

適性學習社區：高雄市 3 區

召集學校：高雄市立前鎮高中

合作學校數：10 所

編號：○○(請勿填寫)

# 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

## 申請計畫書

適性學習社區：高雄市 3 區

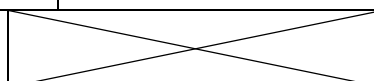
召集學校：高雄市立前鎮高級中學學校

合作學校：共 10 所

合作學校校名：

普通	小港高中	瑞祥高中	前鎮高中	復華中學
技職	中正高工	三信家商	國際商工	高鳳工家
	高餐附中			
特教	成功啟智			

●106-10

一、子計畫名稱	精品咖啡及餐飲美學特色課程			
二、承辦學校	高餐附中			
三、計畫目標	<p><b>106-10-1 精品咖啡課程</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>2. 規劃成為「咖啡學」專業發展之學術平台。</li> <li>3. 建置「咖啡烘豆」、「咖啡手沖與萃取」人才之育成中心。</li> <li>4. 增進高職教師對於咖啡學與咖啡官能品評之探索。</li> <li>5. 啟發社區內高中職師生對於咖啡文化之興趣。</li> <li>6. 提增社區內高中職師生對於咖啡專題製作之能力。</li> </ol> <p><b>106-10-2 在地飲食文化特色發展</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 培養高中職師生具有餐飲文學、餐桌美學之鑑賞能力。</li> <li>2. 建立餐桌布置的技能及素養。</li> <li>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。</li> <li>4. 建立及開發餐飲文化電子書及多媒體教材。</li> <li>5. 開發高雄獨特之文創商品。</li> </ol>			
四、工作內涵	子計畫申請辦理項目名稱		對應方案辦理項目(註)	
	106-10-1	精品咖啡課程	1.1 社區學校合作辦理跨校教師專業社群、教學演示。	
	106-10-2	在地飲食文化特色發展	1.3	社區學校合作辦理跨校特色課程、教材開發。
1.4			社區學校合作辦理跨校特色教學、創意學習。	
五、參與學校		參與校數	參與教師人數	參與學生人數
	大專校院	3	60	0
	高中職	12	80	300
	國中	6	60	0
六、經費需求	經常門(仟元)	資本門(仟元)		
	600	600		
	合計：1200			

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				
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。				
1.3 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。				
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		105 達成值	106 目標值
		106-10-1 精品咖啡課程	1.2 適性學習社區高中職合作推動跨校專業學習社群		未申請	1 個
		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		未申請	2 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	105 達成值	106 目標值
		106-10-1 精品咖啡課程	1--2	社區人士與學生家長對學校的評價	未申請	80%
			1--10	教師參與專業學習社群比率	未申請	50%
		106-10-2 在地飲食文化特色發展	1--9	教師參與專業發展評鑑比率	未申請	88%
<p>註：1. 「對應方案指標」及「對應社區教育資源指標」請參看附表，將附表內容剪貼至該欄位中。</p> <p>2. 本表不敷使用可自行增列。</p>						

## 106-10 精品咖啡及餐飲美學特色課程

106會計年度概算表（106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	節	40	1.6	64	外聘講師鐘點費 106-10-1 1.6×16=25.6 仟元 106-10-2 1.6×24=38.4 仟元	
			32	0.8	25.6	內聘講師鐘點費 106-10-1 0.8×32=25.6 仟元	
	補充保費	式	1	1.712	1.712	二代健保補充保費 (以鐘點費 1.91% 編列) 106-10-1 51.2×1.91%=0.978 仟元 106-10-2 38.4×1.91%=0.734 仟元	
	印刷費	式	30	0.5	15	教材資料、成果商品製作 106-10-2 0.5×30=15 仟元	
	差旅費	人次	6	3	18	講座教師交通費 106-10-1 3×6=18 仟元	
	膳費	人次	200	0.08	16	學員膳費 106-10-1 0.08×100=8 仟元 106-10-2 0.08×100=8 仟元	
	材料費	人次	350	0.2	70	研習活動材料費 106-10-1 0.2×150=30 仟元 106-10-2 0.2×200=40 仟元	
	租車費	車次	2	10	20	研習活動交通車 106-10-1 10×2=20 仟元	
	資料蒐集費	本	70	0.3	21	共讀書本×30本、飲食文化圖書 106-10-2 0.3×70=21 仟元	
	物品費	組	13	9	117	手沖咖啡器具 106-10-1 9×5=45 仟元	
						咖啡杯具組 106-10-1 9×4=36 仟元	
						餐具組 106-10-2 9×4=36 仟元	
	雜支	式	4	5	20	106-10-1 5×4=20 仟元	
			1	11.688	11.688	106-10-2 11.688×1=11.688 仟元	
	<b>國教署補助經常門小計</b>					400	
	<b>（二）國教署補助資本門</b>						
	咖啡濃度檢測儀	台	1	30	30	106-10-1 檢測咖啡濃度儀器	
	咖啡色卡儀	台	1	45	45	106-10-1 檢測咖啡烘焙程度之儀器	

適性學習社區：高雄市 3 區

召集學校：高雄市立前鎮高中

合作學校數：10 所

設備費	水份密度儀	台	1	55	55	106-10-1 檢測咖啡密度之儀器
	中西示範爐台 (含爐灶、下方 烤箱、桌下型冰 箱)	座	2	80	160	106-10-2 有機蔬菜烹調示範用 (因原有爐台老舊，且下方不含烤 箱，造成課程使用不方便)
	食物調理機	台	1	58	58	106-10-2 有機蔬菜烹調示範用
	現場烹調車	台	2	36	72	106-10-2 有機蔬菜烹調示範用
	咖啡機	台	2	90	180	106-10-1 沖煮義式咖啡、氮氣咖 啡以及專題製作所需設備
國教署補助資本門小計					600	
106 會計年度經常門小計					400	
106 會計年度資本門小計					600	
106 會計年度總計					1,000	

承辦人：

承辦主任：

主(會)計主任：

校長：

適性學習社區：高雄市3區

召集學校：高雄市立前鎮高中

合作學校數：10所

## 106-10 精品咖啡及餐飲美學特色課程

107 會計年度概算表 (107 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>					
講座鐘點費	節	40	1.6	64	外聘講師鐘點費 106-10-1 1.6×16=25.6 仟元 106-10-2 1.6×24=38.4 仟元
		32	0.8	25.6	內聘講師鐘點費 106-10-1 0.8×32=25.6 仟元
補充保費	式	1	1.712	1.712	二代健保補充保費 (以鐘點費 1.91% 編列) 106-10-1 51.2×1.91%=0.978 仟元 106-10-2 38.4×1.91%=0.734 仟元
					講座教師交通費 106-10-1 3×4=12 仟元 106-10-2 3×2=6 仟元
差旅費	人次	6	3	18	學員膳費 106-10-1 0.08×75=6 仟元 106-10-2 0.08×100=8 仟元
膳費	人次	175	0.08	14	研習活動材料費 106-10-1 0.2×100=20 仟元 106-10-2 0.2×150=30 仟元
材料費	人次	250	0.2	50	研習活動交通車 106-10-1 10×1=10 仟元
租車費	車次	1	10	10	106-10-1 6×2=12 仟元
雜支	式	2	6	12	106-10-2 4.688×1=4.688 仟元
		1	4.688	4.688	
國教署補助經常門小計				200	
<b>(二) 國教署補助資本門</b>					
107 計年度經常門小計				200	
107 計年度資本門小計				0	
107 計年度總計				200	

承辦人：

承辦主任：

主(會)計主任：

校長：

## ●子計畫 106-10 學校經常門項目概算總表

(單位：仟元)

項次	業務費項目	106 年度 8~12 月(A)	107 年度 1~7 月(B)	總額 全學年(A+B)	比例 ((A+B)/E)%
1	授課鐘點費	0	0	0	0.0%
2	講座鐘點費	89.6	89.6	179.2	29.9%
3	出席費、諮詢費	0	0	0	0.0%
4	工讀費(工作費)	0	0	0	0.0%
5	補充保費	1.712	1.712	3.424	0.5%
6	印刷費	15	0	15	2.5%
7	差旅費、短程車資、運費	18	18	36	6%
8	膳費	16	14	30	5%
9	場地使用費	0	0	0	0.0%
10	教師進修補助費	0	0	0	0.0%
11	設備維護費	0	0	0	0.0%
12	材料費	70	50	120	20.0%
13	租車費	20	10	30	5.0%
14	物品費	117	0	117	19.5%
15	其他(非上述 14 項者，請於 此項歸類加總)	52.688	16.688	69.376	11.6%
	<b>總額</b>	<b>400</b>	<b>200</b>	<b>(E)600</b>	<b>100.0%</b>

承辦人：

承辦主任：

主(會)計主任：

校長：

## ●子計畫規劃內容：

## 106-10 精品咖啡及餐飲美學特色課程

## 一、106-10-1:精品咖啡課程計畫

## (一)基本資料

1	校內主辦處室/科	實習處		
2	參與單位	餐飲管理科、觀光事業科		
3	辦理對象	本校教師及社區高中職教師		
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	30	0
	(2)高中	0	0	0
	(3)高職	6	30	120
	(4)國中	6	30	0

## (二)詳細實施內容

1. 依據：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
2. 目的：培養高職餐飲科教師成為專業咖啡品質鑑定人才，透過了解咖啡的特性與咖啡官能鑑定原理與操作程序實際操作課程以及產業界參訪活動等介紹，增進餐飲科教師具備咖啡官能品評之專業知能。並透過與高雄咖啡館與科工館的合作，將辦理水沖咖啡與萃取、杯測比賽以及咖啡師認證活動。
3. 具體目標如下：
  - (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。
4. 主辦單位：國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校
5. 承辦單位：實習處
6. 辦理日期：106 年 8 月~107 年 7 月
7. 參加人員：
  - (1)高雄市轄區高職餐飲、觀光科、資料科師生。
  - (2)高雄市轄區之國中教師。



順序	人員	姓名	職稱	工作項目
1	主持人	周 00	校長	統籌均質化計畫
2	成員	楊 00	實習主任	管控均質化計畫
3	成員	鄭 00	主計主任	審核相關經費與核銷
4	成員	林 00	總務主任	辦理計畫相關之招標業務
5	成員	羅 00	圖書館主任	撰寫整合均質化計畫
6	成員	陳 00	實習組長	協助執行均質化計畫
7	成員	余 00	餐旅群科主任	執行均質化計畫
8	成員			
9	成員			

填表說明：1. 學校校長、處室(科)主任、組長、導師及專任教師等成員，均可以擔任子計畫主持人。  
2. 每項子計畫之成員以不超過 10 人為原則。  
3. 各子計畫之規劃內涵以擴大層面全校參與(教職員工生)為目標。

## 8. 實施方式：

- (1) 精品咖啡專業講座。
- (2) 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) 咖啡產區參訪活動。

## 9. 實施內容

- (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。

## 10. 預期效應

- (1) 引起社區內高中職師對於咖啡文化之興趣，進而開發或參與進階課程。
- (2) 訓練高職餐飲科教師成為專業咖啡品質鑑定人才。
- (3) 建置「咖啡官能品評教室」，培育教師課程研發、教材發展。

## 11. 獎勵與考核

- (1) 由餐飲觀光科教師及有關單位自行評估目標達成率。

- (2)配合行政會報召開工作會議，由考核小組定期審閱目標達成進度。考核小組就實際考核情形將結果提交課務會議討論，就考核結果進行必要之改善。考核小組負責督導於期限內達成預定目標。
- (3)透過此計劃參加各項比賽表現優異學生，依學校獎懲辦法，予以公開敘獎及發給獎助金，以資鼓勵。

12. 參與推動教師和行政人員，依實際績效報請校長核准後另行簽獎。

(三)實施進度

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												

計畫管考：

- (1)建立校內優質化平台，能定期控管與填報執行進度。
- (2)每月管考單，如下：

年 月份執行進度報告與管制單

執行進度報告表				
計畫項目				
執行期程	年 月— 年 月			
填表人		管考人		
工作要項	執行摘要	工作進度(%)		差異說明與改善對策
		預計	實際	

適性學習社區：高雄市3區

召集學校：高雄市立前鎮高中

合作學校數：10所

(四)經費需求規劃(單位：仟元)

年度	經常門	資本門	合計
106	229	310	539
107	112	0	112

## 二、106-10-2 在地飲食文化特色發展

### (一)基本資料

1	校內主辦處室/科	實習處		
2	參與單位	餐飲管理科、觀光事業科		
3	辦理對象	本校教師及社區高中職教師		
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	30	0
	(2)高中	6	20	60
	(3)高職	6	30	120
	(4)國中	6	30	0

### (二)詳細實施內容

1. 依據：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

2. 目的：

本研究之目的將探索「古今飲食文化」之內涵，以實務、科學化、知識化、人文文化傳統地方美食烹調，發揮古典文學與現代飲食文化的傳承及社區營造、文化產業的形塑等功能，以探討在地飲食及食育為終極目標。發展從產地到餐桌的餐飲美學文化，啟發高職學生對於飲食文化專題製作之知。

此外，時序進入資訊快速發展時代，近年來積極投入數位文化發展工作，陸續推動數位典藏、典藏文物數位化，創造多元的文化數位學習環境，將珍貴的台灣文化瑰寶推向世界，促進優質文化的交流賞析，藉由此計畫之推動，提增高中職學生透過文化創意加值，製作數位教材與文創商品，打造優質城市飲食文化，文化創意結合城市行銷，形塑出城市的文化內涵，以及可深刻體驗的文化風景，藉此吸引國內外的文化觀光客，對文化內涵、對產業發展、對城市印象，都有莫大的助益。

3. 本計畫具體目標：

- (1) 培養高中職師具有餐飲文學之鑑賞能力。
- (2) 建立飲食文化多媒體之影音服務平台整合多媒體教材。
- (3) 辦理相關研習強化教師對於多媒體製作之知能。
- (4) 建立飲食文化電子書與多媒體教材。
- (5) 開發高雄獨特之文創商品

4. 主辦單位：國立高雄餐旅大學附屬餐旅高級中等學校

5. 承辦單位：實習處

6. 辦理日期：106 年 8 月~107 年 7 月

## 7. 參加人員

順序	人員	姓名	職稱	工作項目
1	主持人	周 00	校長	統籌均質化計畫
2	成員	楊 00	實習主任	管控均質化計畫
3	成員	鄭 00	主計主任	審核相關經費與核銷
4	成員	林 00	總務主任	辦理計畫相關之招標業務
5	成員	羅 00	圖書館主任	撰寫整合均質化計畫
6	成員	陳 00	實習組長	協助執行均質化計畫
7	成員	余 00	餐旅群科主任	執行均質化計畫
8	成員	黃 00	國文科召集人	協助執行計畫
9	成員	顧 00	國文科教師	協助執行計畫
10	成員			
<p>填表說明：1. 學校校長、處室(科)主任、組長、導師及專任教師等成員，均可以擔任子計畫主持人。</p> <p>2. 每項子計畫之成員以不超過10人為原則。</p> <p>3. 各子計畫之規劃內涵以擴大層面全校參與(教職員工生)為目標。</p>				

## 8. 實施方式：

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

## 9. 實施內容

- (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。
- (5)將所建構之電子書與科工館、文化部、觀光局合作，以部落格、文宣或是 app 程式下載之形式，強化觀光客對於高雄飲食文化之認識。並連結官方網站，將高雄飲食文化與國際接軌。

## 10. 預期效應

- (1) 培養高中職師具有餐飲文學之鑑賞能力
- (2) 建立飲食文化電子書，以利教師課程使用。

## 11. 獎勵與考核

- (1)由餐飲觀光科教師、國文科及有關單位自行評估目標達成率。
- (2)配合行政會報召開工作會議，由考核小組定期審閱目標達成進度。考核小組就實際考核情形將結果提交課務會議討論，就考核結果進行必要之改善。考核小組負責督導於期限內達成預定目標。
- (3)透過此計劃參加各項比賽表現優異學生，依學校獎懲辦法，予以公開敘獎及發給獎助金，以資鼓勵。
- (4)參與推動教師和行政人員，依實際績效報請校長核准後另行簽獎。

## (三)實施進度

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												

## 計畫管考：

- (1)建立校內優質化平台，能定期控管與填報執行進度。

(2)每月管考單，如下

年 月份執行進度報告與管制單

執行進度報告表				
計畫項目				
執行期程	年 月— 年 月			
填表人		管考人		
工作要項	執行摘要	工作進度(%)		差異說明與改善對策
		預計	實際	

(四)經費需求規劃(單位：仟元)

年度	經常門	資本門	合計
106	171	290	461
107	88	0	88

106-10 子計畫聯絡人

姓名	羅 00	單位	圖書館	職稱	圖書館主任
電話	07-8060705 轉 51	傳真	07-8060650	e-mail	

106-10 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
106-10-1	341	310	651
106-10-2	259	290	549
總計	600	600	1,200

適性學習社區：高雄市 3 區

召集學校：高雄市立前鎮高中

合作學校數：10 所