

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

104-5 餐旅食農教育新風貌



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

五、子計畫編號：104-5

一、子計畫名稱	餐旅食農教育新風貌				
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>崑山科技大學</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 checked="" type="checkbox"/> 產業界： <u>行政院農業委員會</u> 產業類別： <input type="radio"/> 公共行政		<input type="checkbox"/> 課程 <input checked="" type="checkbox"/> 師資 <input type="checkbox"/> 設備 <input type="checkbox"/> 其他，_____		
	<input checked="" type="checkbox"/> 產業界： <u>臺南市政府教育局、農業局</u> 產業類別： <input type="radio"/> 公共行政		<input type="checkbox"/> 課程 <input checked="" type="checkbox"/> 師資 <input type="checkbox"/> 設備 <input type="checkbox"/> 其他，_____		
	<input checked="" type="checkbox"/> 產業界： <u>臺南市後壁區農會</u> 產業類別： <input type="radio"/> A 農林漁牧業 <input type="radio"/> S 其他服務業		<input checked="" type="checkbox"/> 課程 <input checked="" type="checkbox"/> 師資 <input checked="" type="checkbox"/> 設備 <input type="checkbox"/> 其他，_____		
四、計畫目標	1. 具文化、觀光及餐飲融合之特色學校，恢弘餐旅教育新風貌。 2. 以餐旅專業加入食農銜接教育體系，利用本校餐旅專業與崑山科技大學公共關係暨廣告系資源，攜手推動。 3. 全方位地將「從產地到餐桌」食農教育融入課程，建立食物的夥伴，創新實務教學，成就亞餐特色亮點課程。				
五、工作內涵	工作項目 編號	工作項目		實施對象	辦理時程
	104-5-1	食在好概念：食農教育學習社群與推廣研討		本校教職員 產官學代表	104/08/10 至 105/02/04
	104-5-2	食在好傢伙：食農活動教學工具之學習應用		本校教職員 有興趣學生	105/01/01 至 105/02/04
	104-5-3	食在好體驗：田野教事人土地食物的對話		餐飲技術科 學生	105/01/01 至 105/03/31
	104-5-4	食在好表現：技職食農教育聯合成果發表會		合作學校師 產官學代表	105/03/01 至 105/04/30
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	0	380	380	
	105 學年度	200	400	600	
	總 計	200	780	980	

<p>七、104 學年度 預期效益</p>	<p>1. 提升教師專業素質 教師透過教師專業學習社群學習食農教育之大小事，並參與系列活動。教師增能後，進而內化轉移將「從產地到餐桌」食農教育融入課程與反饋於教材編製。</p> <p>2. 強化技職產學鏈結 深化本校與科大端合作關係，就產官與社會關注的同一議題，就各自資源與專長，互相支援、分進合擊，以擴大合作綜效，恢弘精進優質精神。強調三生實務課程之食農教育，將強化技職產學鏈結。</p> <p>3. 提升學校評鑑績效 推動技職再造二期計畫課程活化面向之「課程彈性」與「實務增能」策略，走出校園，規劃貼近產業實務之三生（生態、生產、生活）有感教育，並開發特色課程 1 門。強化學校評鑑八、績效表現「學校整體願景及目標，宜有更宏觀的思維，並推動學校成為具文化、觀光及餐飲融合特色之學校」之建議。</p>								
<p>八、預期量化指標 (請參閱附錄 2 指標項目擇項填寫)</p>	<p>指標項目</p>		<p>103 學年度</p>		<p>104 學年度</p>		<p>105 學年度</p>		
			<p>目標</p>	<p>績效</p>	<p>目標</p>	<p>績效</p>	<p>目標</p>	<p>績效</p>	
	<p>校訂績效指標</p>	<p>餐旅食農教育專案報告書</p>	<p>—</p>	<p>—</p>	<p>1</p>		<p>2</p>		
		<p>QR Code 校園環境地圖</p>	<p>—</p>	<p>—</p>	<p>1</p>		<p>2</p>		
		<p>聯合成果發表會</p>	<p>—</p>	<p>—</p>	<p>2</p>		<p>2</p>		
	<p>署訂績效指標</p>	<p>編號</p>	<p>績效指標</p>	<p>目標</p>	<p>績效</p>	<p>目標</p>	<p>績效</p>	<p>目標</p>	<p>績效</p>
		<p>6.1</p>	<p>教師社群辦理專業成長參加人次</p>	<p>—</p>	<p>—</p>	<p>60</p>		<p>70</p>	
<p>6.4</p>		<p>學校與大專校院合作參與人次</p>	<p>—</p>	<p>—</p>	<p>60</p>		<p>80</p>		
<p>8.7</p>		<p>科技大學協助高職實務增能校數</p>	<p>—</p>	<p>—</p>	<p>1</p>		<p>2</p>		
<p>9.2</p>		<p>產業導向實作及特色課程之科數</p>	<p>—</p>	<p>—</p>	<p>1</p>		<p>2</p>		

(104-5 餐旅食農教育新風貌) 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	出席費	人次	3	2.0	6.0	104-5-1 食農教育研討會座談者
	講座鐘點費	小時	8	1.6	12.8	104-5-1 食在好概念外聘講師
	健保補充保費	元	18.8	0.02	0.376	104-5-1 補充保費
	印刷費	份	160	0.1	16.0	104-5-1 講義與資料(10+50+100)
	國內旅費	趟	4	1.48	5.92	104-5-1 外聘講師旅費
	膳費	人	100	0.08	8.0	104-5-1 食農教育研討會(100)
	設備維護費	人	160	0.15	24.0	104-5-1 設備維護
	物品費	組	2	9.0	18.0	104-5-1 校園魚菜共生系統實驗：過濾系統、沉水馬達、其他配件
	物品費	組	2	9.0	18.0	104-5-1 校園魚菜共生系統實驗：32孔PVC管道*6、管道支撐鐵架*2、定植籃*192、養魚桶
	物品費	組	1	4.0	4.0	104-5-1 校園魚菜共生系統實驗：發泡煉石*4、礫石 40kg、虹吸管
	雜支	式	1	11.904	11.904	104-5-1 辦理活動相關雜支
	經常門小計				125.0	
(二) 資本門						
設備費						
資本門小計				0		
104 會計年度總計				125.0		

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：



(104-5 餐旅食農教育新風貌) 105 會計年度概算表 (105 年 1 月至 7 月)

單位：仟元

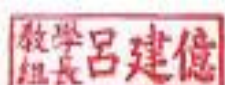
名稱	單位	數量	單價	總價	說明 (請說明內容用途)	
(一) 經常門						
業務費	出席費	人次	5	2.0	10.0	104-5-4 聯合成果發表會
	講座鐘點費	小時	22	1.6	35.2	104-5-2 食在好傢伙環境地圖工作坊(6) 104-5-3 田野教事：無米樂農事體驗(16)
	健保補充保費	元	45.2	0.02	0.904	104-5-2~4 補充保費
	印刷費	份	270	0.1	27.0	104-5-4 成果發表會輸出
	膳費	人	210	0.08	16.8	104-5-2 食在好傢伙環境地圖工作坊(50) 104-5-3 田野教事：無米樂農事體驗(160)
	保險費	次	160	0.05	8.0	104-5-3 田野教事：無米樂農事體驗(160)
	設備維護費	人	260	0.1	26.0	104-5-1~4 設備維護
	材料費	人	210	0.2	42.0	104-5-1 主廚食驗室(50) 104-5-3 田野教事：無米樂農事體驗(160)
	租車費	車	4	6.0	24.0	104-5-3 田野教事：無米樂農事體驗(4)
	物品費	組	8	4.75	38.0	104-5-1 校園魚菜共生系統推廣訓練：種植管、定植籃、種植箱、柵欄式入水口、過濾器、虹吸管、沉水馬達、發泡煉石、養魚桶
	雜支	式	1	27.096	27.096	104-5-1~4 辦理活動相關雜支
	經常門小計				255.0	
(二) 資本門						
設備費						
資本門小計				0		
105 會計年度總計				255.0		

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：






柒、子計畫詳細內容

五、104-5 餐旅食農教育新風貌

(一) 依據：104 年 04 月 28 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三次工作會議」決議內容。

(二) 計畫目標

1. 成為具文化、觀光及餐飲融合之特色學校，恢弘餐旅教育新風貌。
2. 以餐旅專業加入食農銜接教育體系，利用本校餐旅專業與崑山科技大學創意媒體學院三系的整合行銷資源，攜手推動。
3. 全方位地將「從產地到餐桌」食農教育融入課程，建立食物的夥伴關係，創新實務教學，成就亞餐特色亮點課程。

(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：崑山科技大學創意媒體學院公共關係暨廣告系

崑山科技大學創意媒體學院視訊傳播設計系、資訊傳播系

合作產業：行政院農業委員會、臺南市教育局、臺南市農業局

(四) 具體策略、具體內容及配套措施

行政院農業委員會為建構食農教育架構，發展在地食農活動特色，以「認識在地糧食、推動地產地消」為主軸，整合政府、社區、學校及民間團體等各界資源，共同營造食農推動環境，活絡在地支持系統，以達促進地產地消、傳承傳統飲食文化…之施政目標。引自日本的食農教育，於台灣現階段係從國小教育做食物革命。

1. 具體策略

(1) 結合高職餐旅與科大廣告資源與專業，由上而下地推動食農教育由亞餐提出食農教育多元合作核心觀念，獲得推動「大專生洄游農村計畫」不遺餘力的崑山科技大學公共關係暨廣告系的大力支持，更鏈結該校視訊傳播設計系、資訊傳播系之共同參與，除深化本校與該校創意媒體學院之合作關係，就各自資源與專長，互相支援、分進合擊，以擴大合作綜效，恢弘精進優質精神。就食農教育體系而言，兩校合作科系均屬產業鏈的後端服務業，合作將迥異於現況，將是由上而下、由後往前進行食物革命。

(2) 建立餐旅食農教育推動體系與亮點課程，恢弘餐旅多元全人教育—從後端餐旅教育服務業，轉型至過程全人餐旅教育服務業餐旅專業學校加入食農銜接教育體系，利用餐旅專業與資源，規劃校園有機香草園藝與咖啡、米食等食農教育特色教材，積極推

廣校園可食園藝、在地食材、農事體驗...等工作，落實「從產地到餐桌」的餐旅教育多元學習新風貌，讓食農教育理念與體驗融入學校生活。

發起5月17日「食物革命日」(Food Revolution Day)的英國主廚奧立佛(Jamie Oliver)強調飲食革命要從教育做起，這算是廚師的內省良心，對於廚師培育搖籃的本校有相當的啟發。餐旅多元全人教育，將讓本校學生—未來餐飲第一線從業人員在校即具備在地關懷、食物哩程、食材源頭管理與廚德觀念，將食農概念即戰力帶入業界，有助於與政府雙頭並進地推動，本校更進而可帶領社區學校推動農育、食育與在地人文關懷。

(3)走出校園，積極推動技職再造二期「課程活化」與「實務增能」面向，規劃貼近產業實務之三生(生態、生產、生活)有感教育技職再造二期跳脫高教體系規劃技職體系進路的思維，回歸正途以就業力提升為核心價值。當食安風暴席捲已成國安問題之際，技職體系更當體察產業需求與社會趨勢，真正務實致用地活化調校課程為有感教育，因為唯有感動才有行動，有行動才有成就。本校願戮力以赴從後端教育服務業轉型至過程全人教育服務業。

2. 具體內容

工 作 項 目	104-5-1 食在好概念：食農教育學習社群與推廣研討
	104-5-2 食在好傢伙：食農活動教學工具之學習應用
	104-5-3 食在好體驗：田野教事 人土地食物的對話
	104-5-4 食在好表現：技職食農教育聯合成果發表會

(1)104-5-1 食在好概念：食農教育學習社群與推廣研討

➔合作單位：崑山科技大學創意媒體學院公共關係暨廣告系

a. 跨校教師專業學習社群讀書會：農育食育基礎研究¹⁰⁴，3hr

全球觀察，在地實踐：成立食農教育跨校教師專業學習社群，先行辦理社群讀書會共讀，涵養教師興趣與增能，以建立推動之先備知識；再外聘專家進行相關實務經驗分享。除透過群體力量，就現階段全球食物革命與國內外產官學研推動食農教育之成果經驗進行資料彙集與分享外，更具體實驗建置校園魚菜共生系統，以期建立餐旅食農教育體系，擘劃後續實務教學融入課程與教材設計。

(a)對象：食農教育跨校教師專業學習社群，10人。

(b)跨校教師專業學習社群讀書會—共讀(學校自有經費)

➤「明日的餐桌：世界正在吃什麼？面對食安危機，我們需要美味的倫理與食物的正義」(余宛如著，果力文化)^{3hr}

➤「魚菜共生：水培趣，打造可食的綠色風景」(王獻堂等

著，尖端出版)；「魚菜共生：鮮採現吃！從地下室到頂樓，從零開始實踐的新形態懶人農法」(城田魚菜共生健康農場著，麥浩斯出版)^{3hr}

►其他食農、慢食、產地小旅遊...等衍生閱讀與影片賞析。

(c)魚菜共生系統初階訓練¹⁰⁴—外聘專家(3hr)

實務經驗分享，闡釋魚菜共生系統型式、種類、好處，並針對本校推動校園魚菜共生系統進行診斷建議。

►配套：校園魚菜共生系統建置與訓練^{自 104, 105}

①校園魚菜共生實驗系統建置¹⁰⁴

透過此專案計畫之物品採購，本校社群成員自主DIY組裝，以建立校園魚菜共生實驗系統，並據以做中學學中做，教師增能後，得以融入教學或班級經營。

❖物品採購—過濾系統、沉水馬達、多孔管道、管道支撐鐵架、定植籃、發泡煉石、礫石、連通管、虹吸管等。

②魚菜共生系統推廣訓練¹⁰⁵

本校社群教師就第一學期推動經驗，開始內化反饋於教學，教授學生認識魚菜共生系統，並透過動手做組裝DIY器材，以認識虹吸管、連通管原理與水質測量。

❖物品採購—(簡易版DIY套件)種植管、定植籃、種植箱、柵欄式入水口、過濾器、虹吸管、沉水馬達、發泡煉石、養魚桶等。

b. 食在好概念：產銷履歷專題介紹¹⁰⁴，3hr/場

介紹「從產地到餐桌」食農教育之基本核心知識—產銷履歷，俾利教師對在地食材真切體認，進而融入教學中。

c. 校園食農教育推廣研討會¹⁰⁴，2hr/場

透過臺南市教育局、農業局或行政院農業委員會引薦學者專家，或合作辦理研討會，必要時本校亦反饋a.之學習專題發表。另藉由傳媒曝光，以正式宣告本校之參與投入，與建立食農教育產官學研體系，本校角色扮演與特色課程研發。

d. 主廚食驗室：在地食材、低碳料理成果發表¹⁰⁵，2hr/場

(2)104-5-2 食在好傢伙：食農活動教學工具之學習應用

a. 定向探索學習模式融入校園環境地圖工作坊¹⁰⁵，6hr/場

→合作單位：高雄市國民教育輔導團

崑山科技大學創意媒體學院公共關係暨廣告系

(a)對象：全體教師，50人。

(b)課程規劃

➤定向探索 QRcode 校園環境地圖規劃與實作¹⁰⁵ (3hr)

➤QR Code 實作演練與協作平台操作¹⁰⁵ (3hr)

(c)配套：校園有機香草食園／魚菜共生系統環境地圖製作^{自105}
教師透過計畫工作坊研習增能後，實作具體產出本校
「校園環境定向探索 QRcode 地圖」。

(d)此工作坊係屬精進國中小教學品質計畫之自然與生活科技學習領域，本校向下學習，以做為校園有機食園教學活動設計參考。計畫目的在於以校園積極推動的有機食園或魚菜共生系統為例，進行「校園環境定向探索 QRcode 地圖」規劃與製作，教師設計本校有效的生態地圖探索教材，透過資訊學習、戶外學習、自主學習的整合，提升教師進行戶外教學的專業知能，研發資訊融入戶外教學教材。藉以，讓學生認識食農教育在地觀念，提升學生對自然探究學習的動力與學習成效，開啟校園人、土地與生活之對話機會。

(3)104-5-3 食在好體驗：田野教事 人土地食物的對話

a. 田野教事：無米樂農事體驗¹⁰⁵，16hr/4場

➔合作單位：臺南市教育局、農業局、後壁區農會無米樂社區。

(a)對象：餐飲技術科學生，4hr/場、4場 160人。

(b)配套：積極推廣校園可食園藝、有機香草等食農體驗教育。
透過經常門物品費採購蔬菜種植籃等，由教師帶領班級學生於特定區域種植各類可食蔬菜，並加以照料之，此將列入班級生活競賽。

(c)那些年土地教我們的事：由教師帶領學生至臺南在地產業、稻米穀倉—後壁，進行一連串認識稻米、農事體驗、稻米碾製...之人、土地、食物的關係對話。透過食農教育過程的感動體驗，讓學生了解一碗飯是如何「從農田到餐桌」，從中學習愛物惜物，進而培養重視與挑選食材的能力。

(4)104-5-4 食在好表現：技職食農教育聯合成果發表會¹⁰⁵，3hr/場

(五) 實施對象

本校教職員、合作學校（技職校院與國中）教師、產官代表與有興趣學生。預計師—本校/科大（含國中）245/60，生—本校/科大 275/10。

(六) 實施進度及分工

實施進度及分工	104 學年度工作內涵執行期程													
	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7		
104-5-1 食在好概念：食農教育學習社群與推廣研討														
跨校教師專業學習社群讀書會	●	●	●					●	●	●				

實施進度及分工	104 學年度工作內涵執行期程													
	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7		
食在好概念：產銷履歷專題	●													
校園食農教育推廣研討會					●									
主廚食驗室：在地食材、低碳料理成果發表						●								
104-5-2 食在好傢伙：食農活動教學工具之學習應用														
定向探索 QR Code 學習模式 融入校園環境地圖工作坊						●	●							
104-5-3 食在好體驗：田野教事 人土地食物的對話														
無米樂農事體驗						●	●	●						
104-5-4 食在好表現：技職食農教育聯合成果發表會														
技職食農教育聯合成果發表會								●	●					
工作小組分工	1. 召集人：吳國榮主任					校內資源協調與執行								
	2. 專案管理：徐豪計畫專員					校外資源統整、專案管理								

(七) 經費需求

資本門：0 仟元、經常門：380 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

姓名：莊弘一主任 服務單位：餐飲管理科
電話：06-2640175 # 701 傳真：06-2611078
電子信箱：t034@mail.asvs.tn.edu.tw

(九) 預期效益

1. 提升教師專業素質

透過教師專業學習社群學習食農教育大小事，並參與系列活動。教師增能後將「從產地到餐桌」食農教育融入課程與反饋教材編製。

2. 強化技職產學鏈結

深化本校與科大端合作關係，就產官與社會關注的同一議題，就各自資源與專長，互相支援、分進合擊，以擴大合作綜效，恢弘精進優質精神。強調三生實務課程之食農教育，將強化技職產學鏈結。

3. 提升學校評鑑績效

推動技職再造二期計畫之課程活化面向之「課程彈性」與「實務增能」策略，走出校園，規劃貼近產業實務之三生（生態、生產、生活）有感教育，並開發特色課程 1 門。強化學校評鑑八、績效表現有關「學校整體願景及目標，宜有更宏觀的思維，並推動學校成為具文化、觀光及餐飲融合特色之學校」之建議。