0	104-12-1 香草甜點料理	
-20℃ 冷凍冰箱	台	1	30.0	30.0	104-12-1 香草美食料理	
小計				780.0		
資本門小計				780.0		
104 會計年度總計				1080.0		

承辦人：

承辦主任：

主(會)計主任：

校長：

104-12【食事體大・主廚食驗室】

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	授課鐘點費	小時	80	0.4	32.0	104-12-2 門市服務跨域證輔(2h/次x5次x4班) 104-12-2 技藝拔尖(西餐、中麵各 20h)
	講座鐘點費	小時	6	0.8	4.8	104-12-1 咖啡豆烘焙暨手烘體驗(2場x3hr)
	講座鐘點費	小時	24	1.6	38.4	104-12-1 咖啡金杯理論(8)香草美食料理(8) 香草生態體驗主題式研習(2) 104-12-2 門市服務跨域實務(6)
	出席費	人次	3	2.0	6.0	104-12-1 跨校成果展專家指導
	工讀費	小時	76	0.12	9.12	104-12-1 咖啡金杯理論(2場x4人/場x4hr)咖啡 豆烘焙暨手烘體驗(2場x2人/場x3hr) 香草美食料理(2場x4人/場x4hr)
	保險費	仟元	90.32	0.02	1.806	104-12 講座鐘點費健保補充保費
	保險費	人次	160	0.035	5.6	104-12 聯合職涯試探體驗 A 組國中生 (2國中x40人x2天；配合 104-4-4 編列)
	保險費	人	180	0.05	9.0	104-12-1 香草生態體驗主題式研習(180)
	印刷費	份	100	0.3	30.0	104-12-1~2 講義、教材產出、跨校成果展
	國內旅費	趟	10	1.48	14.8	104-12-1 咖啡金杯理論(4)香草美食料理(4) 104-12-2 門市服務跨域實務(2)
	膳宿費	人次	180	0.08	14.4	104-12-1 香草生態體驗主題式研習(180)
	膳宿費	人次	160	0.07	11.2	104-12 聯合職涯試探體驗 A 組國中生膳費 (2國中x40人x2天；配合 104-4-4 編列)
	設備維護費	人次	560	0.12	67.2	104-12 器具維護及保養
	材料費	人次	400	0.2	80.0	104-12-1 咖啡金杯理論(60)咖啡豆烘焙暨手 烘體驗(60)香草美食料理(80) 104-12-2 技藝拔尖選手培訓(200)
	租車費	輛	4	10.0	40.0	104-12-1 香草生態體驗主題式研習(2場)
	物品費	支	16	0.5	8.0	104-12-1 TDS 咖啡萃取率：TIMO 溫度計(10) 104-12-1 香草甜點料理：電子式溫度計(6)
	物品費	個	3	1.2	3.6	104-12-1 香草植栽：蔬菜種植籃
	物品費	個	20	0.4	8.0	104-12-1 TDS 咖啡萃取率：Cappuccino 咖啡 杯
	物品費	個	18	0.3	5.4	104-12-1 TDS 咖啡萃取率：可愛壺
	物品費	個	19	0.2	3.8	104-12-1 TDS 咖啡萃取率：義式濃縮咖啡專 用杯 90ml
	物品費	個	20	2.5	50.0	104-12-1 咖啡豆烘焙暨手烘體驗：手搖咖啡烘 焙壺(18)、掛耳咖啡袋裝封口機(2)
物品費	個	18	1.0	18.0	104-12-1 咖啡豆烘焙暨手烘體驗：卡式瓦斯爐	
物品費	式	1	5.0	5.0	104-12-2 門市服務跨域實務：玩具鈔、拖把 桿、刮刀、清潔劑...等	
其他	式	1	13.874	13.874	104-12 文具、紙張、資料夾、郵資...等	

名稱		單位	數量	單價	總價	說明 (請說明內容用途)
	小計				480.0	
經常門小計					480.0	
(二) 資本門						
設備費						
	小計				0	
資本門小計					0	
105 會計年度總計					480.0	

承辦人：

承辦主任：

主(會)計主任：

校長：

●子計畫 104-12【食事體大・主廚食驗室】學校經常門項目概算總表

項次	名稱(項目)	104 年度 8~12 月	105 年度 1~7 月	總額	比例
1	授課鐘點費	36.0	32.0	68.0	8.72%
2	講座鐘點費	44.8	43.2	88.0	11.28%
3	出席費、諮詢費	0	6.0	6.0	0.77%
4	工讀費	7.68	9.12	16.8	2.15%
5	保險費	7.37	16.406	23.776	3.05%
6	印刷費	3.8	30.0	33.8	4.33%
7	國內旅費、出差旅費	16.28	14.8	31.08	3.99%
8	膳宿費	11.2	25.6	36.8	4.72%
9	場地使用費	0	0	0	0%
10	教師進修補助費	0	0	0	0%
11	設備維護費	37.8	67.2	105.0	13.46%
12	材料費	76.0	80.0	156.0	20.0%
13	租車費	0	40.0	40.0	5.13%
14	物品費	54.2	101.8	156.0	20.0%
15	其他	4.87	13.874	18.744	2.40%
小計		300.0	480.0	780.0	100

承辦人：

承辦主任：

主(會)計主任：

校長：

●子計畫規劃內容：104-12 食事體大・主廚食驗室

(一) 子計畫辦理資源背景及需求分析

104-12 子計畫主辦學校—亞洲餐旅為全資源投入的餐旅專業學校，以學校持續開發與產業深度鏈結且較為軟性的「咖啡與香草特色」課程，落實技術類教師之專業實務知能成長，更可吸引共同科專任教師之參與興趣，成就教師專業成長學習之帶領。

另透過產學資源運用系列性的活動，橫向與合作高職資源分享、經驗交流，建立跨校跨領域之學習交流平台與對話機制，善用異質創意發想，儘早製作出系統性的特色課程與教材。縱向則與學區國中學校策略聯盟，產學攜手地協助國中教師認識技職教育，進而落實適性課程發展、實際教學應用與學生多元適性發展。

在本校 103 學年度教育資源弱勢打點項目，主要聚焦於專任教師人力不足。其中因專任合格教師比、平均每班專任教師數、生師比不佳，使得教師專業授課比低、教師每週平均教學節數過高與教師參與專業學習社群比、教師赴產業實習人數過低。

然，此部份肇因於師資人力不足，事涉餐旅「合格」教師應聘不易...等諸多「選」才因素，非以計畫資源挹入即可解決。因此，難以對應本子計畫申辦項目。

本校近年陸續有代理代課教師考取教師資格，且增聘兼任教職，惟改善成效有限，此仍有待學校針對問題解決問題，持續改善之。此校務發展關鍵核心問題，致教師負擔過重、自主學習意願與行政管理品質低落，具體改善對應已透過「精進優質」專案計畫導入翻轉教育創新教學、數位教學與課程社群共備，以期強化學校人力資源管理「選訓用留」中的訓才、用才部份，利用數位與團隊合作學習，讓教師增能、提升教師專業素養與降低教學負荷。利用資本採購投影機與布幕，改善平均每部單槍投影機提供給多少位學生使用、每班級可配多少部單槍等二項弱勢打點。

透過均質化計畫推動跨校產業實務特色課程與教材之開發、社區學校跨校跨群科教師專業學習社群、提升教師教學成效，以期質變來因應少子化與主要改善「教師參加專業學習社群比」、「教師赴產業實習人數」等二項弱勢打點。

104-12-1 咖啡科學探索暨香草食農特色課程主要對應：自行申請項 2.落實適性發展之「2-4 社區學校共同進行與產業鏈結之特色課程、教材、教學及評量」。對應指定辦理項 1-1 提升師資人力之「1-1-5 落實教師專業成長」，1-2 改善課程品質之「1-2-3 強化課程規劃機制」，1-3 優化教學成效之「1-3-1 辦理教師專業社群」與 1-5 強化產學鏈結「1-5-1 辦理職場體驗學習」等。另配合辦理南一區長榮女中 104-4-4 聯合職涯試探體驗活動之職業類科 A 組之經費編列、活動規劃與分工。至於，104-12-2 教師增能與提升教學成效主要對應指定辦理項 1-1 提升師資人力之「1-1-5 落實教師專業成長」與「1-3-2 提升課程教學成效」等。

(二) 辦理項目詳細內容

104-12-1：咖啡科學探索暨香草食農特色課程計畫

1. 基本資料

1	校內主辦處室/科	實習處		
2	參與單位	長榮高中、臺南女中...等其他臺南一區 14 校 民間業師、民間香草有機農園		
3	辦理對象	1-1 (教師場) 本校教師、咖啡選手，合作科大、社區高國中教師 1-2 (教師場) 本校教師、咖啡選手，合作社區高國中教師 1-3 (師生場) 本校教師、選手，合作科大、社區高國中教師		
4	參與學校	參與校數	參與教師人數	參與學生人數
	(1)大專院校	4	48	0
	(2)高中	6	18	0
	(3)高職	8	306	226
	(4)國中	10	148	0

2. 實施進度

工作項目\月份		8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
1-1. 咖啡科學探索：咖啡萃取率與金杯理論教師專業研習	預期												
	實際												
1-2. 動手玩 GABEE：咖啡豆烘焙暨手烘體驗活動	預期												
	實際												
1-3. 種香草玩香草：餐旅食農教育新主張	預期												
	實際												

3. 詳細實施內容

內容	<p>1-1. 咖啡科學探索：咖啡萃取率與金杯理論教師專業研習</p> <p>1-2. 動手玩 GABEE：咖啡豆烘焙暨手烘體驗活動</p> <p>1-3. 種香草玩香草：餐旅食農教育新主張</p>
配套措施	<p>1-1. 咖啡科學探索：咖啡萃取率與金杯理論教師專業研習</p> <p>(1)主辦單位：亞洲餐旅。</p> <p>(2)實施對象：合作科大、高中職與國中教師、本校咖啡選手（服務共學），預計 9 場。師生 265 人次（科大師=28、高中職師/生=152/20、國中師=65）。</p> <p>(3)研習地點：亞洲餐旅飲調教室。</p> <p>(4)工作要點：咖啡為本校特色課程，為甚受好評的科大、國、高中教師跨校交流媒介，透過教師專業研習帶領，期能建立跨校、跨領域餐旅教育學習交流平台，開啟產學多元領域教與學對話機制，激盪出餐旅創意特色課程新風貌，更甚者建立南部高職餐旅教育與亞餐咖啡學 No.1 領導品牌，讓國中教師充份體認技職教育內涵，進而</p>

具體反饋協助招生宣導。

(5)實施計畫：提供咖啡從產地到餐桌之多元學習機會，使餐飲專業學校師生在泡一杯好咖啡之餘，也能說得出一口好咖啡；跳脫既往調製技術層面，讓增能後的教師會做、會教且說得好，並具體反饋於教學，使學生邁向多元學習。至此，咖啡已不再是附庸風雅地喝感覺，原來咖啡也可以很科學。

①以科學解讀咖啡的秘密¹⁰⁴，5場、2hr/場 教師場

成立跨校跨群科之社區學校「咖啡科學研究」教師專業學習社群 PLC，成員分工帶領導讀「田口護的咖啡方程式」（田口護、旦部幸博著，積木文化出版）、「以科學解讀咖啡的秘密」（石脇智廣著，積木文化出版）等二書，並建立教學檔案，以期建立咖啡科學探索之先備知識，為後續進階學習築底，更進而完備本校咖啡特色課程之具體產出。

②TDS 咖啡萃取率教師專業研習¹⁰⁴，2場、4hr/場 教師場

計畫邀請 SCAE 杯測師（世界盃咖啡大師台灣選拔賽感官評審、SCAE 歐洲精品咖啡協會咖啡師考官）蒞校講授咖啡萃

取的原理與操作。以科學角度來學習咖啡，量測 TDS (Total Dissolved Solids 溶解性總固體)，以對咖啡的「濃度」有一判定標準。

課程內容有：認識精品咖啡、認識水粉比對於濃度與萃取的影響與認識沖泡咖啡的幾種方法。

③咖啡金杯理論 (Golden Cup) 教師專業研習¹⁰⁵，2場、4hr/場 教師場

計畫邀請 SCAE 杯測師（世界盃咖啡大師台灣選拔賽感官評審、SCAE 歐洲精品咖啡協會咖啡師考官）蒞校實作帶領教

師深入了解如何用科學角度看咖啡金杯理論。

課程內容有：為何 Golden Cup 架構下的咖啡，必須維持 18~22% 萃取率，才算是讓咖啡平衡詮釋風味的萃取率與濃度關係。同時，了解水質與不同類型的研磨分析器材、認識金杯標準的水粉比與萃取範圍、理想沖煮的六大要素等。

➤資本採購—（咖啡食驗室）義式半自動拉霸咖啡機、TDS 咖啡測量儀、咖啡烘焙度檢測儀、生豆密度水分檢測分析儀。（活動、融入教學課程與期末跨校成果展發表等用）。

➤物品採購—（咖啡食驗室）BONAVITA 咖啡沖壺、比利時咖啡壺、愛樂壓咖啡壺、可愛壺、Acaia 咖啡專用磅秤、義式咖啡填壓器、TIMO 溫度計、義式濃縮咖啡專用杯、Cappuccino 咖啡杯、咖啡聰明杯等。

(6)課程規劃：A. 課程規劃—如上(5)實施計畫①~③中所述之課程內容。

B. 時間配當—待計畫核定後，執行前將提擬詳細實施計畫與教學大綱，完成校內簽核與上傳登錄於全國教師在職進修網揭櫫。

C. 除跨校參與之教師外，本校教授理化的教師將納入核心種子教師。

D. 教學輔具—簡報、講義、教學影片、教師學習社群讀書會指定專書。

(7)具體產出：A. 構成指標—課程簡報、講義、活動照片、活動影片、簽到表。

B. 產出指標—「亞餐咖啡學」實務特色課程與數位教材、咖啡科學教材彙編、籌建咖啡食驗室、適時指導咖啡科學專題製作與新聞媒體露出。

1-2.動手玩 GABEE：咖啡豆烘焙暨手烘體驗活動

- (1)主辦單位：亞洲餐旅。
- (2)實施對象：本校與合作學校高國中教師、本校咖啡選手（服務共學），預計 2 場。師生 60 人（高中職師/生=20/10、社區學校教師=30）。
- (3)研習地點：亞洲餐旅飲調教室。
- (4)工作要點：透過本校咖啡特色課程資源分享，讓社區學校教師體驗本校餐飲專業迥異於他校餐飲科之教學深度，以做中學學中做遊戲方式，激發教師對進階咖啡探索的熱情，進而引領共同發展與產業鏈結之特色課程、教材與教學。
- (5)實施計畫：**動手玩 GABEE：咖啡豆烘焙暨手烘體驗**¹⁰⁵，2 場、3hr/場 **教師場**
 由本校專業教師與咖啡選手（特色課程發展先期測試學生）帶領認識咖啡豆烘焙，利用 DIY 手搖烘焙壺動手玩烘豆，讓蒞本校之社區高中職、國中教師親自動手烘焙，並品嚐自己親手烘焙與調製的香濃醇咖啡，體驗咖啡製作過程的樂趣。活動在色香味俱全且充斥五種感官之實作體驗氛圍中進行，期以建立亞餐動手玩餐飲之活動創新常模，以凸顯本校差異化亮點與彰顯技職教育的特色。
 ➤物品採購－活動所需之 DIY 手搖咖啡烘焙壺、掛耳咖啡袋裝封口機、卡式瓦斯爐等。
- (6)課程規劃：A. 介紹咖啡生態、生豆處理方式、咖啡烘焙原理與本校專業設備（1hr）。
 B. 咖啡烘焙體驗－體驗烘豆過程之脫水、一爆、二爆時機與爆裂聲，輔以烘焙色卡，告知參與教師如何辨識淺焙、中焙與深焙之差異（1.5hr）。
 C. 掛耳咖啡包製作與咖啡調製－教授參與教師將烘焙出來的咖啡豆，磨豆後製作坊間流行的掛耳咖啡包，或調製成香濃醇的咖啡（0.5hr）。
 D. 教學輔具－簡報、講義、教學影片、SCAA 咖啡烘焙色卡。
- (7)具體產出：A. 構成指標－課程簡報、講義、活動照片、活動影片、簽到表、學習單。
 B. 產出指標－DIY 手搖咖啡烘焙體驗遊戲融入咖啡特色課程設計、活動新聞媒體露出。

1-3.種香草玩香草：餐旅食農教育新主張

- (1)主辦單位：亞洲餐旅。
- (2)實施對象：本校與合作科大、高國中教師、本校選手（服務共學），預計 7 場。師生 421 人（科大師=20、高中職師/生=152/196、國中師=53）。
- (3)研習地點：亞洲餐旅飲調、烘焙、西餐教室等。
- (4)工作要點：餐旅專業學校加入食農銜接教育體系，利用餐飲與觀光的專業與資源，籌建校園有機香草園藝與食農教育特色教材，積極推廣校園可食園藝、在地食材、農事體驗...等工作，落實以「從產地到餐桌」為核心的餐旅教育多元學習新風貌，讓食農教育理念融入學校生活，讓本校學生－未來餐飲從業人員在校即具備廚德、食材嚴選與低碳料理觀念，更進而帶領社區學校推動農育、食育與在地人文關懷。
- (5)實施計畫：先期食農教育之基礎研究，同步建立餐旅食農教育體系，配合如下活動，籌建校園有機香草園藝與具體之逐年推動配套措施。
 ①**香草香見歡：香草栽培入門與香草茶飲**¹⁰⁴，1 場、4hr/場 **教師場**
 聘請香草達人 Nick（自己種的最安心、香草好玩又好種、家有香草超好用等著作的知名部落客），課程內容為香草入門、DIY 香草組合盆栽、照顧須知、校園有機香草植栽診斷，以及適合泡茶的香草介紹示範、試喝。引領餐飲專業學校入門香草的世界，讓學校師生從認識、種植與照顧香草，到運用於茶飲、料

	<p>理中，自己種香草玩香草，輕鬆擁抱香草生活，同時藉此過程教育，推廣餐旅專業學校之食農教育，以完備分年分階段的食農教育體系。</p> <p>②香草甜點料理：香草甜點與冰淇淋製作¹⁰⁴，2場、4hr/場 教師場 聘請專業講師利用鮮採香草取代化學合成材料，實作甜點與冰淇淋。 ➢資本採購—急速冷凍櫃、2.5L冰淇淋機、冷凍冰箱（活動、融入教學課程與期末跨校成果展開發各式香草甜點與冰淇淋發表等用）。</p> <p>③香草美食料理：西餐、窯烤¹⁰⁵，2場、4hr/場 教師場 聘請專業講師利用鮮採適合入菜的香草，實作演練香草美食料理。</p> <p>④香草有機園生態體驗主題式研習¹⁰⁵，2場、12hr/場 學生場 採主題式研習方式，透過一日生態體驗、香草副產品全製程了解與實作，使參與的本校學生（特色課程發展先期測試）了解從產地到餐桌之香草學，帶隊的專業教師得以精進增能，並具體內化轉製成特色教材。</p> <p>(6)課程規劃：A. 課程規劃—如上(5)實施計畫①～④中所述之課程內容。 B. 時間配當—待計畫核定後，執行前將提擬詳細實施計畫與教學大綱，完成校內簽核與上傳登錄於全國教師在職進修網揭槓。 C. 教學輔具—簡報、講義、教學影片。</p> <p>(7)具體產出：A. 構成指標—課程簡報講義、活動照片、活動影片、簽到表。 B. 產出指標—「亞餐香草學」實務特色課程與數位教材、適時指導學生香草類餐飲實作專題製作、活動新聞媒體露出。</p>
--	---

4. 經費需求規劃（單位：仟元）

會計年度	經常門	資本門	合計
104	198	780	978
105	350	0	350

5. 預期效益（請以部定指標為主）

	質性目標描述
預期效益	<p>自行申請項：主要對應 104 均質化方案辦理項目（B）2.落實適性發展之「2-4 社區學校共同進行與產業鏈結之特色課程、教材、教學及評量」。</p> <p>指定辦理項：1-1 提升師資人力「1-1-5 落實教師專業成長」，1-2 改善課程品質「1-2-3 強化課程規劃機制」，1-3 優化教學成效「1-3-1 辦理教師專業社群」與 1-5 強化產學鏈結「1-5-1 辦理職場體驗學習」，另有工作項目亦對應 4.導引就近入學特色課程宣導。</p>
	<ol style="list-style-type: none"> 1.強化從產地到餐桌之咖啡、香草實務課程規劃機制，完備亞餐學特色亮點。 2.推出咖啡科學系列之跨校教師專業社群讀書會，共學交流，以建立先備知識。 3.將食農教育融入學校生活，積極推動與在地產業鏈結之食農教育體驗學習。 4.提升教師專業教學品質、培養教師第二專長，落實資源共享機制。 5.營造具社區特色之適性學習環境，積極內化轉移所學。 6.落實餐旅教育標準化流程，反饋成具學用合一功能之校本特色課程。

量化目標規劃

預期 效益	部定指標		對應部定指標名稱(C)
	2-02	與產業合作廠家數	目標值 6
	2-06	教師參與研習平均時數	目標值 80
	2-10	教師參與專業學習社群比率 (指定辦理項)	目標值 50%
	自訂指標		對應自訂指標名稱(D)
	1	產出從產地到餐桌的「亞餐咖啡學」實務校本特色課程與教材	目標值 2
	2	產出從產地到餐桌的「亞餐香草學」實務校本特色課程與教材	目標值 1
	3	學生赴產業參觀廠家數	目標值 2

6. 其他一組織分工

分工職稱	姓名	職稱	執掌
召集人	書國範	校長	督導計畫執行與推動
執行秘書	徐豪	計畫專員	計畫撰寫、整合、過程管控與檢核
執行組 成果組	施智偉	實習主任	1-1~1-3 執行主辦、績效產出、成果撰寫
	莊弘一	餐管主任	1-2~1-3 執行協辦、績效產出、成果撰寫
	徐豪	計畫專員	1-1~1-3 執行協辦、績效產出、成果撰寫
總務組	黃振忠	總務主任	辦理資本採購與總務相關事宜
會計組	吳春美	會計主任	相關經費之請領核銷

104-12-2：教師增能與提升教學成效計畫

1. 基本資料

1	校內主辦處室/科	實習處		
2	參與單位	亞洲餐旅、南一區社區合作學校		
3	辦理對象	2-1 (教師場) 本校專題製作教師、指導選手 2-2 (教師場) 本校教師與嚴選學生、南一區社區學校教師 2-3 (學生場) 本校遴選乙級培育生與技藝選手		
4	參與學校	參與校數	參與教師人數	參與學生人數
	(1)大專院校	3	3	0
	(2)高中	0	0	0
	(3)高職	6	150	640
	(4)國中	0	0	0

2. 實施進度

工作項目\月份		8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
2-1. 專題製作管理個案教學應用	預期												
	實際												
2-2. 門市服務跨域實務增能	預期												
	實際												
2-3. 提升技藝競賽表現成效	預期												
	實際												

3. 詳細實施內容

內容	2-1. 專題製作管理個案教學應用 2-2. 門市服務跨域實務增能 2-3. 提升技藝競賽表現成效
配套措施	2-1. 專題製作管理個案教學應用 (1)主辦單位：亞洲餐旅。 (2)實施對象：本校專製授課教師與選手，師生 62 人（大學師=2、高職師/生=20/40）。 (3)研習地點：亞洲餐旅會議室。 (4)工作要點：有鑒於本校入學者 PR 值多僅 20~30 或會考成績普遍為 C，對此學習成就低、自我驅動力弱的學生，本校近年多較重視易產生教學績效的做中學技藝成就表現，因此投入餐飲技術的經費頗多，相對地對於基礎學科課程教學成效關注較少。

為此，除提供免費課後升學輔導外，透過本計畫施予教師教學改革增能研習、加強專製指導能力，俾利引發學生學習興趣、提升探索問題、解決問題與未來進路選擇力，同時也有效提升課程教學成效。

(5)實施計畫：**專題製作之管理個案 PLC 教師增能**¹⁰⁴，1 場、3hr/場 教師場

專題製作已列為四技二專推甄加分項目，本計畫將針對校內具學術研究傾向之碩士級師資群，援引大學端個案管理應用教學法，由講師教授教師如何透過實務性的個案管理教學進行餐旅相關專題製作之指導，俾利教師增能後，提升實務專題製作的指導能力，進而利用課餘指導學生專題製作。

(6)課程規劃：A. 學生本位個案學習法暨個案研讀分析一分組討論、示範（3hr）。

B. 教學輔具—簡報、光華管理個案收錄庫講義、教學手冊。

(7)具體產出：A. 構成指標—課程簡報講義、活動照片、指導照片、簽到表。

B. 產出指標—競賽參與學生人數 40 人、專題製作指導產出參賽件數 10 件、校外專題製作競賽獲獎 5 件。

2-2. 門市服務跨域實務增能

(1)主辦單位：亞洲餐旅。

(2)實施對象：①本校教師與嚴選學生，②南一區社區學校教師。師生 280 人次（大學師=1、高職師/生=80/200）。

(3)研習地點：亞洲餐旅門市服務訓練教室。

(4)工作要點：餐旅群證照對應於產業界多半為內場技術類，外場服務類則為餐旅服務（餐廳項、房務項）證照，然現今連鎖餐飲門市眾多，實務外場服務尚包括櫃檯收銀作業與清潔作業等，此訓練缺口恰可由「商管群」必考證照的門市服務補足，又因其具備丙、乙級，因此教師增能可謂跨域整合。延續本校 103 學年度精進優質計畫資本採購門市服務 POS 系統（櫃檯作業）與清潔作業崗位設備，而建置小型門市服務專業訓練教室，本期將於均質化計畫中內化轉移成與產業鏈結之全方位特色課程。

(5)實施計畫：①**門市服務證照輔導**¹⁰⁵，4 班、5 次/班、2hr/次 教師場

透過已執證之職員，利用課餘具體輔導其他有興趣之種子教師增能培訓而考取此跨域證照。同時為擴大計畫資源挹入綜效，輔以嚴選之學生代表與教師共學，以做為特色課程發展及時教學反饋之先期測試者。

②**門市服務應考輔導與實務應用**¹⁰⁵，6hr/2 次 教師場

藉由遠東科大行銷與流通系師資於下學期蒞校進行一場應考輔導，以期修正訓練中的師生熟稔檢定術科考試內容。另場計畫邀請 iCHEF 資廚管理顧問公司蒞校講授有關餐廳 POS 科技實務應用與門市管理。

(6)課程規劃：A. 課程規劃—待計畫核定後，執行前將簽核詳細實施計畫與教學大綱。

(a)櫃檯作業崗位實作—POS 文教／零售／餐飲服務

(b)清潔作業崗位實作—地板／玻璃清潔

(c)術科筆試解析—門市管理作業／櫃檯管理作業／清潔管理作業／門市管理表報／POS 相關帳表

(7)具體產出：A. 構成指標—簡報講義、教學影片、活動照片、教學日誌、簽到表。

B. 產出指標—種子教師將培訓所學，反饋於協同製作的教材設計。師生報名 105 年門市服務丙級技術士全國技能檢定考試通過八成以上。

2-3. 提升技藝競賽表現成效

配
套
措
施

- (1)主辦單位：亞洲餐旅。
- (2)實施對象：本校遴選之乙級培育生與技藝選手。師生 450 人次（高職師/生=50/400）
- (3)研習地點：亞洲餐旅實習教室。
- (4)工作要點：技藝拔尖選手培訓—本校身為餐飲專業學校，技藝選手表現雖年有成長，但於全國技藝競賽多僅止於優勝，難以突破，是以師生均有必要更精進學習。他項計畫利用技職校院師資協助本校專業類科高階課程教學與合作訓練拔尖選手，期盼能收到卓越成效。本計畫則安排增能後的本校專業老師於假日反覆指導教學，使學生於技藝競賽之學術科能更精熟。
- (5)實施計畫：①**技藝拔尖選手培訓**^{104, 105}，培訓時數共 130hr **學生場**
上、下學期假日，由校內教師加強輔導、反覆操練，帶領中餐、餐服、烘焙、西餐、中麵等五職類選手，前三者各 30hr，後二者各 20hr。
②TA 助理協助教師拍攝訓練過程，教師再轉製成數位教材與上傳至數位學習平台，以收精進與補救教學之效。
- (6)課程規劃：A. 課程規劃—如上(5)實施計畫①~②中所述之課程內容。
B. 時間配當—待計畫核定後，執行前將簽核詳細實施計畫與教學大綱。
- (7)具體產出：A. 構成指標—課程簡報講義、活動照片、教學日誌、簽到表。
B. 產出指標—訓練教學影片、學生參加縣市級競賽獲獎次數比、學生參加全國技藝（能）競賽獲獎次數比。

4. 經費需求規劃（單位：仟元）

會計年度	經常門	資本門	合計
104	102	0	102
105	130	0	130

5. 預期效益（請以部定指標為主）

預
期
效
益

指定辦理項：主要對應 104 均質化方案辦理項目（B）1.促進資源均衡之 1-1 提升師資人力「1-1-5 落實教師專業成長」與 1-3 優化教學成效「1-3-2 提升課程教學成效」等。

1. 教師專題製作個案管理應用增能後，提升實務專題製作的指導能力。
2. 涵養專題製作專任教師之實務基礎研究能力，以點燃教師熱情與專業授課能力。
3. 門市服務跨域實務教師增能，內化轉移成與產業鏈結之全方位特色課程。
4. 鼓勵與輔導專任教師考取門市服務證照，俾利跨域專業授課，使學生多元學習。
5. 輔導本校乙級與技藝選手於全國或縣市級技藝競賽獲獎名次與人次之提升。

量化目標規劃

部訂指標	對應部定指標名稱(C)
2-18	學生參加縣市級競賽獲獎次數比 <small>目標值 80%</small>
2-19	學生參加全國技藝(能)競賽獲獎次數比 <small>目標值 60%</small>
自訂指標	對應自訂指標名稱(D)
1	專題製作指導產出參賽件數 <small>目標值 10</small>
2	校外專題製作競賽獲獎件數 <small>目標值 5</small>
3	門市服務技能檢定考試通過 <small>目標值 80%</small>

6. 其他—組織分工

分工職稱	姓名	職稱	執掌
召集人	書國範	校長	督導計畫執行與推動
執行秘書	徐豪	計畫專員	計畫撰寫、整合、過程管控與檢核
執行組 成果組	施智偉	實習主任	2-3 執行主辦、績效產出、成果撰寫
	莊弘一	餐管主任	2-3 執行協辦、績效產出
	徐豪	計畫專員	2-1~2 執行主辦、績效產出、成果撰寫
	陸大衛	進修主任	2-1~2 執行協辦、績效產出
總務組	黃振忠	總務主任	辦理資本採購與總務相關事宜
會計組	吳春美	會計主任	相關經費之請領核銷

(三) 聯絡人

	姓名	職稱	電話	傳真	電子信箱
1	施智偉	亞洲餐旅 實習主任	06-2640175#601 0956633120	06-2611078	t055@mail.asvs.tn.edu.tw
2	徐豪	亞洲餐旅 計畫專員	06-2640175#210 0929877689	06-2611078	t999@mail.asvs.tn.edu.tw

(四) 子計畫申請辦理項目檢核彙整表

	子計畫申請辦理項目名稱(A)	對應部定指標數(C)	對應自訂指標數(D)
104-12-1	咖啡科學探索暨香草食農特色課程	3	3
104-12-2	教師增能與提升教學成效	2	3

(五) 教育資源弱勢項目對應檢核表

指定辦理項目名稱 (教育資源分析建議項目(打點指標)－全部列出)		相對應本計畫申請辦理項目名稱	是否有相對應至 本子計畫之申辦 項目(A)(Y/N)
1	專任合格教師比率(%)	—	N
2	平均每班專任教師數	—	N
3	教師專業授課比率(%)	—	N
4	教師每週平均教學節數	—	N
5	教師參與專業學習社群比率(%)	104-12-1-1 咖啡科學探索： 咖啡萃取率與金杯理論教師 專業研習 104-12-1-3 種香草玩香草： 餐旅食農教育新主張 104-12-2-1 專題製作管理 個案教學應用	Y
6	教師赴產業實習人數	104-12-1-3 種香草玩香草： 餐旅食農教育新主張	Y
7	生師比(%)	—	N
8	專科教室數量	—	N
9	科展或專題競賽得獎人數占全校學生數(%)	104-12-2-1 專題製作管理 個案教學應用	Y
10	語文競賽得獎人數占全校學生數(%)	—	N
11	音樂或美術競賽得獎人數占全校學生數(%)	—	N
12	職業類科升學比率(%)	—	N
13	實用技能學程升學比率(%)	—	N
14	平均每部教學用電腦提供給多少位學生使用	—	N
15	平均每部單槍投影機提供給多少位學生使用 ^{**}	—	N
16	每班級可配多少部單槍 ^{**}	—	N
17	每生分配圖書冊數比(%) ^{**}	—	N
18	轉出比率(%)	—	N
19	高一日校新生免試入學比率(%)	—	N

註：^{**}部分未對應的指定辦理項目，係透過其他專案計畫或學校預算改善之，詳 P.318 說明。

資料來源：103 學年度教育資源現況分析（部分指標為新設）

【104-12 食事體大・主廚食驗室、亞洲餐旅】104 會計年度經費編列檢核表（104 年 8 月至 12 月）

單位：仟元

年度	子計畫編號	子計畫名稱	申請均質化補助金額				承辦學校 年度預算配合款		承辦學校 自籌款		承辦學校 其他專案補助	
			國教署補助		縣市配合款		經常門	資本門	經常門	資本門	經常門	資本門
			經常門	資本門	經常門	資本門						
104 會計 年度	104-12-1	咖啡科學探索暨香草食農特色課程	198	780								
	104-12-2	教師增能與提升教學成效	102	0								
104 會計年度合計			300	780								

【104-12 食事體大・主廚食驗室、亞洲餐旅】105 會計年度經費編列檢核表（105 年 1 月至 7 月）

單位：仟元

年度	子計畫編號	子計畫名稱	申請均質化補助金額				承辦學校 年度預算配合款		承辦學校 自籌款		承辦學校 其他專案補助	
			國教署補助		縣市配合款		經常門	資本門	經常門	資本門	經常門	資本門
			經常門	資本門	經常門	資本門						
105 會計 年度	104-12-1	咖啡科學探索暨香草食農特色課程	350	0								
	104-12-2	教師增能與提升教學成效	130	0								
105 會計年度合計			480	0								

註：1.承辦學校本預算配合款、自籌款及其他補助款部分非強制配合編列項目，僅作瞭解辦理計畫資源取得情形使用。

2.本表不敷使用可自行增列。

三、高級中等學校適性學習社區教育資源均質化經費需求分析總表

單位:仟元

子計畫 編 號	子計畫名稱	承辦學校	經費需求分析							小計
			經費來源					經、資門 經費分配		
			均質化 專案補助	縣 市 配合款	本預算	自籌款	其他補助	經常門	資本門	
104-12	食事體大·主廚食實驗室	亞洲餐旅	1560	0	0	0	0	780	780	1560

- 註：1.本表「經費需求分析」為彙整前項「經費編列檢核表」之資料，並分為兩個部分。「經費來源」係請羅列辦理該子計畫挹注之所有經費情形，再將之切分至「經、資門經費分配」部分以瞭解該子計畫所需經、資門經費情形。
- 2.「小計」之合計為「經費來源」部分所有項目之加總，或「經、資門經費分配」部分經常門與資本之加總。