

103 學年度高級中等學校適性學習社區 教育資源均質化實施方案

申請計畫書

適性學習社區：臺南一區

第十二子計畫名稱：103-12 跨校產業實務特色課程與教材之開發

孫計畫名稱：103-12-1 進階咖啡實務暨新式料理技術特色課程

子計畫主辦學校：臺南市亞洲高級餐旅職業學校

孫計畫主辦學校：臺南市亞洲高級餐旅職業學校

申請日期：中華民國 103 年 10 月 02 日

初審版 複審版 工作坊版 核定版

一、子計畫名稱	跨校產業實務特色課程與教材之開發： 103-12-1 進階咖啡實務暨新式料理技術特色課程								
二、計畫目標	1. 透過咖啡系列特色課程推動社區跨校教育資源共享與教師專業成長帶領，提升教師專業教學品質、培養教師第二專長，落實適性學習資源共享機制，以增進社區國高中職學校師生對餐旅技職教育的認識。 2. 開發具產業鏈結之特色課程與教材，相關製作、教學、評量經驗，與合作學校互相觀摩、共學交流。 3. 落實餐旅教育標準化流程，反饋成具學用合一功能之校本特色課程，並製作創用 CC 數位教材分享之。								
三、工作內涵	子計畫申請辦理項目名稱(A)			對應項次	對應方案辦理項目(B)		指定辦理/自行申請		
	103-12-1	進階咖啡實務暨新式料理技術特色課程		2-4	社區學校共同進行與產業鏈結之特色課程、教材、教學及評量		自行申請		
四、經費需求	經常門(仟元)		資本門(仟元)		合計(仟元)				
	193		650		843				
五、預期效益	量性目標描述								
	對應部定指標	子計畫申請辦理項目名稱(A)		部定指標項次	部定指標名稱(C)		指定辦理	102達成值	目標值
		103-12-1 進階咖啡實務暨新式料理技術特色課程		1-32	每生分配圖書冊數比		✓	10.1	10.3
				2- 2	與產業合作廠家數			3	6
				2- 7	教師參與研習平均次數		✓	40	60
			2-11	教師赴產業實習比率			0	20%	
	學校自訂指標	學校計畫項次		自訂指標項次	自訂指標名稱(D)			102達成值	目標值
103-12-1 進階咖啡實務暨新式料理技術特色課程		1	產出「咖啡實務」校本特色課程			0	1		
		2	「亞餐咖啡學」創用 CC 數位教材			0	2		
		3	輔導社區教師考取咖啡師證照			0	30		

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	講座鐘點費(外)	小時	17	1.6	27.2	103-12-1 咖啡學(3)咖啡文化(8)新式料理(6)
	工讀費	小時	30	0.115	3.45	103-12-1 新式料理(2場x5人x3hr)
	國內旅費	趟	2	1.48	2.96	103-12-1 咖啡學(2)
	材料費	人次	60	0.2	12.0	103-12-1 新式料理(60)
	設備維護費	人次	100	0.12	12.0	103-12-1 器具維護及保養
	物品耗材費	人次	100	0.2	20.0	103-12-1 物品耗材
	雜支	式	1	12.39	12.39	103-12-1 咖啡文化雜支
	小計					90.0
經常門小計					90.0	
(二) 資本門						
設備費	咖啡烘焙機	台	1	140.0	140.0	103-12-1 咖啡烘豆調製教專研習
	白鐵層架	組	7	20.0	140.0	103-12-1 咖啡烘豆調製專業教室改善
	白鐵工作桌	組	6	10.0	60.0	103-12-1 咖啡烘豆調製專業教室改善
	製冰機	組	1	100.0	100.0	103-12-1 咖啡烘豆調製專業教室改善
	冰箱	式	2	25.0	50.0	103-12-1 咖啡烘豆調製專業教室改善
	冰沙機	式	2	25.0	50.0	103-12-1 咖啡烘豆調製專業教室改善
	低溫烹調機	組	2	40.0	80.0	103-12-1 新式料理烹調技術研習
	圖書	批	1	30.0	30.0	103-12-1 專業圖書
	小計					650.0
資本門小計					650.0	
103 會計年度總計					740.0	

承辦人：

承辦主任：

主(會)計主任：

校長：

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	講座鐘點費(外)	小時	7	1.6	11.2	103-12-1 咖啡烘豆(5) 咖啡園主題式研習(2)
	工讀費	小時	25	0.115	2.875	103-12-1 咖啡烘豆(1場x5人x5hr)
	國內旅費	趟	2	1.48	2.96	103-12-1 咖啡烘豆(2)
	材料費	人次	130	0.2	26.0	103-12-1 咖啡烘豆(70) 咖啡園主題式研習(60)
	租車費	輛	2	10.0	20.0	103-12-1 咖啡園主題式研習(10仟元/車)
	保險費	人	60	0.05	3.0	103-12-1 咖啡園主題式研習(60)
	膳食費	人/次	60	0.12	7.2	103-12-1 咖啡園主題式研習(60)
	設備維護費	人次	90	0.1	9.0	103-12-1 器具維護及保養
	物品耗材費	人次	70	0.2	14.0	103-12-1 物品耗材
	雜支	式	1	6.765	6.765	103-12-1 文具用品、紙張、資料夾、郵資、誤餐費等
小計					103.0	
經常門小計					103.0	
(二) 資本門						
設備費						
	小計					0
資本門小計					0	
104 會計年度總計					103.0	

承辦人：

承辦主任：

主(會)計主任：

校長：

103 會計年度經費編列檢核表 (103 年 8 月至 12 月)

單位：仟元

年度	項次	子計畫申請辦理項目名稱(A)	申請均質化補助金額		承辦學校 年度預算配合款		承辦學校自籌款		承辦學校 其他專案補助	
			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	103-12-1	進階咖啡實務暨新式料理技術特色課程	90	650	0	0	0	0	0	0
103 會計年度合計			90	650	0	0	0	0	0	0

104 會計年度經費編列檢核表 (104 年 1 月至 7 月)

單位：仟元

年度	項次	子計畫申請辦理項目名稱(A)	申請均質化補助金額		承辦學校 年度預算配合款		承辦學校自籌款		承辦學校 其他專案補助	
			經常門	資本門	經常門	資本門	經常門	資本門	經常門	資本門
104	103-12-1	進階咖啡實務暨新式料理技術特色課程	103	0	0	0	0	0	0	0
104 會計年度合計			103	0	0	0	0	0	0	0

承辦人：

承辦主任：

主(會)計主任：

校長：

一、103-12-1 進階咖啡實務暨新式料理技術特色課程

(一)資源背景及需求分析

1. 自行申請項

子計畫辦理項目主要對應 2.落實適性發展之「2-4 社區學校共同進行與產業鏈結之特色課程、教材、教學及評量」。其次，對應 3.共創夥伴優質之「3-1 學校特色課程、教材開發」與「3-9 學校與國中合作辦理特色典範分享活動」。

103-12 子計畫主辦學校—亞洲餐旅為全資源投入的餐旅專業學校，以學校持續開發中與產業深度鏈結的「進階咖啡實務暨新式料理技術特色課程」，透過產學資源運用系列性的活動，來推動社區國高中職學校之跨校教育資源共享。同時，藉此較為軟性的咖啡特色進階課程，除可落實技術類教師之專業實務知能成長，更可吸引共同科專任教師之參與興趣，成就教師專業成長學習之帶領。

搭配其餘三所同為高職的合作學校所提之產學合作實務課程或企業參訪活動，以期橫向與合作高職資源分享、經驗交流，建立跨校跨領域之學習交流平台與對話機制，善用異質創意發想，儘早製作出系統性的特色課程與教材。縱向則與學區國中學校策略聯盟，產學攜手地協助國中教師認識技職教育，進而落實適性課程發展、實際教學應用與學生多元適性發展。

(二)辦理項目詳細內容

1. 主辦、合辦單位、參與單位

主辦單位：臺南市亞洲高級餐旅職業學校（教務處、實習處）

合辦單位：國立臺南高級商業職業學校（實習處）

國立臺南高級海事水產職業學校（教務處、實習處）

高雄市華德高級工業家事職業學校（實習處、教務處）

參與單位：臺南女中、光華高中...等其他臺南一區 10 校。

2. 實施對象：如下表所示。

辦理項目	具體內容	實施對象
103-12-1 進階咖啡實務暨 新式料理技術 特色課程	1-1. 咖啡烘豆教師專業研習 ^{103, 104}	本校與合作高國中師
	1-2. 咖啡園產地生態體驗主題式研習 ¹⁰⁴	本校師生
	1-3. 咖啡文化研習 ¹⁰³	本校與合作高國師生
	1-4. 新式料理烹調技術研習 ¹⁰³	本校與合作高國中師

3. 具體內容及配套措施

<p>具體內容</p>	<p>1-1. 咖啡烘豆教師專業研習 1-2. 咖啡園產地生態體驗主題式研習 1-3. 咖啡文化研習 1-4. 新式料理烹調技術研習</p>
<p>配套措施</p>	<p>1-1. 咖啡烘豆教師專業研習</p> <p>(1)主辦單位：亞洲餐旅。 (2)協辦機構：①1場、3hr/場。台大咖啡學課程設計經驗分享－王裕文¹⁰³ (台大農藝系教授、台大咖啡學熱門選修課程授課教師) ②1場、5hr/場。烘豆－林東源(2004第一屆咖啡大師)¹⁰⁴ (3)實施對象：合作高中職與國中教師，預計各1場，教師100人。 (4)研習地點：亞洲餐旅飲調教室。 (5)工作要點：咖啡為本校特色課程，為甚受好評的國高中跨校交流媒介，透過咖啡專業研習帶領，期能建立跨校、跨領域餐旅教育學習交流平台，開啟產學多元領域教與學對話機制，激盪出餐旅創意特色課程新風貌，更甚者讓國中教師充份體認技職教育內涵。 (6)實施計畫：①台大咖啡學課程設計經驗分享－講師2005年起於台大開設甚受歡迎且選修爆滿的咖啡學與咖啡官能鑑定班。希藉由其豐富的授課經驗，引領本校於課程規劃與教材開發具體產出，成就亞餐咖啡學。 ②烘豆－遴聘專家實作授課。此課程為欲進階咖啡達人之基礎關鍵課程(咖啡品質鑑定)，課程難易為中間偏難，參與學員最好有咖啡調理基本概念或濃厚興趣。課程主要教授如何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，進行烘焙實作示範。此屬國際證照基礎研習課程，可讓有志從事專業級咖啡師者，有所基本概念、設定個人目標與進行更高階之專業學習。 ③產出咖啡實務特色課程與亞餐咖啡學創用CC數位教材。</p> <p>1-2. 咖啡園產地生態體驗主題式研習</p> <p>(1)主辦單位：亞洲餐旅。 (2)協辦機構：東山咖啡協會。 (3)實施對象：本校學生(含帶隊教師)，預計1場60人。 (4)研習地點：東山咖啡莊園。 (5)工作要點：採主題式研習方式，透過咖啡產業產地之一日生態體驗、全製程了解與實作，使參與學生了解從產地到餐桌之咖啡學，教師得以精進學習與增能，並具體內化轉製成特色教材。 (6)實施計畫：1場、6hr/場。東山咖啡園產地觀摩暨生態導覽活動¹⁰⁴ ①向台南在地產業－東山咖啡產地取經，以充份了解咖啡樹生長環境、製程、烘豆技術與東山得獎咖啡特色等。 ②活動設計以咖啡園生態導覽參訪、咖啡製程動手體驗為主。 ③產出咖啡實務特色課程與亞餐咖啡學創用CC數位教材。</p>

1-3. 咖啡文化研習

- (1)主辦單位：亞洲餐旅。
- (2)協辦機構：咖啡 JAZZ 音樂饗宴—知名爵士樂團¹⁰³
- (3)實施對象：本校與合作高國中師生，預計各 1 場，師生 1400 人。
- (4)研習地點：亞洲餐旅籃球場。
- (5)工作要點：建立跨校、跨領域餐旅教育學習交流平台，開啟產學多元領域教與學對話機制，以激盪餐旅創意特色課程新風貌。
- (6)實施計畫：1 場、2hr/場、4 人。咖啡 JAZZ 音樂饗宴
一邊品嚐現調的濃醇香咖啡，一邊聆聽爵士樂團現場表演咖啡館常播放的經典專輯。當 JAZZ 爵士樂與咖啡碰撞，激盪出特有的酸苦甘不同風味，至此咖啡就不只是咖啡，而是沉浸於五感六覺絕妙氛圍，讓咖啡少了些匠氣，多了些人文氣息。

1-4. 新式料理烹調技術研習

- (1)主辦單位：亞洲餐旅。
- (2)協辦機構：①1 場、3hr/場。國立高雄餐旅大學餐飲管理系賴顧賢教授¹⁰³
②1 場、3hr/場。高雄國賓飯店賴俊雄主廚¹⁰³
- (3)實施對象：本校教師與合作國高中職教師，2 場，教師 60 人。
- (4)研習地點：亞洲餐旅西餐實習教室。
- (5)工作要點：建立跨校、跨領域餐旅教育學習交流平台，開啟產學多元領域教與學對話機制，以激盪餐旅創意特色課程新風貌。
- (6)實施計畫：上學期 2 場、3hr/ 場。新式料理烹調技術研習¹⁰³
體驗產業新式料理烹調技術，學習如何將大塊肉類，利用 Sous-vide 低溫真空烹調法，將食材達到近乎完美的境界。

1. 推出咖啡系列之跨校餐旅專業成長研習，互相觀摩、共學交流。
2. 提升教師專業教學品質、培養教師第二專長，落實資源共享機制。
3. 營造具社區特色之適性學習環境，積極內化轉移所學。
4. 落實餐旅教育標準化流程，反饋成具學用合一功能之校本特色課程。

預期
效益

部訂指標	對應部定指標名稱(C)
1-32	每生分配圖書冊數比(資本採購)
2- 2	與產業合作廠家數
2- 7	教師參與研習平均次數(指定辦理項)
2-11	教師赴產業實習比率
自訂指標	對應自訂指標名稱(D)
1	產出「咖啡實務」校本特色課程
2	「亞餐咖啡學」創用 CC 數位教材
3	輔導社區國高中職教考取咖啡師證照，擴展第二專長

(三)實施進度及分工

1. 實施進度

課程/活動	期程	103 年					104 年						
		8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月	4 月	5 月	6 月	7 月
1-1. 咖啡烘豆教師專業研習				◎			◎						
1-2. 咖啡園產地生態體驗主題式研習							◎	◎					
1-3. 咖啡文化研習						◎							
1-4. 新式料理烹調技術研習					◎								

2. 分工

(1)本計畫各校分工如下：

工作項目分工	各校角色扮演	產學鏈結	國中鏈結
103-12-1 進階咖啡實務暨 新式料理技術特 色課程	<ul style="list-style-type: none"> 「2-4 社區學校共同進行與產業鏈結之特色課程、教材、教學及評量」子計畫主辦 規劃跨校餐旅教育教師專業成長學習事宜 	台大農藝系教授 自營專家業師 東山咖啡協會 國立高雄餐旅大學 高雄國賓飯店	國中教師 (透過函文 與全國教師 進修網資訊 登錄報名)

(2)組織分工：

分工職稱	姓名	職稱	執掌
召集人	書國範	校長	督導計畫執行與推動
執行秘書	徐 豪	計畫專員	計畫撰寫、整合、過程管控與檢核
督導小組	鄭文章	教務主任	負責工作執行總協調與總管考
執行組 成果組	施智偉	實習主任	1-1、1-3 執行、績效產出、成果撰寫
	吳國榮	學務主任	1-2 工作執行、績效產出、成果撰寫
	徐 豪	專案執行	1-2 工作執行、績效產出、成果撰寫
	陸大衛	進校主任	1-4 工作執行、績效產出、成果撰寫
總務組	黃振忠	總務主任	辦理資本採購與總務相關事宜
會計組	吳春美	會計主任	相關經費之請領核銷

(四)經費需求

會計年度	經常門	資本門	總計(仟元)
103	90	650	740
104	103	0	103
合計	193	650	843

(五)聯絡人

姓名	職稱	電話	傳真	電子信箱
1 鄭文章	亞洲餐旅 教務主任	06-2640175#201 0987507369	06-2611078	t001@mail.asvs.tn.edu.tw
2 徐 豪	亞洲餐旅 計畫專員	06-2640175#210 0929877689	06-2611078	t999@mail.asvs.tn.edu.tw

(六)子計畫申請辦理項目檢核彙整表

子計畫申請辦理項目名稱(A)		對應部定指標數 (C)	對應自訂指標數 (D)
103-12-1	進階咖啡實務暨新式料理技術特色課程	4	3

(七)指定辦理項目對應檢核表

指定辦理項目名稱 (教育資源分析建議項目—全部列出)		是否有相對應子計畫申請 辦理項目(A)(Y/N)
1	平均每位專任教師參加研習次數	Y
2	平均多少位學生共同一台電腦	Y ^資
3	每生可分配圖書冊數	Y ^資