

## • 106-12 水交社眷村文化與美食

<b>一、子計畫名稱</b>	<b>水交社眷村文化與美食</b>			
<b>二、承辦學校</b>	<b>106-12 台南市私立亞洲餐旅學校</b>			
<b>三、計畫目標</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 連結與本校同一社區之產業－水交社文化發展協會，共同發展地區性之多元豐富課程，將分上下兩學期實施，上學期是眷村美食，下學期是眷村導覽。水交社在文化方面有考古歷史、日本海軍建築、空軍文化與眷村美食，可同時滿足本校觀光科與餐飲科之需求，透過與在地產業的合作，進一步落實教師知識探索與分享，共同發展具社區產業文化課程，預計產出教材、課程進度表、紀錄小書、影片等，並上傳分享。</li> </ul>			
<b>四、工作內涵</b>	子計畫申請辦理項目名稱		對應方案辦理項目(註)	
	106-12	水交社眷村文化與美食	2.1	社區學校結合大專校院或產業，共同發展具社區文化或產業特色之課程、教材及教案
<b>五、參與學校</b>		參與校數	參與教師人數	參與學生人數
	大專校院	2	8	8
	高中職	8	46	160
	國中	3	10	20
<b>六、經費需求</b>	經常門(仟元)		資本門(仟元)	
	<b>200.0</b>		<b>190.0</b>	
	合計： <b>390.0</b>			(仟元)

註：依 106 複審核定經費，本校之經/資門為 200/190，並非 1：1。

註：「對應方案辦理項目」請參看本申請計畫書之附表。

質性指標描述						
方案質性指標		執行本子計畫達成方案質性指標之描述				
2.3 適性學習社區高中職能與產業合作發展具特色之課程、教材、教學及評量。		水交社文化與美食：連結本社區之在地眷村產業，共同發展地區性之多元豐富課程、教材及教案。				
量化指標規劃						
對 應 方 案 指 標	子計畫申請辦理項目名稱	指標項次、方案量化指標名稱		105 達成值	106 目標值	
	106-12 水交社眷村文化與美食	2.1 社區學校結合大專校院或產業，共同發展具社區文化或產業特色之課程、教材及教案		0 個	2 個	
對 應 社 區 教 育 資 源 指 標	子計畫申請辦理項目名稱	指標項次	社區教育資源指標名稱	105 達成值	106 目標值	
	106-12 水交社眷村文化與美食	2--1	與大專校院合作課程數		4 小時	6 小時
		2--2	與產業合作廠家數		1 家	2 家
		2--6	教師參與研習平均時數		10 小時	14 小時
		2--7	教師參與研習平均次數		2 次	3 次
<p>註：1. 「對應方案指標」及「對應社區教育資源指標」請參看附表，將附表內容剪貼至該欄位中。</p> <p>2. 本表不敷使用可自行增列。</p>						

## (教師餐飲教學精進增能計畫) 106 會計年度概算表 (106 年 8 月至 12 月)

單位：仟元

經費項目名稱		單位	數量	單價	總價	說明(請說明內容用途)
<b>(一) 國教署補助經常門</b>						
業務費	講座鐘點費(外聘)	節	6	1.6	9.6	106-12 水交社眷村菜餚專業知能研習 1 次 6h/次
	工讀費	時	24	0.133	3.192	106-12 水交社眷村菜餚專業知能研習 1 次 6h/次*4 人
	保險費	式	1	0.244	0.244	106-12 水交社講座及工讀費等補充保費
	印刷費	份	40	0.08	3.2	106-12 水交社眷村菜餚、講義、產出資料等
	膳宿費	人次	40	0.08	3.2	106-12 水交社眷村菜餚專業知能研習 40 人*1 次
	設備維護費	人次	40	0.36	14.4	106-12 水交社眷村菜餚器具維護及保養
	材料費	人次	40	0.2	8.0	106-12 水交社眷村菜餚專業知能研習 40 人*1 次
	雜支	批	1	18.164	18.164	106-12 水交社活動所需文具用品及資訊耗材等
<b>國教署補助經常門小計</b>					60.0	
<b>(二) 國教署補助資本門</b>						
設備費	工作台冷藏櫃	台	1	50	50.0	106-12 水交社眷村菜餚專業知能研習用
	桌上型白鐵煎台 45*60*35cm	台	2	25.0	50.0	106-12 水交社眷村菜餚專業知能研習用
	桌上型白鐵煎台 置台車	台	2	20.0	40.0	106-12 水交社眷村菜餚專業知能研習用
<b>國教署補助資本門小計</b>					140.0	
<b>106 會計年度經常門小計</b>					60.0	
<b>106 會計年度資本門小計</b>					140.0	
<b>106 會計年度總計</b>					200.0	

承辦人:

承辦主任:

主(會)計主任:

校長:

(子計畫編號及名稱) 107 會計年度概算表 (107 年 1 月至 7 月)

單位：仟元

經費項目名稱		單位	數量	單價	總價	說明 (請說明內容用途)
<b>(一) 國教署補助經常門</b>						
業務費	講座鐘點費 (外聘)	節	8	1.6	12.8	106-12 水交社園區導覽解說 2 次 4h/次
	保險費	式	1	0.245	0.245	106-12 水交社講座補充保費
	保險費	人次	170	0.05	8.5	106-12 水交社園區導覽解說保險 85 人*2
	印刷費	份	170	0.08	13.6	106-12 水交社—海報、手冊、產出資料等
	膳宿費	人次	170	0.08	13.6	106-12 水交社園區導覽解說 85 人*2 次
	設備維護費	人次	170	0.08	13.6	106-12 水交社導覽視聽設備維護及保養
	材料費	人次	170	0.18	30.6	106-12 水交社導覽解說 85 人*2 次
	物品費	個	8	3.98	31.84	106-12 水交社導覽解說擴音機
	雜支	批	1	15.215	15.215	106-12 水交社活動所需文具用品及資訊耗材等
<b>國教署補助經常門小計</b>					<b>140.0</b>	
<b>(二) 國教署補助資本門</b>						
設備費	數位多功能擴音設備	式	1	50	50.0	106-12 水交社園區導覽設備
<b>107 會計年度經常門小計</b>					<b>140.0</b>	
<b>107 會計年度資本門小計</b>					<b>50</b>	
<b>107 會計年度總計</b>					<b>190.0</b>	

承辦人:

承辦主任:

主(會)計主任:

校長:

6-12 水交社眷村文化與美食 經常門項目概算總表

(單位：仟元)

項次	業務費項目	106 年度 8~12 月(A)	107 年度 1~7 月(B)	總額 全學年(A+B)	比例 ((A+B)/E)%
1	授課鐘點費				
2	講座鐘點費	9.6	12.8	22.4	11.20%
3	出席費、諮詢費				
4	工讀費(工作費)	3.192	0	3.192	1.60%
5	保險費	0.244	8.745	8.989	4.49%
6	印刷費	3.2	13.6	16.8	8.4%
7	國內旅費、短程車資、運費				
8	膳宿費	3.2	13.6	16.8	8.4%
9	場地使用費				
10	教師進修補助費				
11	設備維護費	14.4	13.6	28.0	14.0%
12	材料費	8.0	30.6	38.6	19.3%
13	租車費				
14	物品費	0	31.84	31.84	15.92%
15	其他(非上述 14 項者，請於此 項歸類加總)	18.164	15.215	33.379	16.69%
	<b>總額</b>	<b>60.0</b>	<b>140.0</b>	<b>200.0(E)</b>	<b>100%</b>

承辦人：

承辦主任：

主(會)計主任：

校長：

## 一、106-12：水交社眷村文化與美食

### (一)基本資料

1	校內主辦處室/科	實習處/餐管科/觀光科		
2	參與單位	水交社文化發展協會/台南市導覽協會/ 社區大專院校		
3	辦理對象	本校及社區國高中職師生/有興趣之社區人士		
4	參與學校	參與校數	參與教師人數	參與學生人數
	(1)大專校院	2	8	8
	(2)高中	3	6	10
	(3)高職	5	40	150
	(4)國中	3	10	20

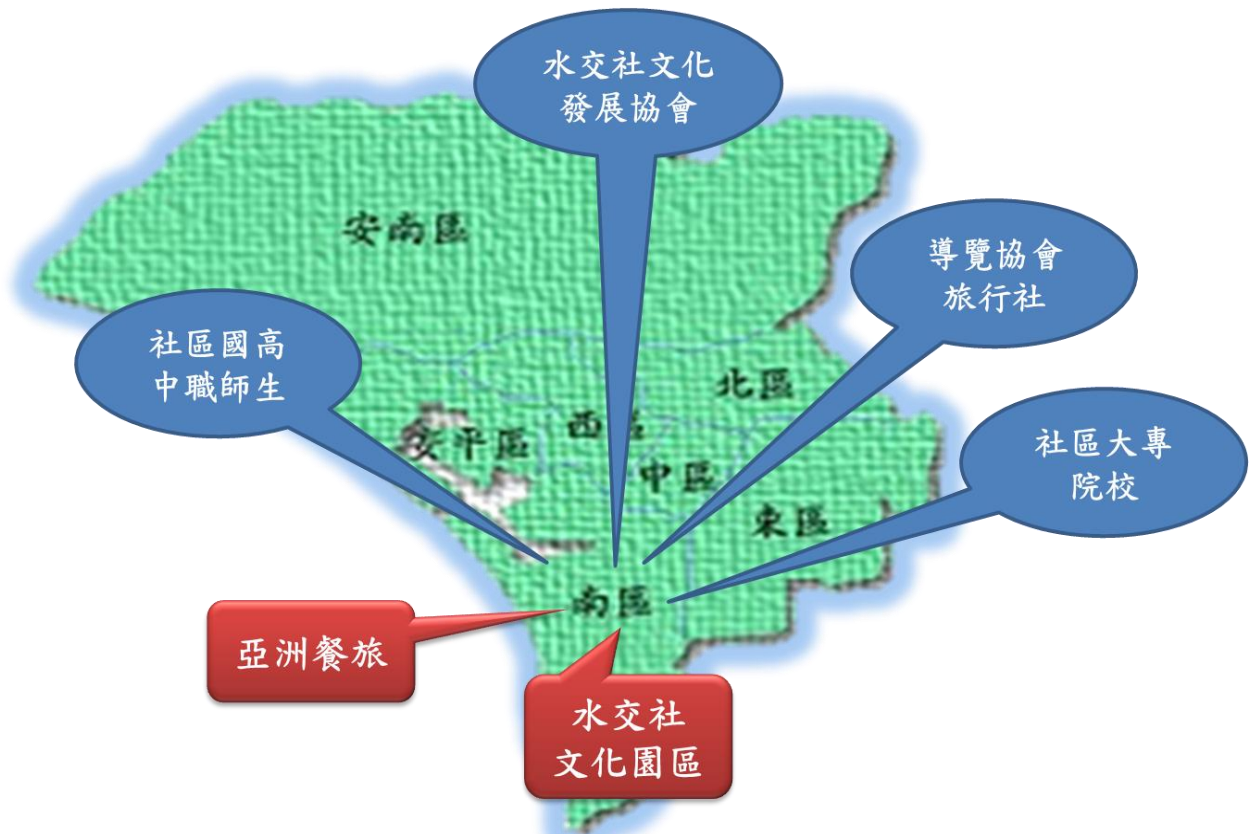
### (二)詳細實施內容

#### 一、水交社眷村菜餚專業知能研習

(1)主辦單位：亞洲餐旅實習處/餐管科與觀光科。

(2)實施對象：●眷村菜餚專業知能研習 40\*1 次，共 40 人次。

●水交社園區導覽解說實務及行程設計 85\*2 次，共 170 人次。



(3)研習地點：亞洲餐旅中餐教室、水交社區(亞洲餐旅旁)。

活動名稱	日期	時間	講師	參與人員
眷村菜餚研習 (餐飲科)	2016/11/20	11:00~17:00	水交社文化協會	社區跨校教師 社區高中職學生 社區人士
水交社園區導覽解說 (觀光科)	2017/05/18	14:00~18:00	台南市導覽協會/ 解說工會	

(4)工作要點：

- 連結在地產業文化協會，共同發展多元豐富之特色課程，融合原本的家鄉口味再加上台灣本土特色的在地眷村美食，製作出有濃厚味道的眷村菜。
- 進展性：此次先挑其中幾道眷村菜餚做研習，以了解所需材料及設備，未來有機會希望可以持續做一系列的眷村美食菜餚課程，並評估是否可規劃入學生的實習課程。
- 透過與在地協會的合作，以了解在地眷村文化，共同發展具社區文化或產業特色之課程。
- 讓學生實地到水交社現場參與導覽解說，透過示範，學習解說技巧，並了解當時的眷村文化。

(5)實施計畫：

- 美食方面，由水交社文化發展協會及專業廚師協助體驗製作屬於眷村特色的菜餚，師傅建議選擇需使用桌上型煎台的菜色，如海鮮炒餅、鍋貼、蔥油餅，作為眷村菜餚的首發研習，故需購買煎炒、麵食攪拌機相關設備。
- 預計規劃 20 堂，一學期的課(如下表)，希望未來除了固定的中餐/西餐/烘焙等課程外，還可以增加眷村美食課程。
- 導覽方面，水交社園區導覽解說及行程設計，包含明清時期的考古歷史、日本海軍建築與台灣空軍之戰後文化。水交社擁有豐富文化歷史，透過在地協會的協助，與跨校教師設計出具有特色之眷村行程，以供周邊社區學校師生及社會大眾使用，並希望未來有機會再延伸此主題，繼續開發眷村課程。
- 教學生製作紀錄小書，養成隨時觀察隨時記錄的習慣。
- 導覽將錄製成影片，供觀光科及其他有興趣人士使用。

- 導覽部分則編列印刷費、購買擴音機，運用在製作海報、講義及紀錄小書上，希望未來不只有在課堂上聽解說，也能多到周邊的社區實際解說。

(6)預計產出：

- 眷村美食教材。
- 眷村美食課程進度表(如下表)。
- 學生紀錄小書。
- 水交社導覽影片。
- 水交社解說課程評量。
- 以上產出課程均會上傳以供師生使用，並分享社區合作學校。

臺南市亞洲高級餐旅職業學校暨進修學校

108 學年度第 1 學期教學進度表 星期三 【附件二】

週次	日期	授課內容	主要教學活動
一		1.緣起 2.眷村美食介紹	課堂講述
二		鍋貼、酸辣湯	課堂講述
三		回鍋肉、辣子雞丁、紅油炒手	課堂講述
四		雞絲拉皮、手工炸醬麵、豬皮凍	講述與實際操作
五		烤鴨、荷葉餅、酸茶鴨骨湯	講述與實際操作
六		油豆腐細粉、花素蒸餃	講述與實際操作
七		第一次段考	課堂講述與實際操作
八		燒賣、蒸餃、玉米濃湯	課堂講述與實際操作
九		砂鍋魚頭、上海菜飯	課堂講述與實際操作
十		草蝦粉絲煲、腸旺	課堂講述與實際操作
十一		包子、饅頭、梅干扣肉	課堂講述與實際操作
十二		辣炒寧波年糕、蒜泥白肉	課堂講述與實際操作
十三		第二次段考	課堂講述與實際操作
十四		麵疙瘩、涼拌黃瓜、黃豆芽、子絲	課堂講述與實際操作
十五		過水涼麵、蔥油餅	課堂講述與實際操作
十六		韭菜盒子、綠豆稀飯	課堂講述與實際操作
十七		海鮮炒餅、蘭州牛肉拉麵	課堂講述與實際操作
十八		紹興醉雞、打魯麵	課堂講述與實際操作
十九		蒜苗臘肉、粉蒸肥腸、蔥油燻麵	課堂講述與實際操作
二十		期末考	

A 教學要點：

- 1.教材編選：自編教材
- 2.教學方法：實作教學與課本教學。
- 3.教學評量：第一、二次段考 30%、期末考 30%、上課服儀 20%、作業內容(菜名、材料、作法圖畫、組員心得)10%、成品成績 10%。
- 4.教學相關配合事項：每次上課至 A14 領取調味盒。



## (三)實施進度

工作項目\月份		8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
水交社眷村菜餚專業知能研習	預期												
	實際												
水交社園區導覽解說實務及行程設計實務	預期												
	實際												

## (四)經費需求規劃(單位：仟元)

年度	經常門	資本門	合計
106 (8-12)	60.0	140.0	200.0
107 (1-7)	140.0	50.0	190.0

## 106-12 子計畫聯絡人

姓名	吳國榮	單位	學務處	職稱	學務主任
電話	06-2640175#301	傳真		e-mail	liu0509x@yahoo.com.tw
姓名	鄭惠芳	單位	進修部	職稱	老師
電話	06-2640175#210	傳真		e-mail	t077@mail.asvs.tn.edu.tw

## 106-12 子計畫申請經費彙整表(單位：仟元)

子計畫編號	經常門	資本門	合計
106-12	200.0	190.0	390.0
總計	200.0	190.0	390.0

註：依複審核定經費修改，本校之經/資門為 200/190，並非 1：1。