

106 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」
期末成果檢核報告書

參、各子計畫學校均質化辦理情形檢核（每個子計畫請填一份）

子計畫編號： 106-10

學校校名：國立高餐大附中

一、教育資源指標檢核

說明：教育資源指標之績效檢核已透過學校填報之公務統計報表資料進行搜集，學校不需再重複填寫。

二、子計畫對應指標檢核

(一)方案 KPI 部分：

子計畫編號	106-10	子計畫名稱		精品咖啡及餐飲美學特色課程		
		子計畫申請辦理項目名稱	指標項次、方案量化指標名稱	106 目標值	106 達成值	差值
1. 106-10-1 精品咖啡課程		1.1 適性學習社區高中職合作推動跨校專業學習社群	1 個	1 個	0	
2. 106-10-2 在地飲食文化特色發展		1.2 適性學習社區高中職合作開設特色課程數	2 個	2 個	0	
3.						
4.						
5.						

註：1.本表「子計畫申請辦理項目及名稱」、「指標項次、方案量化指標名稱」及「106 目標值」，請由各社區 106 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」子計畫內容與經費處複製轉貼。

2.本表如不敷填寫可自行增頁。

(二)方案質性指標部分:

子計畫編號	106-10	子計畫名稱	精品咖啡及餐飲美學特色課程	
方案質性指標	執行本子計畫達成方案質性指標之描述	執行情形	是否產生落差	說明
1. 1.2 適性學習社區高中職能持續合作推動跨校教師專業學習社群。	結合社區內高中職與國中端及大專院校教師共同發展特色課程，能夠建立教師專業社群，透過共享、互助培育更多人才。	(1)建置專業之「咖啡官能品評教室」，增進高中職師生對於咖啡學的探索與興趣。 (2)辦理精品咖啡專業講座，上下學期共十七場。 (3)成立教師咖啡官能品評專業社群-「嗜啡社」，成員來自社區內國高中職教師，其教師專業來自不同科別，能透過不同角度與腦力激盪共同研發教材。	否	
2. 1.3 適性學習社區高中職能加強合作建構學習社區。	透過與大學校院及業界的資源結合，將專業教學資源引進校園並與社區分享，以在地文化為出發點，推廣至各社區，且緊連社區內學校發展特色教材及教學。	(1) 建立「紅樓宴」飲食文化教材：辦理在地飲食文化特色發展演講上下學期共七場，借由文化創意與歷史典故考究與配合本校餐飲科時才開發課程，舉辦一場紅樓宴感恩餐會，宴後來賓家長讚賞極多。 (2) 辦理文創商品設計配合餐桌美學上下學期共七場，培養高中職師生具有餐飲美學之鑑賞能力。	否	

註：本表如不敷填寫可自行增頁。

三、子計畫量化檢核

子計畫編號：106-10

計畫名稱：精品咖啡及餐飲美學特色課程

辦理學校	國立高餐大附中		
召集學校	市立前鎮高中		
辦理項目	<input checked="" type="checkbox"/> 夥伴優質	<input type="checkbox"/> 資源共享	<input type="checkbox"/> 適性探索
辦理時間	106年 8月 1日起至 107年 7月 31日止		
本項子計畫之量化檢核 (與本項子計畫無關之項目請填「0」)	項	目	單位
	1.	本項子計畫辦理跨校合作課程科目數	2 科目
	2.	本項子計畫辦理跨校合作課程之參與教師人數	10 人
	3.	本項子計畫辦理跨校合作課程之參加學生人數	27 人
	4.	本項子計畫辦理協同教學之參加學生人數	0 人
	5.	本項子計畫教師至國中支援教學總節數	0 節數
	6.	本項子計畫教師至國中支援教學人次	0 人次
	7.	本項子計畫延攬產業專業技術人才協助教學人次	0 人次
	8.	本項子計畫延攬產業專業技術人才協助專題製作人次	0 人次
	9.	本項子計畫辦理社區合作方案校外人士參與人次	146 人次
	10.	本項子計畫辦理社區合作方案校內人員參與人次	165 人次
	11.	本項子計畫延攬家長協助教學人次	0 人次
	12.	本項子計畫辦理家長參與人次	0 人次
	13.	本項子計畫辦理國高中學生至大專研習時數	0 小時
	14.	本項子計畫辦理國高中社團校際合作社團數	0 個
	15.	本項子計畫辦理國高中與大專社團合作數	0 個
	16.	本項子計畫輔助國中學生適性輔導時數	0 小時
	17.	本項子計畫輔助國中學生進路規劃活動場次	0 場
	18.	本項子計畫所發展之學校本位課程科目數	2 科
19.	本項子計畫輔助教師研發教材件數	1 件	

	20. 本項子計畫所建置教學網站之學習單元數	0	單元
	21. 本項子計畫補助教師至業界進修或研習(三天以上)	0	人次
	22. 本項子計畫辦理校內跨科共同開課科目數	2	科
	23. 本項子計畫辦理學生多元學習活動(含營隊、研習、競賽、參訪等)場次(不含產業參觀活動)	0	場次
	24. 本項子計畫辦理學生多元學習活動(含營隊、研習、競賽、參訪等)之參與學生人次(不含產業參觀活動)	0	人次
	25. 本項子計畫辦理教職員研習(如課程研發、專業實習、專題製作、性別平等教育、學生生涯輔導等)場次	29	場次
	26. 本項子計畫辦理教職員研習(如課程研發、專業實習、專題製作、性別平等教育、學生生涯輔導等)之課程時數	144	小時
	27. 本項子計畫辦理教職員研習(如課程研發、專業實習、專題製作、性別平等教育、學生生涯輔導等)之參加人次	300	人次
	28. 本項子計畫辦理學生數位自主學習課程科目數	0	科
	29. 本項子計畫辦理資訊融入教學科目數	1	科
	30. 本項子計畫補助開設社區特色課程科目數	0	科
	31. 本項子計畫補助開設社區特色課程參加人數	0	人
	32. 本項子計畫補助學生至社區服務時數	0	小時
	33. 本項子計畫補助學生至社區服務人次	0	人次
	34. 本項子計畫補助學校參與或辦理社區活動場次	0	場
	35. 本項子計畫辦理社區或國中宣導場次	0	場次
	36. 本項子計畫辦理社區或國中宣導工作人員動員人次	0	人次
本項子計畫執行所遭遇問題、考評小組意見及改進作法(請分項敘述)	執行問題	改進作法	
	1.		
	2.		
	3.		
	專業諮詢/專案輔導 委員建議	改進情形	
	1.		
	2.		
3.			

註：1.與本項子計畫無關之「本項子計畫之量化檢核」項目請填「0」，並且請勿自行增加「本項子計畫之量化檢核項目」。

2.「執行所遭遇問題、考評小組意見及改進作法」如不敷填寫，可自行增列。

四、子計畫經費執行一覽表

子計畫編號：106-10

學校校名：國立高餐大附中

(一)資本門項目執行一覽表

單位：仟元

填報日期：2018.8.15

106 會計年度(106 學年度上學期) 資本門 經費概算						106 會計年度(106 學年度上學期) 資本門 經費執行				備註	
項次	名稱(項目)	單位	數量	單價	總價	單位	數量	單價	總價		
1	咖啡濃度檢測儀	台	1	30	30	台	1	30	30		
2	咖啡色卡儀	台	1	45	45	台	1	45	45		
3	水份密度儀	台	1	55	55	台	1	55	55		
4	中西示範爐台(含爐灶、下方烤箱、桌下型冰箱)	座	2	80	160	座	2	79	158		
5	食物調理機	台	1	58	58	台	1	58	58		
6	現場烹調車	台	2	36	72	台	2	36	72		
7	咖啡機	台	2	90	180	台	2	90	180		
總經費概算(A)					600	經費執行總額(B)			598	執行率 B/A%	99.67%

107 會計年度(106 學年度下學期) 資本門 經費概算						107 會計年度(106 學年度下學期) 資本門 經費執行				備註	
項次	名稱(項目)	單位	數量	單價	總價	單位	數量	單價	總價		
總經費概算(A)					0	經費執行總額(B)			0	執行率 B/A%	100%

註：名稱(項目)欄請按照計畫申請之品項填入，如需說明請填寫於備註欄。

(二)經常門項目執行一覽表

單位：仟元

填報日期：2018.8.15

項次	名稱(項目)	106 會計年度(106 學年度上學期) 經常門 經費概算及執行		107 會計年度(106 學年度下學期) 經常門 經費概算及執行		備註
		概算總額	執行總額	概算總額	執行總額	
1	授課鐘點費	0	0	0	0	
2	講座鐘點費	89.6	89.6	89.6	89.6	
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	1.712	1.65	1.712	1.71	
6	印刷費	15	21	0	0	
7	國內旅費、出差旅費	18	4.982	18	9.81	
8	膳宿費	16	16	14	13.585	
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	0	0	0	
12	材料費	70	70	50	49.972	
13	租車費	20	25	10	2.5	
14	物品耗材費	117	117	0	0	
15	其他(含雜支及非上述各項)	52.688	52.682	16.688	29.557	
小計		400	397.914	200	196.734	

註：請依此 15 個項目歸類加總填寫，請勿自行增列名稱(項目)。

五、各子計畫成果報告(每一子計畫以 7 頁內呈現為原則)

●106-10 精品咖啡及餐飲美學特色課程

(一)計畫目標

106-10-1 精品咖啡課程

1. 建置專業之「咖啡官能品評教室」，目標包括產學合作、課程研發、教材發展與推廣教育。
2. 規劃成為「咖啡學」專業發展之學術平台。
3. 建置「咖啡烘豆」、「咖啡手沖與萃取」人才之育成中心。
4. 增進高職教師對於咖啡學與咖啡官能品評之探索。
5. 啟發社區內高中職師生對於咖啡文化之興趣。
6. 提增社區內高中職師生對於咖啡專題製作之能力。

106-10-2 在地飲食文化特色發展

1. 培養高中職師生具有餐飲文學、餐桌美學之鑑賞能力。
2. 建立餐桌布置的技能及素養。
3. 辦理相關研習強化教師對於餐飲文學及餐桌美學之能力。
4. 建立及開發餐飲文化電子書及多媒體教材。
5. 開發高雄獨特之文創商品。

(二)實施內容工作進度(請參考計畫書-子計畫工作進度甘特圖，內容應包含工作項目預定進度與實際進度)

執行事項甘特圖(106年8月-107年7月)

工作項目\月份		8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
擬訂計畫	預期												
	實際												
計畫執行	預期												
	實際												
撰寫計畫成果	預期												
	實際												
計畫管考	預期												
	實際												

(三)執行情形(子計畫申請辦理項目分別撰寫,並應包含 1.詳細執行內容、2.推動過程、3.成果績效及 4.活動照片)

106-10-1 精品咖啡課程

執行內容:

- (1)辦理精品咖啡專業講座。
- (2)成立餐飲科教師咖啡官能品評專業社群。
- (3)與高雄咖啡館進行產學鏈結。
- (4)進行咖啡產區參訪活動。

推動過程:

- (1)講解與精品咖啡特色的相關知識。
- (2)培養教師如何教導學生解說咖啡特色的能力。
- (3)培養高職餐飲、觀光科教師為咖啡裁判
- (4)打造高雄市第一所由學校成立的咖啡官能品評室與咖啡師認證中心。
- (5)舉辦各項咖啡比賽活動與台灣各咖啡產區評鑑活動。
- (6)實地參訪台灣各咖啡農園。

成果績效:

- (1)106年10月29日-10月30日09:00-17:00共16小時於本校實習商店,辦理完精品咖啡之手沖萃取與杯測研習。參與人數校內教師9人,校外教師14人,本校學生14人。
- (2)106年11月6日16:30-21:30共5小時於本校實習商店,辦理完咖啡飲食文化概論研習。參與人數校內教師6人,校外教師13人。
- (3)106年11月13日16:30-21:30共5小時於本校實習商店,辦理完咖啡感官品評研習。參與人數校內教師5人,校外教師13人。
- (4)106年11月17日17:30-21:30共4小時於本校實習商店,辦理完咖啡烘豆研習。參與人數校內教師5人,校外教師13人。
- (5)106年11月20日17:30-21:30共4小時於本校實習商店,辦理完烘豆實作研習。參與人數校內教師4人,校外教師13人。
- (6)106年12月01日17:30-21:30共4小時於本校實習商店,辦理完咖啡萃取研習。參與人數校內教師2人,校外教師13人。
- (7)106年12月4日17:30-21:30共4小時於本校實習商店,辦理完各種咖啡沖煮研習。參與人數校內教師5人,校外教師12人,學生1人。

上學共計辦理50小時,參與教師127人,學生15人

- (1)107年1月14日12:00-16:00共4小時於本校實習商店,辦理完冷萃咖啡原理與製作研習。參與校外教師1人,校內教師4人,本校學生7人。
- (2)107年4月2日17:30-21:30共4小時於本校實習商店,辦理完咖啡拉花美學展現研習。參與校外教師12人,校內教師5人,本校學生4人。
- (3)107年4月9日17:30-21:30共4小時於本校實習商店,辦理完義式咖啡萃取與器具研習。參與校外教師11人,校內教師5人,本校學生1人。
- (4)107年4月16日17:30-21:30共4小時於本校實習商店,辦理完義式拉花與藝術創作研習。參與校外教師11人,校內教師5人。
- (5)107年4月23日17:30-21:30共4小時於本校實習商店,辦理完咖啡感官品評/香瓶研習。參與校外教師11人,校內教師6人。
- (6)107年4月30日17:30-21:30共4小時於本校實習商店,辦理完各式咖啡沖煮演練研習。參與校外教師11人,校內教師6人。

- (7)107年5月7日 17:30-21:30 共4小時於本校實習商店，辦理完烘豆熱力學研習。參與校外教師11人，校內教師6人。
- (8)107年5月14日 17:30-21:30 共4小時於本校實習商店，辦理完SCA金盃理論與實作研習。參與校外教師11人，校內教師6人。
- (9)107年5月21日 17:30-21:30 共4小時於本校實習商店，辦理完SCA杯測研習。參與校外教師11人，校內教師6人。
- (10)107年6月4日 17:30-21:30 共4小時於本校實習商店，辦理完教學上的運用與文創商品開發研習。參與校外教師11人，校內教師6人。
- 下學共計辦理48小時，參與教師114人，學生12人**

		
106年11月13日：咖啡感官品評研習活動，地點：本校實習商店	106年11月17日：咖啡烘豆研習活動，地點：本校實習商店	106年12月01日：咖啡萃取研習活動，地點：本校實習商店
		
107年1月14日：冷萃咖啡原理與製作研習活動，地點：本校實習商店	107年4月16日：義式拉花與藝術創作研習活動，地點：本校實習商店	107年4月30日：教學上的運用與文創商品開發研習活動，地點：本校實習商店

106-10-2 在地飲食文化特色發展

執行內容：

- (1)辦理飲食文化講座。
- (2)有機蔬菜栽種與烹調運用。
- (3)文創商品設計。
- (4)飲食電子書的製作。

推動過程：

- (1)飲食文化文獻探討：探討紅樓夢等相關文學著作，並邀請化工作者、文字工作者、飲食文化產業結合，建構「飲食文化」之內涵。重點乃在將因襲口耳傳述的傳統飲食活動經驗，藉由其調理製作上的科學解構、將高雄在地飲食文化營造與新興文化產業的專業知識投入，應用在飲食文化產業的開發與經營。
- (2)飲食文化數位教材的研發：結合飲食文化團體、技專院校飲食文化相關系所、出版業者，進一步深化探究高雄地區在地食材的利用與製作歷史、科學詮釋，及其產生的文化形塑作用。加強其文獻的歷史時空背景與烹調技術釋義，強化學生文學素養。

- (3)辦理飲食文化與食育研習與講座：辦理資訊科技融入數位化專業知能研習，加強教師製作數位化教材之能力，以本校所建置之高雄飲食文化地圖之文字資料為數位教材之教案與腳本，開發飲食文化數位化教材。
- (4)產學合作：結合餐旅領域學界與資訊數位化產業之技術合作，開發 app 形式，建構高雄飲食文化電子書。

成果績效：

- (1)106年10月21日(六)09:00-12:00 共3小時於本校圖書館，辦理完在地飲食文化特色發展-飲食文學。參與人數教師5人，本校學生32人，整體滿意度92.8%。
- (2)106年11月10日(五)13:15-16:15 共3小時於高雄餐旅大學FB105教室，辦理完在地飲食文化特色發展-主題「吃吃喝喝—漫談飲食與文學」。參與人數教師8人，本校學生139人。
- (3)106年11月18日(六)09:10-12:10 共3小時於本校圖書館，辦理完在地飲食文化特色發展-主題「紅樓夢小說人物分析」。參與人數教師5人，本校學生51人。
- (4)106年11月19日(日)09:10-12:10 共3小時於本校圖書館，辦理完在地飲食文化特色發展-主題「紅樓夢裡的飲食文學」。參與人數教師1人，本校學生42人。
- (5)106年11月11日(六)08:30-12:30、11月18日(六)13:00-17:00、11月19日(日)13:00-17:00，共計12小時於本校實習商店，辦理完在地飲食文化特色發展-餐桌美學。總共參與人數教師11人，本校學生41人。

上學共計辦理24小時，參與教師19人，學生305人

- (1)107年4月3日(二)08:00-12:00 共4小時於本校圖書館，辦理完在地飲食文化特色發展-飲食文學。參與人數教師6人，本校學生88人。
- (2)107年4月14日(六)9:00-12:00 共3小時於本校圖書館，辦理完在紅樓夢裡的食器與清代瓷器。參與人數教師4人，本校學生28人。
- (3)107年4月11日(三)14:00-17:00 共3小時於本校圖書館，辦理完餐桌美學-甜蜜粉色花束。參與人數教師5人，本校學生12人。
- (4)107年4月13日(五)14:00-17:00 共3小時於本校圖書館，辦理完餐桌美學-浪漫花環。參與人數教師8人，本校學生8人。
- (5)107年4月18日(三)14:00-17:00 共3小時於本校圖書館，辦理完餐桌美學-花藝相框。參與人數教師7人，本校學生8人。
- (6)107年4月25日(三)14:00-17:00 共3小時於本校圖書館，辦理完餐桌美學-木質調小盆栽。參與人數教師6人，本校學生3人。
- (7)107年6月9日(六)13:00-16:00 共3小時於本校圖書館，辦理完從紅樓宴談跨界美學。參與人數教師4人，本校學生17人。

下學共計辦理22小時，參與教師40人，學生162人

		
<p>106年10月21日：飲食文學活動，地點：本校圖書館</p>	<p>106年11月11日：餐桌美學活動，地點：本校實習商店</p>	<p>11月18日：餐桌美學活動，地點：本校實習商店</p>

		
<p>107年4月13日：餐桌美學-浪漫花環活動，地點：本校圖書館</p>	<p>107年4月25日：餐桌美學-木質調小盆栽活動，地點：本校圖書館</p>	<p>107年6月9日：從紅樓宴談跨界美學活動，地點：本校圖書館</p>

(四)檢討與建議

1.對本項子計畫執行成效之檢討與建議。

無

2.本項子計畫對提升社區教育資源之檢討與建議。

無