

貳、計畫目標

本校執行精進優質計畫經過 101 學年度之推廣試辦期迄今 103 學年度新計畫申請，希藉由合作技職校院資源之協助，俾利本校於課程教學、師資設備之辦理主軸上，能達成之目標有：

一、短期目標

(一) 整體目標：與合作學校維繫深層合作關係，借重外力協助，持續改善校務評鑑、自我診斷或學校發展等缺失，並藉此踏出營造學習型與對談型組織的第一步，激發教師自主學習意願，逐步發展以技藝導向融入學術推展且以學生為中心之創新教學。

(四) 103-3 學校本位特色課程計畫目標

1. 全面深度開發咖啡達人實務特色課程，形塑「亞餐咖啡學」。另積極推動產學交流、強化學校與業界的產學合作關係，以增廣教師對於咖啡從源頭到餐桌的專業知能與學生對產業的認識，進而培育學生為專業咖啡吧檯師或烘焙師，擴展餐飲學子畢業後之工作出路。
2. 透過薑餅屋國際專案特色課程發展技藝教學層面外的課程，以涵養學生人文素養、美學與研究探索、精益求精精神，充分體現「食在有藝思」五感食尚美學之意境。同時藉國際教育資源網平台介紹本校與台南在地文化，以提升師生國際視野與學校能見度。

肆、辦理子計畫一覽表

子計畫 編號	子計畫名稱	辦理 項目	主辦學校 (高中職)		合作對象 (大學校院)			合作對象 (產業界)	
			參與教 師人數	參與學 生人數	參與 校數	參與教 師人數	參與學 生人數	廠家數	業 界 人 數
103-1	數位學習課程精進計畫	課程 教學	280	0	2	7	0	0	0
103-2	教師增能暨教學精進計畫	專業 類科	150	250	5	20	0	0	0
103-3	學校本位特色課程計畫	績效 表現	170	280	2	20	0	0	2
總 計			600	530	9	47	0	0	2

伍、子計畫內容與經費

一、子計畫名稱	學校本位特色課程計畫				
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 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 checked="" 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>嘉南藥理大學</u> <input checked="" type="checkbox"/> 產業界： <u>住宿及餐飲業</u> 產業類別： <u>飲料店業</u>		<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"/> 課程 <input type="checkbox"/> 師資 <input type="checkbox"/> 設備 <input type="checkbox"/> 產業界：_____，產業類別：_____		
四、計畫目標	<p>1. 全面深度開發咖啡達人實務特色課程，形塑「亞餐咖啡學」。另積極推動產學交流、強化學校與業界的產學合作關係，以增廣教師對於咖啡從源頭到餐桌的專業知能與學生對產業的認識，進而培育學生為專業咖啡吧檯師或烘焙師，擴展餐飲學子畢業後之工作出路。</p> <p>2. 透過薑餅屋國際專案特色課程發展技藝教學層面外的課程，以涵養學生人文素養、美學與研究探索、精益求精的精神，充分體現「食在有藝思」之五感食尚美學之意境。同時藉國際教育平台介紹本校與台南在地文化，以提升師生國際視野與學校能見度。</p>				
五、工作內涵	工作項目 編 號	工作項目		實施對象	辦理時程
	103-3-1	咖啡達人實務特色課程		全體師生	103/10/01 至 104/01/31
	103-3-2	薑餅屋國際專案特色課程		專製教師 語文教師	103/10/01 至 104/03/31
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	390	370	760	
	104 學年度	400	400	800	
	105 學年度	400	400	800	
	總 計	1,190	1,170	2,360	
七、103 學年度預期 效益	<p>1. 提升教師專業素質 咖啡拉花技藝、烘豆實務為咖啡達人實務特色課程之進階研習。教師學習有助於提升飲調、咖啡等教學專業知能與指導能力，與培養教師第二專長。教師透過通過相關專業考試、內化轉移為教案與反饋於教學，將可增進學生的學習品質與專業技能。</p> <p>2. 強化技職產學鏈結 咖啡達人實務特色課程鏈結的不僅是技職校院資源，更強化與產業</p>				

七、103 學年度預期效益	業師之關係，以充份掌握業界第一手訊息與資源整合，俾利未來更多資源挹入本校，訓用合一，而學生畢業立可與職場無縫接軌。薑餅屋國際專案特色課程則與國際教育資源網學會鏈結，以期反饋於教學，培養學生辯思、多元發展能力與提升國際視野。								
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	
	工作項目指標	咖啡實務特色課程場次		14		16		18	
		咖啡實務特色課程參與人次		200		250		300	
		咖啡師認證考試師生通過比率		85%		90%		92%	
		專業咖啡師教室建置		1		1		2	
		薑餅屋國際專案發表數		3		4		5	
		薑餅屋國際專案動靜態成果展		1		2		2	
	績效指標	編號	績效指標	目標	績效	目標	績效	目標	績效
		1	推動特色課程之科目數及成果	3		4		5	
		2	發展學校本位及特色課程教材數	2		3		3	
		3	產業導向實作及特色課程之科數	1		2		3	
		4	學生校外競賽得獎人次	2		3		4	
		5	科技大學協助高職實務增能校數	1		2		3	
6		取得產業界需求對應專業證照數	100		120		140		

(103-3 學校本位特色課程計畫) 103 會計年度概算表 (103 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	外聘鐘點費	小時	12	1.6	19.2	103-3-1 專業拉花教學 (2場×4h/場) 103-3-2 薑餅屋國際專案 iEARN (4h/場)
	外聘鐘點費	小時	3	0.63	1.89	103-3-2 薑餅屋國際專案圖學 3h
	外聘鐘點費	小時	16	0.575	9.2	103-3-1 咖啡師認證示範教學 (2班×4次/班×2h/次)
	國內旅費	趟	4	1.48	5.92	103-3-1 專業拉花教學講師
	短程車資	趟	12	0.25	3.0	103-3-1 咖啡師認證示範教學(8) 103-3-2 薑餅屋國際專案(4)
	材料費	人次	200	0.2	40.0	103-3-1 咖啡達人特色課程(200)
	印刷費	人次	200	0.25	50.0	103-3-1 咖啡達人特色課程(200) (含教材製作與成果靜態展)
	物品耗材費	人次	200	0.2	40.0	103-3-1 咖啡達人特色課程(200)
	設備維護費	人次	200	0.2	40.0	103-3-1 飲調教室器具維護保養
	雜支費	式	1	10.79	10.79	文具用品、資料夾...等
小計					220.0	
經常門小計					220.0	
(二) 資本門						
設備費	半自動咖啡機	台	1	200.0	200.0	103-3-1 咖啡達人實務特色課程
	活動咖啡推車	台	1	30.0	30.0	103-3-1 咖啡達人實務特色課程
資本門小計					230.0	
103 會計年度總計					450.0	

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：

(103-3 學校本位特色課程計畫) 104 會計年度概算表 (104 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	外聘鐘點費	節	8	1.6	12.8	103-3-1 專業烘豆技藝實務課程 (2場×4h/場)
	材料費	人次	100	0.2	20.0	103-3-1 專業烘豆技藝實務課程
	國內旅費	趟	4	1.48	5.92	103-3-1 專業烘豆技藝實務講師
	印刷費	人次	100	0.26	26.0	103-3-1 專業烘豆技藝實務(100) (含教材製作與成果靜態展)
	設備維護費	人次	100	0.5	50.0	103-3-1 飲調教室器具維護保養
	物品耗材費	人次	100	0.3	30.0	103-3-1 專業烘豆技藝實務課程
	雜支費	式	1	5.28	5.28	文具用品、資料夾...等
小計					150.0	
經常門小計					150.0	
(二) 資本門						
設備費	烘豆機	台	1	160.0	160.0	103-3-1 專業烘豆技藝實務課程
資本門小計					160.0	
104 會計年度總計					310.0	

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：

陸、經費概算表

一、項目概算表

【103 會計年度（103 年 8 月至 12 月）】

學校名稱：臺南市亞洲高級餐旅職業學校

單位：仟元

年度	項次	子計畫編號	子計畫名稱	辦理項目	申請精進計畫補助金額		主辦學校預算配合款		主辦學校自籌款或其他補助（整併）		合計	主管機關核列經費（核定後填寫）	
					經常門	資本門	經常門	資本門	經常門	資本門		經常門	資本門
103 會 計 年 度	1	103-1	數位學習課程精進計畫	課程教學	70	550	7	55	0	0	682		
	2	103-2	教師增能暨教學精進計畫	專業類科	315	60	32	6	0	0	413		
	3	103-3	學校本位特色課程計畫	績效表現	220	230	22	23	0	0	495		
103 會計年度合計					605	840	61	84	0	0	1,590		

註：1. 主辦學校預算配合款、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。

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：

【104 會計年度（104 年 1 月至 7 月）】

學校名稱：臺南市亞洲高級餐旅職業學校
元

單位：仟

年度	項次	子計畫編號	子計畫名稱	辦理項目	申請精進計畫補助金額		主辦學校預算配合款		主辦學校自籌款或其他補助（整併）		合計	主管機關核列經費（核定後填寫）	
					經常門	資本門	經常門	資本門	經常門	資本門		經常門	資本門
103 會計 年度	1	103-1	數位學習課程精進計畫	課程教學	65	150	6	15	0	0	236		
	2	103-2	教師增能暨教學精進計畫	專業類科	430	100	43	10	0	0	583		
	3	103-3	學校本位特色課程計畫	績效表現	150	160	15	16	0	0	341		
104 會計年度合計					645	410	64	41	0	0	1,160		
103 學年度合計		全學年合計			1,250	1,250	125	125	0	0	2,750		
		經資門比例			50%	50%					110%		

註：1. 主辦學校預算配合款、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。

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：

柒、子計畫詳細內容

三、103-3 學校本位特色課程計畫

(一) 依據：103 年 04 月 11 日所召開之「103 學年度大學校院協助高中高職推動精進優質計畫工作小組第一次工作會議」決議內容。

(二) 計畫目標

1. 全面深度開發咖啡達人實務特色課程，形塑「亞餐咖啡學」。另積極推動產學交流、強化學校與業界的產學合作關係，以增廣教師對於咖啡從源頭到餐桌的專業知能與學生對產業的認識，進而培育學生為專業咖啡吧檯師或烘焙師，擴展餐飲學子畢業後之工作出路。
2. 透過薑餅屋國際專案特色課程發展技藝教學層面外的課程，以涵養學生人文素養、美學與研究探索、精益求精精神，充分體現「食在有藝思」五感食尚美學之意境。同時藉國際教育資源網平台介紹本校與台南在地文化，以提升師生國際視野與學校能見度。

(三) 主辦、參與協助之科技校院

主辦學校：臺南市亞洲高級餐旅職業學校。

合作學校：嘉南藥理大學。

(四) 具體內容及配套措施

本校為餐旅專業學校，校本特色課程（詳附件一揭槩於本校校網）俱為各科（餐飲管理科、餐飲技術科、觀光事業科與烘焙技術科）共同參與者。本計畫執行其中的「咖啡達人實務特色課程」與「薑餅屋國際專案特色課程」，餐飲就業實務特色課程則透過 103 學年度就業導向課程專班執行，異國料理進階特色課程則為下一階段推動之目標。計畫透過技職校院師資與共同嚴選產業知名業師、學會，以深化學習專業技能，教師增能後具體反饋於課程教學。

工作項目	103-3-1 咖啡達人實務特色課程
	103-3-2 薑餅屋國際專案特色課程

1. 咖啡達人實務特色課程

➔合作單位：嘉南藥理大學餐旅管理系、產業業師。

➔對應課程：飲料調製進階Ⅱ。

本特色課程有：咖啡產地生態導覽暨咖啡博物館觀摩、咖啡職場達人系列講座；咖啡師認證考試訓練、咖啡豆配豆、烘焙與杯測專業技術實作；以數位教材、咖啡師培訓暨創業標準

手冊，補強學生學習成效等三大課程發展方向。囿於計畫屬性難以辦理師生咖啡產地觀摩，故本計畫聚焦於第二、第三課程發展方向。

(1)咖啡師技藝實務課程

- a. 對象：專業授課教師優先，有興趣與相關訓練基礎的三年級學生為輔。
- b. 說明：由嘉南藥理大學餐旅管理系之飲調講師（世界傳統調酒冠軍）蒞校實作輔導專業咖啡師認證考試。於上學期針對本校教職員與餐飲技術科三年級（多已有飲料調製丙級證照）四個班，有興趣者抽離成二班、4次/班，2小時/次，預計參與師生數100人。課程涵蓋除咖啡歷史演進、各產地咖啡豆品種、烘焙製程基礎認知外，亦包括虹吸式、特調、滴漏式等各種調製器具介紹、沖煮技巧實作操練，以及咖啡拉花、咖啡沖泡變化、咖啡師考照工作流程示範、創業營銷管理與成本分析等。

(2)咖啡拉花技藝實務課程

- a. 對象：專業授課教師優先，有興趣與相關訓練基礎的三年級學生為輔。
- b. 說明：與嘉南藥理大學嚴選業界師資，於上學期針對本校師生辦理二場次、4小時/次之專業咖啡拉花示範教學暨實作訓練。預計參與師生數達100人。

(3)專業烘豆技藝實務課程

- a. 對象：專業授課教師優先，有興趣與相關訓練基礎的三年級學生為輔。
- b. 說明：與嘉南藥理大學嚴選業界師資，於下學期針對本校師生辦理二場次、4小時/次之專業烘豆示範教學暨實作訓練。預計參與師生數達100人。
此課程屬性為咖啡達人進階研習，課程難易度為中間偏難。課程涵蓋學習辨識與挑選優劣質咖啡生豆、咖啡烘焙基礎概念，介紹烘焙機專業操作法與深焙、中焙、淺焙等烘焙實作。

(4)具體產出

- a. 教師群匯集上課資訊與相關影片，協同製作「咖啡實務特色數位課程」1門，上傳至本校 Moodle 數位學習平台。
- b. 教師群協同製作咖啡師培訓標準手冊。

c. 輔導師生咖啡師認證考試，通過率達 85%以上。

2. 薑餅屋國際專案特色課程

→合作單位：嘉南藥理大學餐旅管理系、iEARN 台灣國際教育資源網學會。

→對應課程：烘焙食品實習 I ~IV、中式麵食加工 I、II。

薑餅屋創意競賽為本校全國知名之特色活動，已舉辦九屆（府城古蹟、台灣建築、世界建築薑餅屋競賽），每次活動結束即立刻獲邀至文化中心、藝文中心、百貨公司、市政府巡迴策展與新聞媒體報導。此特色課程發展方向不僅在於技藝層面，更希冀涵養學生人文素養、美學、國際觀與研究探索、精益求精的精神，充分體現「食在有藝思」五感食尚美學之意境。

(1) 薑餅屋創意設計競賽

a. 對象：各年級學生報名參加，經企劃初選取得參賽資格。

b. 說明：

(a) 薑餅屋創意設計競賽—學校自有經費辦理（每年耶誕節前）。

(b) 建築基本圖學研習—依據過往比賽經驗，因學生無圖學比例訓練，故辦理一場研習（3hr），以作為指導教師與參賽選手於活動期間選擇全球或臺南歷史建築標的時，烘焙製模放樣精準度之專業學習。

(2) 薑餅屋國際專案製作

a. 對象：專題製作校內選手選拔活動參賽報名。

b. 說明：

(a) 學校自有經費辦理。擇優代表學校參與校外競賽。

(b) 國際專案製作研習—辦理一場研習（4hr），主要以協同指導型式進行。

(c) 國際專案製作內容—語文科與專題製作教師於課餘時間，以 PBL（Project-Based Learning 專案導向學習法），協助學生薑餅屋國際專案製作（以薑餅屋創意設計競賽隨側紀實為發想主體，藉此介紹本校與台南在地文化為核心），並將具體成果，以國際語言多媒體或微電影方式，於 iEARN 國際教育資源網平台展現。同時，亦透過海報輸出方式於校內進行動靜態成果展示，讓未參與之師生引為效尤而跟進。

(3) 具體產出

a. 薑餅屋國際專案製作（專題製作成果）。

b. 薑餅屋國際專案動靜態成果展。

(五) 實施進度及分工

實施進度	103 學年度工作內涵執行期程												
	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	
103-3-1 咖啡達人實務特色課程													
咖啡師技藝實務課程			●	●	●								
咖啡拉花技藝實務課程			●		●								
專業烘豆技藝實務課程						●							
103-3-2 薑餅屋國際專案特色課程													
建築基本圖學研習			●										
薑餅屋國際專案製作研習			●	●									
薑餅屋國際專案製作推動				●	●	●	●	●					

(六) 經費需求

資本門：390 仟元、經常門：370 仟元。

(七) 聯絡人

姓名：施智偉主任、楊美娟主任 服務單位：實習處、餐管科

電話：06-2640175 # 601, 701 傳真：06-2611078

電子信箱：t055@mail.asvs.tn.edu.tw

(八) 預期效益

1. 提升教師專業素質

14 場次 200 人參與之咖啡拉花技藝、烘豆實務為咖啡達人實務特色課程之進階研習。教師學習有助於提升飲調、咖啡等教學專業知能與指導能力，與培養教師第二專長。教師透過通過相關專業考試（師生通過率目標 85%），配合專業咖啡師教室之建置，具體內化轉移為教案與反饋於教學，以發展出極具亮點之特色課程與教材，增進學生的學習品質與專業技能，進而輔導學生參與校外咖啡競賽得獎（目標 2 人）與取得產業界需求對應之專業證照（目標 100 人）。

2. 強化技職產學鏈結

咖啡達人實務特色課程鏈結的不僅是技職校院資源，更強化與產業業師之關係，以充份掌握業界第一手訊息與資源整合，俾利未來更多資源挹入本校，訓用合一，而學生畢業立可與職場無縫接軌。薑餅屋國際專案（目標專案發表數 3 件）特色課程則與國際教育資源網學會鏈結，以期反饋於教學，培養學生思辯、多元發展能力與提升國際視野。另透過 1 場的動靜態成果展，讓全體師生瞭解技藝教育成果產出的另一面貌。

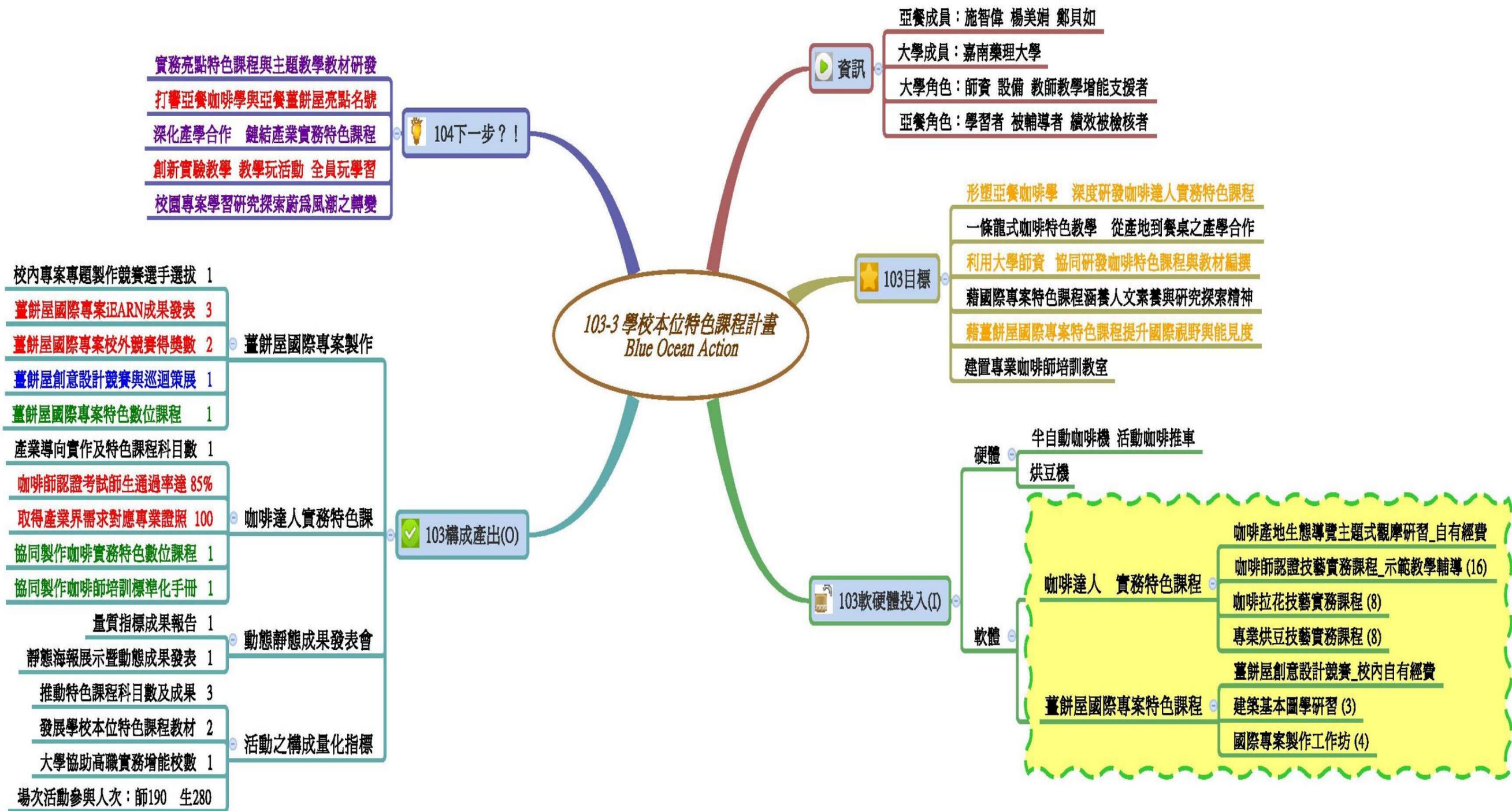


圖 11 103-3 學校本位特色課程計畫內容關聯圖