



臺南市亞洲高級餐旅職業學校 102 學年度第一學期

數位教材暨數位課程製作競賽實施計畫

一、依據：本校 102 學年度高職優質化輔助方案子計畫「101-1 教師專業成長計畫」之「101-1-3 充實數位教學平台內容」工作項目辦理。

二、目標：

- (一) 為鼓勵教師投入數位教材製作行列，落實計畫之具體產出，特舉辦此競賽活動，藉此將資訊融入課程，使教學活動更豐富多元化、擴展學生學習視野、提升學生學習興趣、鼓勵教師專業成長。
- (二) 藉此延伸學習的時空限制，達到增廣補救教學之無縫學習理想境界。
- (三) 徵集餐旅教育特色教學之數位示範教材，提供教師觀摩學習，進而協同合作，發展出以學生為本位之校本特色課程。同時藉此與技職校院合作，共同降低銜接教育落差，鼓勵分享、激勵與創意加值。

三、辦理單位：

- (一) 主辦單位：臺南市亞洲高級餐旅職業學校。
- (二) 協辦單位：嘉南藥理科技大學圖書館數位教學組。

四、參加人員：本校教師一律參加。有興趣之兼任教師與職員可選擇參加。

五、示範及收件方式：

- (一) 示範方式：為協助解決教職員上傳數位教材可能遭遇的問題，以及建立網路學習平台的完整性，委由教學組長於 102 年 10 月 11 日（五）前建置一科目做為示範，參加者可參考本範例，再自行創新。
- (二) 收件方式：即日起至 102 年 11 月 29 日（五）止，依個人註冊帳號，將數位教材上傳至本校網路學習平台（Moodle 學習平台，<http://210.60.165.246/moodle/>）。可接受的檔案格式為文件類：「doc、docx、ppt、pptx、xls、xlsx、pdf」；多媒體類：「ai、psd」；影片類「檔案大小 100M 以下 wmv」以及 html。

六、教材內容：

- (一) 學校課程：以本學期之授課課程或測驗題庫為範圍，擇一授課科目製作至少十四週之數位教材，各週教材之內容至少需包含教學內容、單元評量及參考文獻，始符合參賽資格。
- (二) 特色課程：咖啡實務特色課程、咖啡師培訓暨創業標準手冊、料理進階（鐵板燒、烤鴨..）、地方特色小吃、餐旅證照輔導數位教材、中廚廚藝精進研發製程、西廚廚藝精進研發製程、餐廳前場櫃台實務訓練、創新參訪體驗實作模式行動教室、航空票務實務主題教學等。

- (三) 專題型態：教師專業學習社群讀書會、Moodle 學習平台使用手冊、mahara 學習歷程平台使用手冊、iEARN 國際教育活動、自由軟體之操作教學、行政業務管理...等。

七、評選日期及方式：

- (一) 評選日期：102 年 12 月 2 日 (一) 至 12 月 13 日 (五) 止。
- (二) 評選方式：聘請相關領域學者專家與相關的教育人員進行作品審查。依評審成績，錄取特優 1 名、優等 2 名、佳作 4 件。得獎名額得依參加件數及作品水準等實際情況酌予調整，必要時得從缺或增加，但以不超過原總獎項為限。

(三) 評選標準：

1. 切合主題教學目標，具完整內容、深度與廣度。
2. 教材符合實際教或學需要，有明確增廣或補救教學之對應舉措。
3. 教材製作具創新、實用性、範圍合宜，且具多樣性。
4. 資訊引用能明確說明出處，且有效降低本校伺服器負荷。
5. 訊息設計：文字、圖形、影音及動畫等設計運用合宜。
6. 介面設計：具親合力、易懂易操作，指引清楚、求助訊息。
7. 清楚明白、錯誤訊息適時呈現、畫面物件的配置合宜。
8. 素材媒體的選擇適當，且品質優良。

八、成績與獎勵：

- (一) 成績公告：102 年 12 月 17 日 (二)。
- (二) 獎勵方式：擇期由校長公開頒獎表揚。

等第	特優	優等	佳作
名額	1 名	3 名	6 名
獎勵	等值獎品 3,000 元 小功乙次	等值獎品 2,000 元 嘉獎兩次	等值獎品 1,000 元 嘉獎乙次

- (三) 成果觀摩：將優良教材或課程公開揭露於學習平台首頁供同仁觀摩。必要時得舉辦優秀教材或課程之分享研習或示範教學。

九、活動注意事項：

- (一) 參賽作品不得以任何形式發包委託他人、廠商等協助建置（或無償委託他人代為設計製作），相關的軟硬體需取得合法的授權及合理使用，非個人製作之引用資料請註明出處，並遵守著作權相關之規定，若有違反情事，教師個人自行負責。
- (二) 獲獎作品教師之著作財產權仍屬教師作者所有，本活動之主辦單位擁有非專屬無償使用權，得以連結方式做教育推廣之權利；教師作者若欲以此同一作品參與其他公開比賽，並不受限。

十、經費來源：102 會計年度「101-1 教師專業成長計畫」經常門經費項下一獎補助費 15,000 元支應。

十一、本計畫呈 校長核定後實施，修正時亦同。