

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

104-2 鐵馬青年壯遊：青春不留白行動學習



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

二、子計畫編號：104-2

一、子計畫名稱	鐵馬青年壯遊：青春不留白行動學習			
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 checked="" 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 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>遠東科技大學</u> <input type="checkbox"/> 產業界：_____，產業類別：_____		<input checked="" type="checkbox"/> 課程 <input checked="" type="checkbox"/> 師資 <input checked="" type="checkbox"/> 設備 <input type="checkbox"/> 其他，_____	
	<input type="checkbox"/> 大學校院：_____ <input checked="" type="checkbox"/> 產業界： <u>阿甘自轉車</u> ，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. 推動技職再造二期課程活化，強化教師增能與學生學習興趣 採納校務評鑑建議，以追求卓越心態，利用技職端資源來協助本校專業類科發展，積極推動課程彈性、實務增能與證能合一。本校觀光科一年級以台南在地導覽解說，二年級以全島環島為主軸。一、二年級中，單車為主要交通工具，而強化教師直接關聯課程活動設計能力，進而協助整合學生行程設計能力。</p> <p>2. 運用整合性行動學習體驗、小團體同儕影響力，培養學生重視團隊精神且自動自發獨立人格與認真負責、解決問題的能力。</p> <p>3. 營造校特色活動—鐵馬環島紀行之全方位行動學習綜效 配合觀光科課程辦理鐵馬環台訓練行動學習活動，導入教師自行車領隊證照、鐵馬維修與鐵馬野炊等教學，尋求業界協同教學，進而融入課程，加強學生對於單車基本維修、行程設計、野外求生與紮營野炊能力，以提升學習興趣與符合生涯需求。</p> <p>4. 觀光科教師導入行程設計、外語導覽解說、本土餐旅文化，餐飲科教師投入地方美食特色，配合「從產地到餐桌」特色發展且融合健康促進議題，專研特色食材，配以健康飲食製備加以推廣，提倡正確休閒觀念，提升學生學習興趣與對觀光餐飲實務面知能，搭配雙鐵「鐵路、鐵馬」行程，完成環台之旅。</p>			
五、工作內涵	工作項目 編號	工作項目	實施對象	辦理時程
	104-2-1	鐵馬環島遊程設計	觀光科 教師	104/09/15 至 105/05/30
	104-2-2	鐵馬維修技術	全體教師	104/10/01 至 105/06/30
	104-2-3	鐵馬野炊訓練	觀光餐飲 教師	104/11/01 至 105/05/30
	104-2-4	各地食材料理探索	餐飲科 教師	104/11/01 至 105/05/30

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	240	510	750					
	105 學年度	300	500	800					
	總 計	540	1,010	1,550					
七、104 學年度 預期效益	<p>1. 提升教師專業知能 加強觀光、餐飲科教師考取自行車 C 級領隊、遊程規劃師認證，並透過紮實的養成訓練，涵養教師遊程設計、導覽解說、鐵馬維修與紮營野炊等實務技能，強化活動企劃式教學指導能力，進而融入教學，培訓學生熟稔旅遊專業職能。</p> <p>2. 強化技職產學鏈結 推動產學交流、強化學校與業界產學合作關係。教師增能且透過受測學生學習狀況具體反饋推動「旅行社角色扮演之參與式情境設計」戶外教學，以增廣學生對觀光產業認識與在地文化關懷。</p> <p>3. 促進師生多元發展 藉由鐵馬環島之行、鐵馬維修、紮營野炊、食材探索與專業導覽等訓練，開啟餐旅學校人、土地與食物之對話，體現三生(生態、生產、生活)有感餐旅行動教育。未來更將內化轉移融入教學，有效教學地涵養學生多元實務技能、提振學生學習興趣、愛物惜物尊重自然與面對問題解決問題的能力。</p>								
八、預期量化指標 (請參閱附錄 2 指標項目擇項填寫)	指標項目		103 學年度		104 學年度		105 學年度		
			目標	績效	目標	績效	目標	績效	
	校 訂 績 效 指 標	遊程設計外語解說場次		—	—	2		3	
		旅行社角色扮演情境活動場次		—	—	6		4	
		教師共備融入教學教材數		—	—	1		2	
		拍攝鐵馬壯遊微電影部數		—	—	1		2	
	署 訂 績 效 指 標	編號	績效指標	目標	績效	目標	績效	目標	績效
		8.9	取得產業界需求對應專業證照之教師數	—	—	6/10 (60%)		8/10 (80%)	
		9.1	發展科特色課程模組數	—	—	2		3	
		9.2	產業導向實作及特色課程之科數	—	—	1		2	
9.7		提供學生參與教學活動數	—	—	600		650		

(104-2 鐵馬青年壯遊：青春不留白行動學習) 104 會計年度概算表

(104 年 8 月至 12 月)

單位：仟元

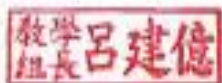
名稱	單位	數量	單價	總價	說明 (請說明內容用途)	
(一) 經常門						
業務費	講座鐘點費	小時	27	1.6	43.2	104-2-1 一頁企劃書撰寫實務(3) 104-2-2 鐵馬維修技術(24)
	講座鐘點費	小時	40	0.63	25.2	104-2-1 遊程規劃師認證輔導(12) 104-2-3 自行車領隊認證輔導(24) 104-2-3 紮營野炊技能輔導(4)
	健保補充保費	元	68.4	0.02	1.368	104-2-1~3 補充保費
	膳費	人	180	0.08	14.4	104-2-1 企劃與遊程設計教學 (30*6) 104-2-3 紮營野炊技能輔導
	保險費	次	180	0.05	9.0	104-2-1 企劃與遊程設計教學 (30*6) 104-2-3 紮營野炊技能輔導
	租車費	次	6	7.0	42.0	104-2-1 企劃與遊程設計教學 104-2-3 紮營野炊技能輔導
	材料費	人次	300	0.2	60.0	104-2-3 紮營野炊技能輔導(180) 104-2-4 各地食材料理探索(120)
	物品費	件	20	1.5	30.0	104-2-2 鐵馬維修技術：維修包
	物品費	件	3	5.0	15.0	104-2-3 紮營野炊技能輔導：雙層 戶外野炊露營帳篷
	物品費	件	2	1.5	3.0	104-2-3 紮營野炊技能輔導：不鏽 鋼簡易折疊式燒烤架
	雜支	式	1	16.832	16.832	104-2 雜支與耗材
	經常門小計				260.0	
(二) 資本門						
設備費	直立式健身車	台	2	45.0	90.0	104-2-3 自行車領隊認證體能訓練
資本門小計				90.0		
104 會計年度總計				350.0		

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：






(104-2 鐵馬青年壯遊：青春不留白行動學習) 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	講座鐘點費	小時	27	1.6	43.2	104-2-1 一頁企劃書撰寫實務(3) 104-2-2 鐵馬維修技術(24)
	講座鐘點費	小時	40	0.63	25.2	104-2-1 遊程規劃師認證輔導(12) 104-2-3 自行車領隊認證輔導(24) 104-2-3 紮營野炊技能輔導(4)
	健保補充保費	元	68.4	0.02	1.368	104-2-1~3 補充保費
	膳費	人	180	0.08	14.4	104-2-1 企劃與遊程設計教學 (30*6) 104-2-3 紮營野炊技能輔導
	保險費	次	180	0.05	9.0	104-2-1 企劃與遊程設計教學 (30*6) 104-2-3 紮營野炊技能輔導
	租車費	次	6	7.0	42.0	104-2-1 企劃與遊程設計教學 104-2-3 紮營野炊技能輔導
	材料費	人次	300	0.2	60.0	104-2-3 紮營野炊技能輔導(180) 104-2-4 各地食材料理探索(120)
	物品費	頂	10	1.2	12.0	104-2-3 自行車領隊認證輔導：專業自行車安全帽
	物品費	件	2	6.0	12.0	104-2-3 自行車領隊認證輔導：自行車車隊行車紀錄器
	物品費	件	4	5.0	20.0	104-2-3 紮營野炊技能輔導：雙層戶外野炊露營帳篷
	物品費	件	4	1.0	4.0	104-2-3 紮營野炊技能輔導：不鏽鋼簡易折疊式燒烤架
	雜支	式	1	6.832	6.832	104-2 雜支與耗材
經常門小計				250.0		
(二) 資本門						
設備費	大腿伸張機	台	2	75.0	150.0	104-2-3 自行車領隊認證體能訓練
資本門小計				150.0		
105 會計年度總計				400.0		

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：



柒、子計畫詳細內容

二、104-2 鐵馬青年壯遊：青春不留白行動學習

(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. 推動技職再造二期課程活化，強化教師增能與學生學習興趣
採納校務評鑑建議，以追求卓越心態，利用技職端資源來協助本校專業類科發展，積極推動課程彈性、實務增能與證能合一。本校觀光科一年級以台南在地導覽解說，二年級以全島環島為主軸。一、二年級中，單車為主要交通工具，而強化教師直接關聯課程活動設計能力，進而協助整合學生行程設計能力。
2. 運用整合性行動學習體驗、小團體同儕影響力，培養學生重視團隊精神且自動自發獨立人格與認真負責、解決問題的能力。
3. 營造校特色活動—鐵馬環島紀行之全方位行動學習綜效
配合觀光科課程辦理鐵馬環台訓練行動學習活動，導入教師自行車領隊證照、鐵馬維修與鐵馬野炊等教學，尋求業界協同教學，進而融入課程，加強學生對於單車基本維修、行程設計、野外求生與紮營野炊能力，以提升學習興趣與符合生涯需求。
4. 觀光科教師導入遊程設計、外語導覽解說、本土餐旅文化，餐飲科教師投入地方美食特色，配合本校「從產地到餐桌」特色發展且融合健康促進議題，專研特色食材，配以健康飲食製備加以推廣，提倡正確休閒觀念，提升學生學習興趣與對觀光餐飲實務面的知能，搭配雙鐵「鐵路、鐵馬」行程，完成環台之旅。

(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：遠東科技大學。

(四) 具體策略、具體內容及配套措施

1. 具體策略

(1) 營造校特色活動—鐵馬環島紀行之全方位行動學習綜效

(2) 引入科大端與產業實務外援刺激，以進行教師實務增能培訓，以改善校務評鑑與專業類科評鑑建議項。

→ 曠課人數比率過高，宜強化學生學習興趣與動機，降低缺曠課人次。
校務評鑑：學務輔導

- ➔宜減少廚藝學科，增加觀光導覽課程。專業類科：科課程
- ➔為突顯觀光事業科特色，宜鼓勵學生參加全國性與觀光相關之競賽，如遊程規劃。專業類科：科教學
- ➔宜加強觀光事業科學生參與臺南市各景點之解說服務，以提升本職學能。專業類科：科辦理成效

2. 具體內容

本子計畫聚焦於遊程設計、導覽解說、領騎訓練、紮營野炊、鐵馬維修、認證輔導等活動企劃式課程，主要係借重合作技職校院的師資、課程與設備等「專業類科」、「課程教學」的支援。

工 作 項 目	104-2-1 鐵馬環島遊程設計
	104-2-2 鐵馬維修技術
	104-2-3 鐵馬野炊訓練
	104-2-4 各地食材料理探索

(1)104-2-1 鐵馬環島遊程設計^{104,105}，30hr/10 次

- a. 提升企劃提案力創意力：一頁企劃書撰寫實務^{104,105}，6hr/2 場
➔合作單位：遠東科技大學旅遊事業管理學系。

(a)對象：觀光事業科與有興趣之教師，40 人次。

(b)由合作單位支援師資或業師，於上、下學期各教授教師一場如何撰寫一頁企劃書初、進階實務教學，以提升教師企劃提案力、創新思考力與遊程設計指導力，據以反饋於教學。

- b. 遊程規劃師種子教師認證輔導^{104,105}，24hr/8 場

➔合作單位：南臺科技大學／崑山科技大學。

(a)對象：觀光事業科與有興趣之教師，80 人次。

(b)由合作單位支援師資或業師，於上、下學期各教授種子教師一場遊程規劃師認證之應考輔導，俾利鼓勵未持證之觀光科教師應考，並具體反饋應用於觀光科遊程規劃或導覽解說等課程教學，輔導學生考取證照，以提升專業教學績效。

(c)遊程規劃師認證（教育部證照認列編號：7800、8630）考試係中華民國遊程規劃設計協會為推動國內優質遊程規劃，培養遊程規劃人才，針對觀光相關科系師生與從業人員制訂符合業界實務需求的專業認證，成為有志投入旅遊業人士的基礎教育訓練，進而提升旅遊產業專業化形象。此照之導入有助於解決領隊、導遊普考需高職畢業始能應考，高職觀光科在學期間無直接對應業界實務需求之關聯專業證照，所導致課程偏向餐飲科之定位模糊與缺乏專業認同之升學轉向。

(2)104-2-2 鐵馬維修技術^{104,105}，48hr/16 次

➔合作單位：遠東科技大學休閒運動管理系與產業業師。

- a. 對象：訂出錄用規定，嚴選欲參與鐵馬環島教師，160 人次。
- b. 每學期 24 小時，由技職校院合作單位與產業業師支援自行車基本知識與自行車簡易維修等課程。

(3)104-2-3 鐵馬野炊訓練^{104,105}，56hr/12 次

- a. 自行車 C 級領隊種子教師認證輔導^{104,105}，48hr/12 場

→合作單位：遠東科技大學休閒運動管理系。

- (a)對象：訂出錄用規定，經嚴選之教師，120 人次。
- (b)課程：自行車領隊實務、學術科輔導與至技職合作學校參與證照研習與檢定。
- (c)訓練：自行車基本保養教學、騎乘安全教學、行進間自我注意事項及手勢、安全帽、燈光、鈴號、行車紀錄器等配件使用說明、選車、架車取車、牽車前進、剎車操作、靜態平衡、動態平衡與 30 公里騎乘訓練。
- (d)每學期六次、4hr/次，由技職校院合作單位支援訓練與互動教學，輔以體能訓練器材資本採購，藉此訓練本校推動領騎訓練之種子教師體力耐力、意外狀況處理與獨立解決問題的指導能力。另為求資源有效利用與有效教學之具體反饋，將開放少數嚴選學生參與，以做為未來活動融入特色實務教材或課程之先期測試者。

- b. 紮營野炊種子教師技能輔導^{104,105}，8hr/2 場

→合作單位：遠東科技大學休閒運動管理系。

- (a)對象：訂出錄用規定，經嚴選之教師，20 人次。
- (b)課程：露營野炊企劃、工作分派、場地觀察、整理營地與紮營、野炊生火、無具野炊與環境清潔復原等技能。
- (c)由技職校院合作單位到校支援教師或業師，輔以露營帳篷與野炊器材等物品購置，藉此訓練種子教師紮營野炊之指導能力，現學現賣立即反饋於學校教學，期以露營野炊技能為本校學生畢業必須取得的基本共通職能與帶得走的能力。另配合 104-2-1 企劃與遊程設計規劃教師增能成果，同樣立即具體反饋於戶外教學實作，每學期三梯、2 車/梯，由種子教師實際帶領受測學生（未來活動融入特色實務教材或課程之先期測試者）進行企劃提案、客製化遊程設計、外語導覽解說、紮營野炊、旅遊估價等活動前中後之規劃與分工，全程以「旅行社角色扮演之參與式情境設計」為主軸，教師從中輔導與評量，俾利學生充分認識課本之外的觀光產業實際作業雛形，增進對觀光旅遊領域之認同感且願意繼續升學觀光旅

遊系深造，而教師亦得以反饋修訂觀光特色教材之編撰。

(4)104-2-4 各地食材料理探索^{104, 105}

配合鐵馬環島活動從行前企劃到腳踏食地尋找台灣好食材野炊。

3. 上項學習過程，子計畫須訂定鐵馬遊程設計、維修、紮營、生火野炊與實際騎乘等教師成員驗收紀錄。參與教師則須依規定共同備課完成融入教學之教材與相關微電影，並匯製成數位教學檔案收錄。

(五) 實施對象：觀光事業科為主，餐飲管理科／餐飲技術科教師為輔。
部分教師增能教學反饋之受測學生。

(六) 實施進度及分工

實施進度	104 學年度工作內涵執行期程												
	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	
104-2-1 鐵馬環島遊程設計 一頁企劃書撰寫實務教師增能 遊程規劃師種子教師認證輔導	●	●						●	●				
104-2-2 鐵馬維修技術			●	●	●	●		●	●	●	●		
104-2-3 鐵馬野炊訓練				●	●	●		●	●				
104-2-4 各地食材料理探索				●	●				●	●			

(七) 經費需求—資本門：240 仟元、經常門：510 仟元。

(八) 聯絡人

姓名：吳國榮主任 服務單位：學務處
電話：06-2640175 # 301 傳真：06-2611078
電子信箱：liu0509x@yahoo.com.tw

(九) 預期效益

1. 提升教師專業知能

加強觀光、餐飲科教師考取自行車 C 級領隊、遊程規劃師認證，並透過紮實的養成訓練，涵養教師遊程設計、導覽解說、鐵馬維修與紮營野炊等實務技能，強化活動企劃式教學指導能力，進而融入教學，培訓學生熟稔旅遊專業職能。

2. 強化技職產學鏈結

推動產學交流、強化學校與業界產學合作關係。教師增能且透過受測學生學習狀況，具體反饋推動「旅行社角色扮演之參與式情境設計」戶外教學，以增廣學生對觀光產業的認識與在地文化關懷。

3. 促進師生多元發展

藉由鐵馬環島之行、鐵馬維修、紮營野炊、食材探索與專業導覽等訓練，開啟餐旅學校人、土地與食物之對話，體現三生（生態、生產、生活）有感餐旅行動教育。未來更將內化轉移融入教學，有效教學地涵養學生多元實務技能、提振學生學習興趣、愛物惜物尊重自然與面對問題解決問題的能力。