

109 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：109-8 餐旅共學計畫

學校校名：國立高餐附中

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	109-8	子計畫名稱		餐旅共學計畫	
		子計畫申請辦理項目名稱	指標項次、方案量化指標名稱	109 目標值	109 達成值
1. 109-8-1 舌尖上技藝傳承計畫	1.1 社區學校合作辦理跨校教師專業社群、教學演示。	1 個	1 個	0	無
	1.4 社區學校合作辦理跨校特色教學、創意學習。	2 個	2 個	0	無
2. 109-8-2 餐桌美學計畫	3.2 適性學習社區高中職與產業合作開發產業特色課程。	1 個	1 個	0	無

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「109 目標值」，請由各社區 109 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」申辦計畫書之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	109-8	子計畫名稱	餐旅共學計畫	
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
<p>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。</p> <p>1.4 適性學習社區高中職能跨校辦理課程合作及落實課程實施。</p>	<p>109-8-1(1.2)舌尖上技藝傳承</p> <p>1. 成立餐旅共學教師專業社群，邀請中餐、西餐、烘培、飲調與餐飲服務相關業師，技能的傳承與業界相關知識並結合跨領域融入教學。</p> <p>2. 藉由業界體驗，增強教師實務經驗，發展教師專業能力，並應用於餐旅課程，打造餐旅專業學習校園。</p> <p>3. 與鄰近學校跨校共同開發跨群跨領域特色課程。</p> <p>109-8-1(1.4)舌尖上技藝傳承</p> <p>1. 辦理餐旅專業研習結合社區學校合作，透過跨校特色教學融合創意學習，增強社區在地化連結，使參與學生具備專業知能。</p>	<p>依既定計畫執行</p>	<p>無</p>	

<p>3.3 適性學習社區高中職能 與產業合作發展具特色之 課程、教材、教學及評量</p>	<p>109-8-2(3.3)餐桌美學計畫</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 提升教師與學生餐桌美學欣賞與創作能力，參加完研習則優秀作品展示於圖書館展示櫥窗，透過氣氛營造與環境佈置，達到生活美感融入。 2. 與業界合作開發特色課程，並將課程內容、講師歷年作品集與學員參加完作品匯錄成電子書以供教材開發內容。 3. 發揮餐旅學校特色，加強社區與學校的合作，深化社區對於本社區技職教育之認知。 	<p>依既定計畫執行</p>	<p>無</p>	
---	---	----------------	----------	--

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：109-8

計畫名稱：餐旅共學計畫

辦理學校	國立高餐附中		
召集學校	市立瑞祥高中		
辦理項目	<input checked="" type="checkbox"/> 夥伴優質	<input type="checkbox"/> 六年一貫	<input checked="" type="checkbox"/> 資源共享 <input type="checkbox"/> 適性探索
辦理時間	109年 8月 1日起至 110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		1 科目
	2. 本項子計畫辦理跨校合作課程之參與教師人數		60 人
	3. 本項子計畫辦理跨校合作課程之參加學生人數		9 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		51 人次
	10. 本項子計畫辦理社區合作方案校內人員參與人次		248 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		0 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	0	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	0	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	0	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	0	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	0	科
	30. 本項子計畫補助開設社區特色課程科目數	2	科
	31. 本項子計畫補助開設社區特色課程參加人數	43	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	
	1.無		
	2.		
	3.		
		專業諮詢/專案輔導 委員建議	
	1.無		
	2.		
3.			
		改進作法	
		改進情形	

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：109-8

學校校名：國立高餐附中

(一)資本門項目執行一覽表

單位：仟元

填報日期：110.7.28

109 會計年度(109 學年度上學期) 資本門 經費概算						109 會計年度(109 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	冰淇淋機	臺	1	220	220	臺	1	207.1	207.1		
2	製冰機	臺	1	110	110	臺	1	109.25	109.25		
3	數位電子看板	臺	1	44	44	臺	1	40	40		
總經費概算(A)					374	經費執行總額(B)			356.35	執行率 B/A%	95.28 %

110 會計年度(109 學年度下學期) 資本門 經費概算						110 會計年度(109 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：110.7.28

項次	名稱(項目)	109 會計年度(109 學年度上學期) 經常門 經費概算及執行		110 會計年度(109 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	-	-	-	-	
2	講座鐘點費	54	53.05	54	52.25	
3	諮詢費、輔導費、指導費	-	-	-	-	
4	稿費	-	-	-	-	
5	工讀費	-	-	-	-	
6	印刷費	4	3.999	4	3.995	
7	資料蒐集費	-	-	6	6	
8	資料檢索費	-	-	-	-	
9	膳宿費	2.4	1.14	1.2	1.2	
10	保險費	-	-	-	-	
11	場地使用費	-	-	-	-	
12	雜支	35.649	35.58	37.849	32.87	
13	國內旅費、短程車資、運費	11.92	5.96	11.92	3.54	
14	全民健康保險補充保費	1.031	1.015	1.031	1.103	二代健保費調漲
15	租車費	7	3	-	-	
16	材料費	37	36.913	37	36.496	
17	物品費	35	32.35	35	32.209	
18	設備維護費	-	-	-	-	
19	人事費(僅精進標竿學校填列)	-	-	-	-	
	小計	188	173.007	188	169.663	

註：請依此 19 個項目歸類加總填寫，請勿自行增列名稱(項目)。

五、子計畫成果報告(以 7 頁內呈現為原則)

(一)計畫目標

109-8-1 舌尖上技藝傳承計畫

- (1)成立餐旅共學教師專業社群，邀請中餐、西餐、烘焙、飲調與餐飲服務相關業師，著重在技能的傳承與業界相關知識並結合跨領域融入教學。
- (2)規劃業界體驗，增強教師與學生實務經驗，發展學生專業能力，並應用於餐旅課程，打造餐旅專業學習校園。
- (3)辦理餐旅專業研習結合社區學校合作，透過跨校特色教學融合創意學習，增強社區在地化連結，並使學生能夠將所學融合在地化特產及特色。

109-8-2 餐桌美學計畫

- (1)結合鳳山社區大學與高中職學校，共同開發食具上的製作並著重美學與文化歷史傳承且能應用於餐飲課程食具上的呈現。
- (2)邀請業師透過實務經驗指導，共同開發設計教材，能提升餐桌佈置能力，並融入本校餐旅特色增加師生餐桌美感素養。

(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)

(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)

109-8-1 舌尖上技藝傳承計畫

1. 執行內容:

- (1)成立餐旅共學專業社群，邀請中餐、西餐、烘焙、飲調與餐飲服務課程，結合高雄餐旅大學師資與相關業師，著重在技能的傳承與業界相關知識並結合跨領域融入教學。
- (2)規劃業界體驗漢來大飯店、麗尊酒店等，增強教師實務經驗，發展教師專業能力，並應用於餐旅課程，打造餐旅專業學習校園。
- (3)辦理餐旅專業研習結合社區學校合作，透過跨校特色教學融合創意學習，增強社區在地化連結。
- (4)跨校與三信家商、國際商工、鳳甲國中、鳳西國中、中山國中、三民家商、復華中學、小港高中、前鎮高中教師群，共同開發跨群跨領域特色課程。
- (5)配合 108 課綱規劃，讓學生一同參與課程，透過多元化教學引導學生邏輯思考力，並結合本校彈性課程「微型創業」及「美食製作」課程，讓學生能有先備知識，提升實作能力，並期學生能具備「帶著走」的能力。

2. 推動過程:

- (1)【中餐大師講座】講座內容邀請陳正忠師傅示範精典川菜料理並將開店必備料理

與教師及學生共同分享傳承。

(2) 【西餐大師講座】講座內容邀請屠國城、陳寬定老師，兩位老師在西餐界擁有豐富的教學經驗，上課細膩且認真，長期專研法、義等歐陸菜，透過課程提升師生專業能力。

(3) 【烘焙大師講座】

1. 王美姬為甜點專家，陳淑盈為品悅糖副主廚，擁有多次國際比賽經驗，期能與師生們共同分享豐富烘焙經驗。

2. 配合烘焙大師實務課程，請購專業冰淇淋機以符合甜點課程多元性發展，並創造學校在地文化結合之特色，如大樹鳳梨、荔枝等在地食材冰品研發

(4) 【餐服大師講座】林棋凡老師曾經獲頒國際旅館金鑰匙組織榮譽勳章，透過講座分享服務技巧及服務經驗，精進師生服務水平。

(5) 【飲調大師講座】

1. 邀請米其林二星祥雲龍吟侍酒師，更榮獲日本例酒師冠軍分享侍酒及品酒專業技巧。

2. 配合飲料大師實務課程採購製冰機，可製作符合業界特殊性之飲品，增進師生飲料製作技能，提升學習成效，達到學用合一。

3. 成果績效:

(1) 中餐大師講座(第一場)於109年11月05日(四)17時30分~19時30分，共計2節，邀請校外教師洪廷瑋老師，主題「海鮮料理」研習，地點:中餐烹飪教室。參與人員:校內教師3人，校內學生11人。

成果摘要:從海鮮食材認識與前製備準備，菜道「瓜燕海鮮羹」、「什錦素寶齋」、「創意五花肉」與「大良炒鮮奶」從材料認識、切配流程與烹調過程注意事項，講師能在短短兩小時完成繁瑣流程，讓學員學習在有限時間內分配時間與掌握出菜節奏與速度。

(2) 中餐大師講座(第二場)於109年11月06日(四)13時15分~16時05分，共計2節，邀請校外教師陳正忠老師，主題「海鮮料理」研習，地點:中餐烹飪教室。參與人員:校內教師4人，校內學生1人。

成果摘要:從海鮮食材認識與前製備準備，菜道「紅燒中段」、「西湖醋魚」、「乾燒石斑」、「橙汁瓦片魚」與「醋溜魚球」從材料認識、切配流程與烹調過程注意事項，講師能在兩小時完成繁瑣流程，讓學員學習在有限時間內分配時間與掌握出菜節奏與速度。

(3) 西餐大師講座(第一場)於109年11月20日(五)13時15分~15時05分，共計2節，邀請拿玻里Pizza世界冠軍同時也是拿玻市：陳建文師傅，主題「拿玻里義式Pizza」研習，地點:中西餐烹飪教室。參與人員:校內教師13人，校內學生10人，校外教師1人。

成果摘要:從食材認識與前製麵糰準備，經典義式Pizza「四種起司」、「瑪格麗特」、「瑪莉娜拉」與「披薩餃」從材料認識、切配流程與烹調過程注意事項，運用義士窯烤Pizza爐，短兩小時完成繁瑣流程，讓學員學習有別於台灣口味的經典義式口味。

(4) 西餐大師講座(第二場)於109年12月11日(五)13時15分~15時05分，共計2節，邀請校外教師陳寬定老師，主題「西式套餐」研習，地點:西餐大西餐烹飪教室。參與人員:校內教師5人，校內學生30人。

成果摘要:從食材認識與前製備準備,套餐內容為:「seafood and almond salad in fillo pastry cup」、「roast chicken with foie gras and truffle with marsala wine sauce」、「cold sweet potato soup」,從材料認識、切配流程與烹調過程注意事項,講師能在短短兩小時完成繁瑣流程,讓學員學習在有限時間內分配時間與掌握出菜節奏與速度。

- (5) 飲調大師講座於109年10月21日(三)13時15分~17時05分,共計4節,邀請校外教師舒程老師,主題「菁英侍酒服務」研習,地點:本校餐服教室。參與人員:校內教師2人,校內學生23人。

成果摘要:從葡萄酒基本知識、點酒與餐酒搭配的技巧、驗酒要如何看懂酒標,開酒如使用開瓶器,過酒的與倒酒的技巧等;分組實作並指導再回饋。

- (6) 旅館大師講座於110年11月5日(四)13時5分~17時05分,共計4節,邀請校外教師:林祺凡老師,主題「金鑰匙頂級服務品質」研習,地點:本校餐服教室。參與人員:校內教師3人,校內學生23人。

成果摘要:曾任「台北文華東方酒店-總禮賓司」林祺凡老師,從老師幽默風趣徐徐分享在旅館業界近20年的故事,分享國際頂級VIP管家服務VS.皇室貴族生活美學,並且論述法式頂級精緻服務文化之傳承與影響。第二節課講師示範在總統套房中的擦鞋服務,從接待中留意的細節與相關專業知識,流利的外語能力也是學員們可學習的楷模。

- (7) 烘焙大師講座於110年10月18日(四)9時00分~12時00分,共計3節,邀請校外教師:蔡銘老師,主題「流行性蛋糕」研習,地點:本校烘焙教室。參與人員:校內教師2人,校內學生10人。

成果摘要:從食材認識與前製備準備,套餐內容為:「蛋糕淋面 Cake glaze」、「修女泡芙 Religieuse」、「Macaron 馬卡龍」與「蛋糕捲 Cake roll」,從材料認識、烤焙溫度與時間與裝飾技巧,講師能從容完成每個產品並裝飾,讓學員學習學習在有限時間內分配時間與掌握各項產品製作時間。

- (8) 旅館大師講座(第一場)於110年2月26日(五)13:15-15:05,共計2節課,邀請校外教師:張嘉珩老師,主題「旅館前台服務」。

成果摘要:分享業界實務工作經驗,並靈活運用分組來討論業界實際案例(case study),使研習學員能充分運用理論結合實務來解決旅館前台會遇到的疑難雜症,增強實務經驗。搭配旅館大師講座,於110年4月22日(四)13:15-16:05,共計3節課,則是邀請到范景喻老師,主題「旅館英文」來教授旅館相關專有名詞與對話,分享學習英文與應用的寶貴經驗,增強學習英文的動機。此場研習校內教師為4人,校內學生15人。

- (9) 中餐大師講座(第一場)於109年11月05日(四)17時30分~19時30分,共計2節,邀請校外教師洪廷瑋老師,主題「家常料理」研習,地點:中餐烹飪教室。參與人員:校內教師3人,校內學生11人。

成果摘要:從海鮮食材認識與前製備準備,菜道「金鈎墨魚」、「酸菜炒牛肉」、「家鄉屈雞」與「麒麟鱸魚」從材料認識、切配流程與烹調過程注意事項,講師能在短短兩小時完成繁瑣流程,讓學員學習在有限時間內分配時間與掌握出菜節奏與速度。

(10) 中餐大師講座(第二場)於110年4月13日(四)13時15分~16時05分,共計2節,邀請校外教師陳正忠老師,主題「家常料理」研習,地點:中餐烹飪教室。參與人員:校內教師4人,校內學生1人。

成果摘要:從食材認識與前製備準備,菜道「翠綠和風沙拉筍」、「雞汁紅燒扣筍翅」、「九層飄香白玉串」、「仙露鮑菇時選」與「櫻花蝦米糕」從材料認識、切配流程與烹調過程注意事項,講師能在兩小時完成繁瑣流程,讓學員學習在有限時間內分配時間與掌握出菜節奏與速度。

(11) 烘焙大師講座於110年4月18日(六)9時00分~12時00分,共計3節,邀請校外教師:蔡銘老師,主題「蛋糕裝飾」研習,地點:本校烘焙教室。參與人員:校內教師2人,校內學生10人。

成果摘要:從食材認識與前製備準備,套餐內容為:「法式起司捲」、「芒果淋面慕斯」與「馬卡龍」,從材料認識、烤焙溫度與時間與裝飾技巧,講師能從容完成每個產品並裝飾,讓學員學習學習在有限時間內分配時間與掌握各項產品製作時間。

(12) 飲調大師講座於110年4月14日(三)13時15分~17時05分,共計4節,邀請校外教師施智偉老師,主題「飲料美學裝飾」研習,配合大師講座於110年5月14日(五),邀請到台南TCRC酒吧,黃奕翔老師教授創意飲品,兩場研習地點皆於本校飲調教室。參與人員:校內教師3人,校外教師1人,校內學生13人。

成果摘要:從裝飾物前置知識、榨取因鮮果汁的技巧、創意發想的經驗分享,結合理論與實務操作。

4. 活動照片

		
<p>109年11月06日中餐大師研習, 地點:中西餐教室</p>	<p>109年11月06日中餐大師研習, 地點:中西餐教室</p>	<p>109年11月06日中餐大師研習, 地點:中西餐教室</p>
		
<p>110年04月09日中餐大師研習, 地點:中西餐教室</p>	<p>110年04月09日中餐大師研習, 地點:中西餐教室</p>	<p>110年04月09日中餐大師研習, 地點:中西餐教室</p>



109年10月21日飲調大師研習，
地點：餐服教室



109年10月21日飲調大師研習，
地點：餐服教室



109年10月21日飲調大師研習，
地點：餐服教室



110年04月09日飲調大師研習，
地點：飲調教室



110年04月09日飲調大師研習，
地點：飲調教室



110年04月09日飲調大師研習，
地點：飲調教室



110年4月17日烘焙大師講座，
地點：烘焙教室



110年4月17日烘焙大師講座，
地點：烘焙教室



110年4月17日烘焙大師講座，
地點：烘焙教室



109年11月05日旅館大師講座，
地點：餐服教室



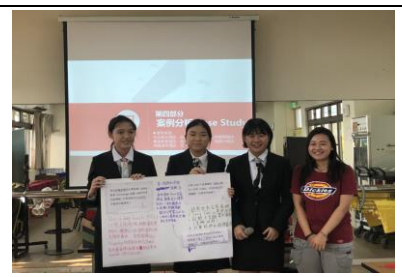
109年11月05日旅館大師講座，
地點：餐服教室



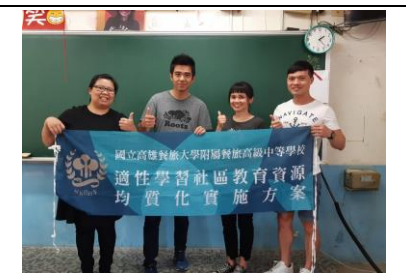
109年11月05日旅館大師講座，
地點：餐服教室



110年2月26日旅館大師講座，
地點：餐服教室



110年2月26日旅館大師講座，
地點：餐服教室



110年2月26日旅館大師講座，
地點：餐服教室

		
<p>109年11月20日，西餐大師講座，地點：烘焙教室</p>	<p>110年6月18日，西餐大師講座，地點：烘焙教室</p>	<p>110年6月18日，西餐大師講座，地點：烘焙教室</p>

109-8-2 餐桌美學計畫

1. 執行內容：

- (1) 結合鳳山社區大學與高中職學校，共同開發食具上的製作並著重美學與文化歷史傳承且能應用於餐飲課程食具上的呈現。
- (2) 能展現餐桌佈置能力與食器上搭配，教師能發揮在餐飲服務桌式擺設教學，學生能運用於學期成果展餐會上，並融入本校餐旅特色增加師生餐桌美感素養。

2. 推動過程：

- (1) 【竹編器皿研習】竹編器為常見傳統生活類型器具，能融入餐桌美學概念，應用於食器呈裝上。研習內容涵蓋竹材的選擇、編織法與食器應用，能針對竹材特性與編織法符合視覺藝術。
- (2) 【瓷盤彩繪研習】介紹瓷器的由來、瓷畫的種類、陶土與瓷土的差別、各國瓷器特色介紹。從土胚捏製到窯燒成瓷的過程介紹與瓷器對於飲食及生活帶來的影響。瓷繪創作：使用高溫釉彩，藉由學員實際操作，構圖及彩繪，參與發揮自己的想法及創意，擁有個人特色並且獨一無二的瓷盤，作品完成需等待10-15天窯燒成瓷，能讓學員感受飲食美學。
- (3) 【餐桌佈置研習】指導花藝基礎原理、花藝色彩運用與搭配，了解與認識花材、工具使用，能運用各是媒材激發創造力，未來能發揮在家裡餐桌與宴會擺設上。

3. 成果績效：

- (1) 於109年10月23日(五)14時15分~16時5分，共計2節，邀請校外教師李冠霆老師，主題「竹編器皿製作」研習，地點：本校圖書館。參與人員：校外教師6人，校內教師6人，校內學生4人。
 成果摘要：從竹製工藝介紹與材質如何製程，到大型竹製藝術品的欣賞。講師能在短短兩小時完成簡單的作品，讓學員能接觸到平常遇到但卻少有機會接觸學習此竹編技能。預計下一學年度能開連續性的研習且時間能充裕，並配合學校餐飲課程開發器具。
- (2) 於109年11月27日(五)13時15分~16時15分，共計3節，邀請校外教師張志宜老師，主題「餐桌桌花佈置-乾燥花」研習，地點：本校圖書館。參與人員：校外教師22人，校內教師7人，校內學生5人。
 成果摘要：此次研習開放為校外教師場，報名踴躍。研習能透過花藝組合了解乾燥花與不凋花種類與製程，且能運用其色彩、形態依據美感層次一一組合成盆花。學員回饋單收穫滿滿都期待下次接續的研習，講師團隊也很專業，能事先將實作的過程拍成照片說明以成教材。
- (3) 於110年3月18日(四)8時00分~10時00分，共計2節，邀請校外教師鄧

雅姍 老師，主題「瓷盤彩繪」研習，地點:本校圖書館。參與人員: 校外教師 1 人，校內教師 2 人，校內學生 18 人。

成果摘要: 講師首先透過簡報說明瓷器的由來與分類，包含上釉過程釉上彩與釉下彩，然後窯燒的溫度去控制釉彩顏料。第二節課讓學員去找尋自己喜歡的圖案或圖騰，先用鉛筆勾勒再運用釉顏料塗滿，藉由多層次的上彩讓顏色達飽和，最後一部分描邊的圖案更顯明。因當天的作品，講師需帶回作窯燒，學員也期待最後出來的成品，也能用於日常活中。

(4)於 110 年 5 月 21 日 (五) 13 時 15 分~16 時 15 分，共計 3 節，邀請校外教師張志宜 老師，主題「餐桌桌花佈置-木框桌花盆」研習，地點:本校圖書館。因應疫情，更改此研習為線上進行，時間 110 年 7 月 6 日 (二)13:30~16:30，共計 3 節。參與人員: 校外教師 20 人，校內教師 6 人。

成果摘要: 此次研習為線上研習，學員主要為上學期參加過的老師延續下來的，雖然為實作體驗，但講師能透過鏡頭清楚的一步一步帶領學員示範，每位學員最後都能完成作品。從回饋單上得知，有部分老師已著手規劃此類型課程帶入自己的教學，亦達到本計畫的目的，透過共享機制互助合作，開發更多課程受益學生。

4. 活動照片

		
<p>109 年 10 月 23 日:竹編器皿製作活動，地點：圖書館</p>	<p>109 年 10 月 23 日:竹編器皿製作活動，地點：圖書館</p>	<p>109 年 11 月 27 日:餐桌桌花佈置-乾燥花活動，地點：圖書館</p>
		
<p>109 年 11 月 27 日:餐桌桌花佈置-乾燥花活動，地點：圖書館</p>	<p>110 年 3 月 18 日:瓷盤彩繪活動，地點：圖書館</p>	<p>110 年 3 月 18 日:瓷盤彩繪活動，地點：圖書館</p>
		
<p>110 年 3 月 18 日:瓷盤彩繪活動，地點：圖書館</p>	<p>110 年 7 月 6 日:餐桌桌花佈置-木框桌花盆活動，地點：居家線上</p>	<p>110 年 7 月 6 日:餐桌桌花佈置-木框桌花盆活動，地點：居家線上</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