

編號：○○(請勿填寫)

# 105 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

## 105-12 府城小吃・餐飲磨課計畫 申請計畫書

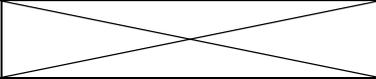
適性學習社區：臺南一區

子計畫申請學校：亞洲高級餐旅職業學校

申請日期：中華民國 105 年 09 月 30 日

初審版      複審版      工作坊版      核定版

## ●105-12 府城小吃・餐飲磨課計畫

<b>一、子計畫名稱</b>	<b>府城小吃・餐飲磨課計畫</b>			
<b>二、承辦學校</b>	臺南市亞洲高級餐旅職業學校			
<b>三、計畫目標</b>	<p>1.配合十二年國教課程綱要，依台南產業（小吃）與本校餐飲專業學校特色發展趨勢，從府城小吃文化、美食評鑑、專題製作...等逐步發展社區共同多元選修特色課程，進而完備南一區與本校特色課程、教材、教學及評量具體產出。</p> <p>2.透過磨課師課程設計、實拍與後製學習，進而內化轉移且具體產出與府城產業鏈結可融入教學之活動紀錄，並資源上傳網路、分享予全區學校，藉以點燃專業學習社群教師熱情、專業精進與提升自主行動能量。</p> <p>3.配合優質化「試辦校定必修與多元選修課程學分數逐年增加」重要工作之辦理，分年分專案且資源不重置浪費地聚焦推動，以期於少子化與教育補助愈來愈緊縮下，成果交叉匯流而產出最大綜效，為學校與社區留下更多亮點。</p>			
<b>四、工作內涵</b>	子計畫申請辦理項目名稱		對應方案辦理項目(註)	
	105-12-1	府城小吃美食評鑑與發表	2.7 社區學校共同發展具社區文化或產業特色之課程、教材及教案	
	105-12-3	餐旅教育磨課師課程製作實務		
<b>五、參與學校</b>		參與校數	參與教師人數	參與學生人數
	大專校院	8	25	12
	高中職	18	308	108
	國中	10	74	320
<b>六、經費需求</b>	經常門 (仟元)	資本門 (仟元)		
	372	242		
	合計：614			(仟元)

註：「對應方案辦理項目」請參看本申請計畫書之附表。

質性指標描述							
方案質性指標		執行本子計畫達成方案質性指標之描述					
2.3 適性學習社區高中職與產業合作發展具特色之課程、教材、教學及評量		為府城特色產業—小吃建立評鑑系統，並從小吃文化、專題製作、名店示範教學...與結合社區學校府城學課程等，逐步發展社區共同多元選修特色課程。同時，透過磨課師課程設計、實拍與後製，並上傳網路，具體產出小吃、咖啡、餅乾...等特色課程、教材、教學及評量。					
量化指標規劃							
七、預期效益	對應方案指標	子計畫申請 辦理項目名稱	指標項次、方案量化指標名稱		103 達成值	105 目標值	
		105-12-1 府城小吃美食 評鑑與發表	2.3 適性學習社區高中職與產業合作發展具特色之課程、教材、教學及評量		0 個	1 個	
		105-12-3 餐旅教育磨課師 課程製作實務	2.3 適性學習社區高中職與產業合作發展具特色之課程、教材、教學及評量		0 個	10 個	
七、預期效益	對應社區教育資源指標	子計畫申請 辦理項目名稱	指標 項次	社區教育資源指標名稱		103 達成值	105 目標值
		105-12-1 府城小吃美食 評鑑與發表	2-2	與產業合作廠家數		0	3
			2-6	教師參與研習平均時數		50 小時	54 小時
			2-10	教師參與專業學習社群比率		21.05%	35%
		105-12-3 餐旅教育磨課師 課程製作實務	2-1	與大專校院合作課程數		0	3
			2-2	與產業合作廠家數		0	2
			2-5	教師製作教學檔案比率		95%	100%
			2-6	教師參與研習平均時數		50 小時	54 小時
3-4	高一日校新生就近入學比率		43.1%	50%			
註：1. 「對應方案指標」及「對應社區教育資源指標」參看附表，將附表內容剪貼至該欄位中。							
2. 本表不敷使用可自行增列。							

## (105-12 府城小吃・餐飲磨課計畫) 105 會計年度概算表

(105 年 8 月至 12 月)

單位：仟元

經費項目名稱		單位	數量	單價	總價	說明(請說明內容用途)
<b>(一) 國教署補助經常門</b>						
業務費	講座鐘點費	小時	15	1.6	24.0	105-12-1 小吃研究所教專研習(3h/場) 105-12-3 磨課師課程設計實拍(2場×6h/場)
	保險費	仟元	24	0.0191	0.458	105-12 講座鐘點費健保補充保費
	保險費	人次	160	0.032	5.12	105-12-3 國中生聯合職涯試探 (4國中×40人×2天;配合105-4-2分攤編列)
	膳宿費	人次	160	0.06	9.6	105-12-3 國中生聯合職涯試探 (4國中×40人×2天;配合105-4-2分攤編列)
	膳宿費	人次	40	0.08	3.2	105-12-3 磨課師課程設計與實拍(2場×20)
	材料費	人次	320	0.1	32.0	105-12-3 聯合職涯試探體驗(320)
	物品費	台	2	6.2	12.4	105-12-3 磨課師：藍芽無線麥克風..攝影配件
	物品費	台	1	1.3	1.3	105-12-3 磨課師：領夾式麥克風攝影配件
雜支	批	1	11.922	11.922	105-12 雜支	
國教署補助經常門小計					100	
<b>(二) 國教署補助資本門</b>						
設備費	4K 數位攝影機	台	1	50	50	105-12-3 餐旅教育磨課師課程製作
	攝影機原廠線控三腳架	台	1	15	15	105-12-3 餐旅教育磨課師課程製作
	Premiere Pro CS6	套	1	39	39	105-12-3 餐旅教育磨課師課程製作
	Photoshop CS6	套	1	35	35	105-12-3 餐旅教育磨課師課程製作
	圖書	批	1	10	10	105-12 子計畫相關圖書
國教署補助資本門小計					149	
105 會計年度經常門小計					100	
105 會計年度資本門小計					149	
105 會計年度總計					249	

承辦人：

承辦主任：

主(會)計主任：

校長：

(105-12 府城小吃・餐飲磨課計畫) 106 會計年度概算表

(106 年 1 月至 7 月)

單位：仟元

經費項目名稱		單位	數量	單價	總價	說明(請說明內容用途)
<b>(一) 國教署補助經常門</b>						
業務費	講座鐘點費	小時	49	1.6	78.4	105-12-1 愛評網小吃美食講座(4h/場) 105-12-1 府城小吃美食專題製作(3h/場) 105-12-3 磨課師課程設計實拍(7場×6h/場)
	講座鐘點費	小時	11	0.8	8.8	105-12-1 小吃料理科學讀書會(5.5場*2h/場)
	保險費	仟元	87.2	0.0191	1.666	105-12 講座鐘點費健保補充保費
	保險費	人次	160	0.032	5.12	105-12-3 國中生聯合職涯試探 (4國中×40人×2天;配合105-4-2分攤編列)
	印刷費	人次	300	0.05	15.0	105-12 與產業鏈結特色課程成果發表、聯合職涯試探、活動研習等
	國內旅費	趟	2	1.35	2.7	105-12-1 愛評網小吃美食講座(2)
	膳宿費	人次	160	0.06	9.6	105-12-3 國中生聯合職涯試探 (4國中×40人×2天;配合105-4-2分攤編列)
	膳宿費	人次	106	0.08	8.48	105-12-1 愛評網小吃美食講座(36) 105-12-3 磨課師課程設計實拍(70)
	設備維護費	人次	320	0.05	16.0	105-12-3 國中生聯合職涯試探(320)
	材料費	人次	320	0.1	32.0	105-12-3 國中生聯合職涯試探(320)
	材料費	人次	70	0.14	9.8	105-12-3 磨課師課程設計實拍(70)
	物品費	台	3	4.0	12.0	105-12-3 磨課師：智慧型光爐(鹵素燈)
	物品費	個	10	0.2	2.0	105-12-3 聯合試探：擠花嘴尖齒狀(六齒，直徑1.2cm)
	物品費	個	10	0.2	2.0	105-12-3 聯合試探：擠花嘴平口(直徑1.2cm)
	物品費	個	10	0.08	0.8	105-12-3 聯合試探：正方調味餅乾印模(3±0.5cm正方形)
	物品費	個	4	2.7	10.8	105-12-3 聯合試探：長方餅乾印模(8±0.5cm×4±0.5cm長方形，孔徑：0.2cm針)
	物品費	個	4	2.7	10.8	105-12-3 聯合試探：正方餅乾印模(5±0.5cm正方形，孔徑：0.2cm針)
	物品費	個	4	2.7	10.8	105-12-3 聯合試探：圓形餅乾印模(直徑5.5±0.5cm，孔徑：0.2cm針)
	物品費	塊	10	0.7	7.0	105-12-3 聯合試探：餅乾烤盤(網狀烤盤) (長45±5×寬45±5cm，孔距0.5±0.1cm)
	物品費	支	5	0.9	4.5	105-12-3 聯合試探：穿孔器
雜支	批	1	23.734	23.734	105-12 雜支	
國教署補助經常門小計					272	
<b>(二) 國教署補助資本門</b>						

經費項目名稱		單位	數量	單價	總價	說明（請說明內容用途）
設 備 費	蔬果乾燥機	台	1	34	34	105-12-1 府城小吃美食評鑑與發表
	恆溫烹調機	台	2	10	20	105-12-1 府城小吃美食評鑑與發表
	數位相機	台	1	10	10	105-12-3 餐旅教育磨課師課程製作
	Audition CS6	套	1	18	18	105-12-3 餐旅教育磨課師課程製作
	圖書	批	1	11	11	105-12 子計畫相關圖書
國教署補助資本門小計					93	
106 會計年度經常門小計					272	
106 會計年度資本門小計					93	
106 會計年度總計					365	

承辦人：

承辦主任：

主(會)計主任：

校長：

●子計畫 105-12 學校經常門項目概算總表

項次	名稱(項目)	105 年度 8~12 月	106 年度 1~7 月	總額	比例
1	授課鐘點費	0	0	0	0
2	講座鐘點費	24	87.2	111.2	29.89%
3	出席費、諮詢費	0	0	0	0
4	工讀費(工作費)	0	0	0	0
5	保險費	5.578	6.786	12.364	3.32%
6	印刷費	0	15	15	4.03%
7	國內旅費、短程車資、運費	0	2.7	2.7	0.73%
8	膳宿費	12.8	18.08	30.88	8.30%
9	場地使用費	0	0	0	0
10	教師進修補助費	0	0	0	0
11	設備維護費	0	16	16	4.30%
12	材料費	32	41.8	73.8	19.84%
13	租車費	0	0	0	0
14	物品費	13.7	60.7	74.4	20%
15	其他(非上述 14 項者,請於此 項歸類加總)	11.922	23.734	35.656	9.59%
小計		100	272	372	100%

承辦人：

承辦主任：

主(會)計主任：

校長：

## ●規劃內容：105-12 府城小吃・餐飲磨課計畫

### 一、105-12-1：府城小吃美食評鑑與發表

#### (一)基本資料

1	校內主辦處室/科	餐管科、教務處		
2	參與單位	六信高中、愛評網 iPeen、台南遠東香格里拉大飯店、阿霞飯店		
3	辦理對象	本校教職員生、社區高中職國中教師與有興趣學生		
4	參與學校	參與校數	參與教師人數	參與學生人數
	(1)大專校院	5	15	0
	(2)高中	4	10	0
	(3)高職	6	180	30
	(4)國中	4	50	0

#### (二)詳細實施內容

內容	<p>1-1.料理東西軍：府城小吃美食評鑑 PK 賽</p> <p>1-2.府城美食探索：府城小吃專題製作及成果發表</p>
配套措施	<p><b>1-1.料理東西軍：府城小吃美食評鑑 PK 賽</b></p> <p>(1)主辦單位：亞洲餐旅。</p> <p>(2)協辦單位：六信高中。</p> <p>(3)實施對象：合作科大、高中職與國中師生，預計 4 場。師生 140 人次（科大師=10、高中職師/生=90/10、國中師=30）。</p> <p>(4)研習地點：亞洲餐旅。</p> <p>(5)工作要點：本校負責均質化 105 學年度續辦項目「社區學校共同發展具社區文化或產業特色之課程、教材及教案」。台南產業主要係小吃美食，然小吃評鑑多半係素人網路撰寫個人感受，或針對個別產品做好吃與否評價，沒有一定的評鑑機制。本校係「餐飲專業」學校為符應 107 課綱多元選修與校定必修特色課程規劃，積極發展與在地產業鏈結之特色課程，以此「共同生活場域共同記憶」作為社區學校合縱連橫資源分享與課程發展，故先從教師增能研習、合作發展課程出發，以融入課程。</p> <p>今配合專案計畫經費之大幅縮減，此處活動衍生之小吃評鑑與名店示範教學講座鐘點、出席、材料...等，將以學校經費自辦，僅保留課程發展與社區資源分享的講座研習。</p> <p>(6)實施計畫：</p> <p>①小吃美食系列講座<sup>105, 106 鐘</sup>，2 場 7hr<sup>師生場</sup></p> <p>邀請「小吃研究所：帶著筷子來府城上課」作者王浩一、愛評網 iPeen 蒞校演講。活動將對南一區所有高中職、國中師生開放。</p>

## ②料理東西軍美食評鑑<sup>106</sup>自辦，2場<sup>師生場</sup>

台南無論是牛肉湯、虱目魚粥、鱈魚意麵、土魷魚羹、蝦仁肉圓、碗粿、米糕、肉粽、菜粽...等知名小吃排隊名店眾多，普遍認為好吃且 CP 值高，各店口味或有差異，但青菜豆腐各有所好，各有相當之擁護者。然風味「好吃」有無更精準的描述，同類產品店家孰優孰劣，這恐需有一客觀之評鑑標準與同時做評判始得盡其功。

本校身為餐飲專業學校，將透過自有經費與自辦活動（成果匯集於此）所產出之小吃評鑑指標、測度標準、風味形容詞等評鑑機制，以試圖為府城特色產業—美食小吃「好吃」下定義與建立科學化論述，進而完備本校（優質化「府城小吃實務」試辦校訂必修與多元選修課程，為 106 學年度中餐烹飪實務進階課程，未編經費）與社區與產業鏈結之特色課程產出。

### 1-2.府城美食探索：府城小吃專題製作及成果發表

- (1)主辦單位：亞洲餐旅。
- (2)協辦單位：六信高中。
- (3)實施對象：合作科大、高中職與國中師生，預計 7 場。師生 145 人次（科大師=5、高中職師/生=100/20、國中師=20）。
- (4)研習地點：亞洲餐旅。
- (5)工作要點：本校透過南一區社群讀書會、專題製作講座來進行府城美食探索，並進而產出具體成果公開發表之。
- (6)實施計畫：

#### ①「府城小吃研究社」社群讀書會<sup>106</sup>鐘，5場11hr<sup>教師場</sup>

函文邀請社區學校，成立「跨校跨群科府城小吃研究社」教師專業學習社群，成員分工帶領導讀「小吃研究所：帶著筷子來府城上課（上）（下）」（王浩一著，有鹿文化）或小吃料理科學等書，並蒐尋消費者府城印象小吃排名、小吃評鑑機制等相關文獻，以期建立小吃評鑑指標、測度標準、風味形容詞，與相關文章發表。另函文調查社區合作學校有關「府城學」融入課程之課程內涵，以期進一步整合成為社區學校共同發展之課程。

#### ②府城小吃美食專題製作講座<sup>106</sup>鐘，1場3hr<sup>師生場</sup>

配合優質化 105-4-3 專題製作精進學習計畫（教師增能與科大端協同教學）推動，於此計畫中特別辦理一場有關小吃美食調查、導覽地圖規劃設計之專題製作或管理個案指導講座，並廣邀南一區學校師生參與，以期聚焦於「與地方餐旅產業鏈結或餐飲創新實作」相關之實務專題製作，進而產出與校務評鑑或各專案計畫有關之最大綜效。

#### ③與產業鏈結特色課程之成果展<sup>106</sup>印，1場<sup>師生場</sup>

下學期將就本子計畫執行成果，結合有以府城為標的的他校計畫，聯合辦理一場成果發表，計畫邀請南一區所有高中職、國中師生參與。

- (7)具體產出：府城小吃評鑑表、美食評鑑、課程設計暨專題製作成果發表。

(三)實施進度

工作項目\月份		8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
府城小吃研究社社群讀書會	預期						■	■	■				
	實際												
小吃研究所研習 愛評網 iPeen 研習	預期		■	■			■	■					
	實際												
料理東西軍美食評鑑 PK 賽 <sup>自</sup>	預期						■		■	■			
	實際												
府城小吃專題製作講座 與產業鏈結特色成果發表	預期						■				■		
	實際												

(四)經費需求規劃 (單位：仟元)

年度	經常門	資本門	合計
105	10	5	15
106	42	60	102

## 二、105-12-3：餐旅教育磨課師 MOOCs 課程製作實務

### (一)基本資料

1	校內主辦處室/科	餐管科、實習處、專案計畫		
2	參與單位	南一區合作高中職、合作大專校院、軟體大學、My cofi 咖啡		
3	辦理對象	本校教師、社區教師與協助學生、聯合職涯試探國中生		
4	參與學校	參與校數	參與教師人數	參與學生人數
	(1)大專校院	3	10	12
	(2)高中	3	8	0
	(3)高職	5	110	78
	(4)國中	6	24	320

### (二)詳細實施內容

內容	<p>3-1.餐旅教育磨課師培訓實作工作坊</p> <p>3-2.國中生聯合職涯試探－餐旅群</p>
配套措施	<p><b>3-1.餐旅教育磨課師培訓實作工作坊</b></p> <p>(1)主辦單位：亞洲餐旅。</p> <p>(2)協辦單位：軟體大學（業）、美和科技大學、崑山科技大學、淡江大學。</p> <p>(3)實施對象：合作科大、高中職、國中教師與協助學生，預計9場，160人次（科大師/生=10/12、高中職師/生=102/28、國中師=8）。</p> <p>(4)研習地點：亞洲餐旅電腦教室、餐飲專業教室。</p> <p>(5)工作要點：日前，教育部針對翻轉教學、行動化教學及精進教學等不同的教學型態，將大學及中小學磨課師、中小學行動學習、國中小數位學伴，以及終身學習的中高齡資訊應用服務等，列入重點推動計畫。本校為餐旅專門學校，擁有許多實作之餐飲技術特色課程，為降低技術教師於推動數位教學之教學負擔，特引入磨課師（MOOCs，大規模開放式線上課程），希藉由已表達合作意願的大專校院師生或引薦業師，協助本校磨課師課程設計與影片錄製，以期建立後期餐旅專業線上課程與呼應技職二期再造之銜接教育。同時，將此磨課師培訓、實拍與後製，做為2.資源共享「2.7社區學校共同發展具社區文化或產業特色之課程、教材及教案」的具體績效產出。</p> <p>(6)實施計畫：透過科大端與業師協助本校「特色課程單元產出+具體績效導向」的實拍實作、影片後製，對象以餐飲專業學習社群教師為主。</p> <p>①磨課師 MOOCs 課程設計與實拍<sup>105, 106</sup>，9場6hr/場<sup>教師場</sup></p> <p>課程涵蓋攝影機與相關設備操作、拍攝流程、餐旅磨課師課程教學設計、餐飲單元菜餚食譜拍攝腳本、分鏡表確認、實地拍攝與Q &amp; A等。實拍以105-12-1府城小吃評鑑（自辦）、手工立體拉花、餅乾、蛋捲、牛奶棒…等本校特色課程單元或特色設備入鏡為拍攝標的，將單元幾道菜或點心的食譜設</p>

計出，做為影片拍攝腳本。經過數次合作大專校院師生或業師協助實拍與後製，以內化轉移，使教職員熟稔磨課師課程運作，而擴大至其他課程，藉以發展具特色之課程、教材與教學。另，經費不足部分將由校自有經費支應。

▶採購—4K 數位攝影機、數位相機、線控腳架、攝影配件、後製軟體等。

### ②實拍成果上傳至行動學習播客系統<sup>106 自辦</sup>

①實拍之課程單元成果經後製作業後，將上傳至行動學習播客系統（105 優質化計畫），以收成果具象化，誘發教師同儕關注與效尤，持續推動餐飲數位學習之教學與評量，並將資源開放予社區學校。

(7)具體產出：

A.構成指標—簡報、講義、活動照片、活動影片、簽到表。

B.產出指標—亞餐實務特色課程 2 門與數位教材 10 單元、成果展。

### 3-2.國中 生聯合職涯試探—餐旅群

(1)主辦單位：長榮女中。

(2)協辦單位：亞洲餐旅。

(3)實施對象：以社區合作國中學生為主。預計上、下學期各 8 場，師生 402 人（高中職師/生=16/50、國中師/生=16/320）。

(4)研習地點：亞洲餐旅烘焙教室。

(5)工作要點：配合長榮女中 105-4-2 台南一區聯合辦理國中學生職涯試探計畫，（本校負責餐旅群體驗與技職宣傳），編列活動之保險、膳宿與材料費等。

(6)實施計畫：預定上學期 12 月上旬，下學期 5 月下旬實施。囿於均質化經費大幅縮減，致材料費有限，故將物品採購部分餅乾印模，利用優質化與自有資金採購之蛋捲機、牛奶棒機、鬆餅機、薯塔機等烘焙小型機具，教授國中 生學習如何備料、製作麵糊與餅乾點心等，輕輕鬆鬆地讓學生認識餐飲技職教育，同時也不影響在校生實習空間之使用與受教權。

(7)具體產出：活動照片與磨課師教學影片。

### (三)實施進度

工作項目\月份		8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
磨課師課程設計與實拍	預期												
	實際												
國中 生聯合職涯試探—餐旅群	預期												
	實際												

### (四)經費需求規劃（單位：仟元）

年度	經常門	資本門	合計
105	90	144	234
106	230	33	263

### 三、聯絡人

姓名	徐 豪	單位	進修學校	職稱	計畫專員
電話	06-2640175#210	傳真	06-2611078	e-mail	t999@mail.asvs.tn.edu.tw

### 四、子計畫申請經費彙整表（單位：仟元）

子計畫編號	經常門	資本門	合計
105-12-1	52	65	117
105-12-3	320	177	497
總 計	372	242	614