

103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

103-12跨校產業實務特色課程與教材之開發



子計畫學校：亞洲餐旅學校
103學年上專業諮詢輔導

104/03/05

103-12-1 進階咖啡實務暨
新式料理技術特色課程

教師增能●提升教學成效與幸福感

103-12-2 海關暨企業物流參訪活動

103-12-3 食品產業合作特色學習

103-12-4 流通管理科產業行銷計畫

103-12-5

[自主管理平台 1](#)

[自主管理平台 2](#)

子計畫
工作內涵



103-12-1 進階咖啡實務暨新式料理技術特色課程

咖啡烘豆教師專業研習

- 台大咖啡學課程設計經驗分享¹⁰³
- 精品咖啡後製與烘焙¹⁰⁴

咖啡園產地生態體驗主題式研習

- 咖啡莊園生態體驗暨環境教育研習¹⁰⁴

咖啡文化研習

- 咖啡JAZZ音樂饗宴¹⁰³

新式料理Sous-vide低溫真空烹調技術研習¹⁰³

103-12-2 教師增能●提升教學與幸福感

健康樂活同學會 ➤ 傳愛●生命禮讚¹⁰³ ➤ 戰鬥有氧健身營¹⁰⁴

提升課程教學成效 ➤ 課後專題製作輔導^{103, 104}

提升技藝競賽表現成效 ➤ 技藝拔尖選手培訓^{103, 104}

➤ 國中技藝選手培訓^{103, 104}



臺南高商



103-12-3 海關暨企業物流參訪活動

➤ 財政部關務署高雄關小港分關參訪
台灣國際造船、萬海航運等企業物流參訪



臺南海事

103-12-4 食品產學合作特色學習

➤ 水產 XO 醬、黃金泡菜及造型包子製作研習

華德工家



➤ 103-12-5 流通管理科產業特色行銷計畫

產業行銷導覽：台灣滷味博物館、玉湖窯

103-12-1~2子計畫執行成效自評

執行成果量化值
詳資料夾或報告

下學期重點：整體產出指標之達成與將所彙集素材整理，具體開發特色課程教材。

03

- ❖補強咖啡實務特色課程中有關產業認識至烘焙之前端教學缺口，完成第一階段極具亮點『**從產地到餐桌**』**亞餐咖啡學**的最後一塊拼圖。透過教師增能完整地認識咖啡生長環境，樹上果實至生豆製程、烘豆技術、烘豆杯測、調製咖啡、咖啡拉花等一系列咖啡專業知能與蒐集到製作特色課程完整素材。

01

- ❖103 學年度所有工作項目幾已完成。相關構成指標、產出指標具體成效與產出成效媒體報導，均達標且相當豐碩。

02

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



社區學校教師親製成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



商品連續咖啡業師示範手動儀式咖啡調製



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



學生實際操練手動儀式咖啡調製



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



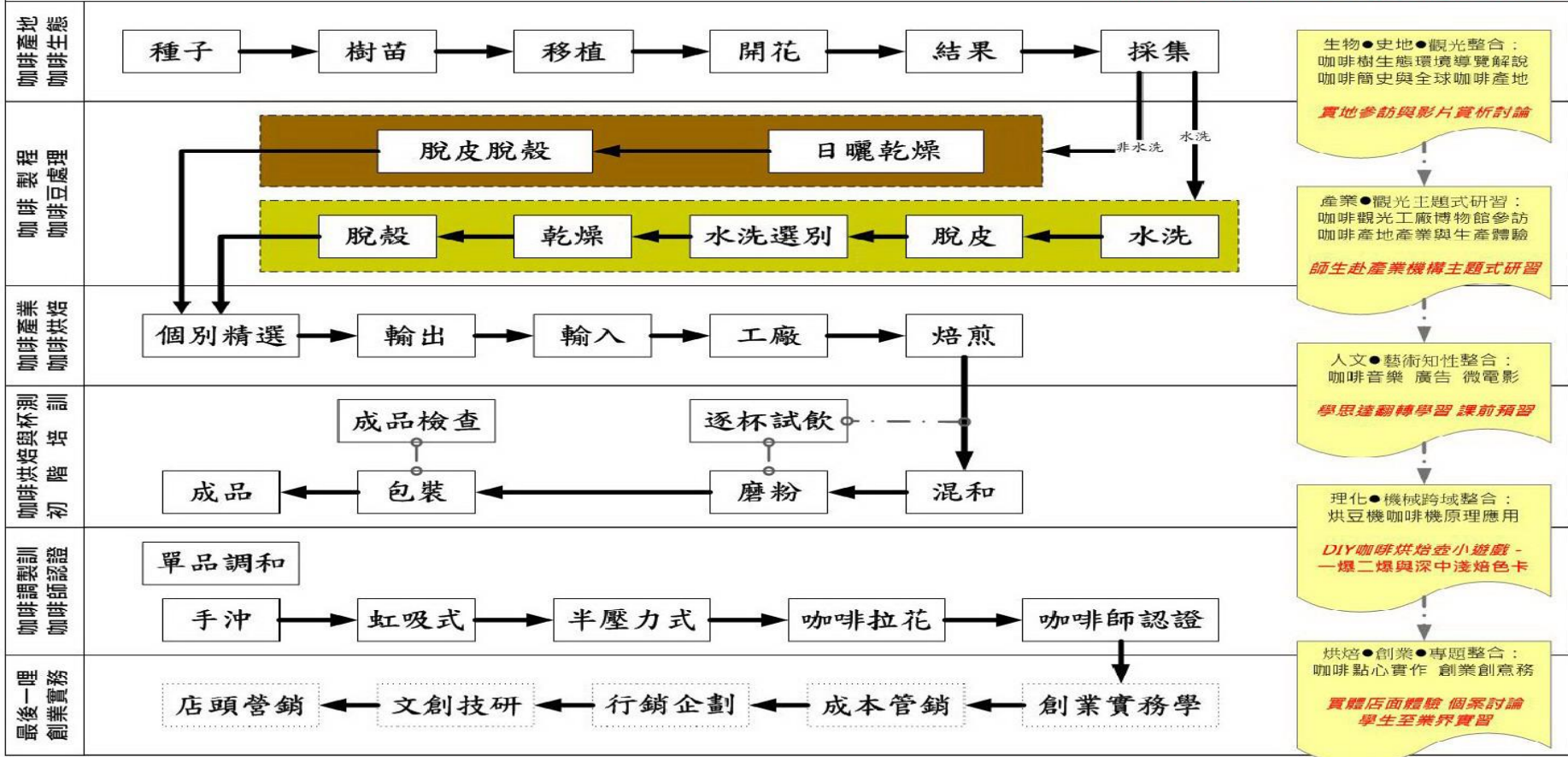
學生榮獲TNTM & JCLA咖啡拉花第三名

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

亞餐咖啡學 AHVS BARISTA：從產地到餐桌的咖啡實務學



亞洲餐旅學校亮點特色課程 - 生態 + 生產 + 生活的三生咖啡學



103-12-4
台南海事

經費較晚撥款，執行時間有限，故只辦理教師場，未辦學生場

103-12-5
華德工家

本學期核定日期較晚，造成辦理時程倉促

103-12
建議

- 1.經辦活動變動與經費勻支請依規定
- 2.特色課程與教材開發產出為重點

Thank you for your attention!