

編號：○○(請勿填寫)

# 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

## 申請計畫書

適性學習社區：高雄南三區

召集學校：高雄市立瑞祥高級中學

合作學校：共 8 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	三信家商	國際商工	高餐附中	
特教	成功特教			

**109-8**

<b>一、子計畫名稱</b>	餐旅共學計畫			
<b>二、承辦學校</b>	高餐附中			
<b>三、計畫目標</b>	<p>109-8-1 舌尖上技藝傳承計畫</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，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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>109-8-2 餐桌美學計畫</p> <p>(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。</p> <p>(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。</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)	
	109-8-1	舌尖上技藝傳承計畫	<p><b>1.1</b> 社區學校合作辦理跨校教師專業社群、教學演示。</p> <p><b>1.4</b> 社區學校合作辦理跨校特色教學、創意學習。</p>	
	109-8-2	餐桌美學計畫	<p><b>3.1</b> 社區學校結合大專校院或產業，共同發展具社區文化或產業特色之課程、教材及教案。</p>	
<b>五、參與學校</b>	參與校數		參與教師人數	參與學生人數
	大專校校	1	5	0
	高中職	8	65	60
	國中	4	20	0
<b>六、經費需求</b>	經常門(仟元)		資本門(仟元)	
	376		374	
	合計：750			(仟元)

註：「對應方案辦理項目」請參看本申請計畫書之附表。

七、預期效益	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。 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。		<b>109-8-1(1.2)舌尖上技藝傳承</b> 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，技能的傳承與業界相關知識並結合跨領域融入教學。 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。 3. 與鄰近學校跨校共同開發跨群跨領域特色課程。 <b>109-8-1(1.4)舌尖上技藝傳承</b> 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。			
	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		<b>109-8-2(3.3)餐桌美學計畫</b> 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。			
	量化指標規劃					
	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		107達成值	109目標值
		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
1.4			社區學校合作辦理跨校特色教學、創意學習。	1個	2個	
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。	0個	1個		
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	107達成值	109目標值	
	109-8-1 舌尖上技藝傳承計畫	1--7	教師參與研習平均次數	3.2次	4次	
		1--9	與大專校院合作課程數	1	2	
	109-8-2 餐桌美學計畫	3--10	教師參與專業學習社群比率	15%	20%	
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。 2.本表不敷使用可自行增列。						

## 109-8 餐旅共學計畫

109 會計年度概算表 (109 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	25	2	50	外聘講師鐘點費 109-8-1 20(節)×2(仟元)=40(仟元) 中餐大師講座 4 節*1 場 西餐大師講座 4 節*1 場 烘焙大師講座 4 節*1 場 餐服大師講座 4 節*1 場 飲調大師講座 4 節*1 場 109-8-2 5(節)×2(仟元)=10(仟元) 竹編器皿研習 2 節*1 場 餐桌佈置研習 3 節*1 場
	講座助理鐘點費	節	4	1	4	講座助理鐘點費 109-8-1 4(節)×1(仟元)=4(仟元) 協助研習講師教學，協助講師課程操作及學員講解說明(中餐*1 節、西餐*1 節、烘焙*1 節、餐服*1 節)
	全民健康保險補充保費	式	1	1.031	1.031	二代健保補充保費 (以鐘點費 1.91% 編列) 109-8-1 44(仟元)×0.0191=0.840(仟元) 109-8-2 10(仟元)×0.0191=0.191(仟元)
	印刷費	式	2	2	4	研發教材呈現印製、課程講義、海報成果冊等 109-8-1 1(式)×2.5(仟元)=2.5(仟元) 109-8-2 1(式)×1.5(仟元)=1.5(仟元)
	國內旅費	人	8	1.49	11.92	講座教師交通費 109-8-1 8(人)×1.49(仟元)=11.92(仟元)
	膳費	個	30	0.08	2.4	109-8-1 學員便當 30(個)×0.08(仟元)=2.4(仟元)
	租車費	趟	1	7	7	跨校展演與活動租車費 109-8-2 1(趟)×7(仟元)=7(仟元)

適性學習社區：南三區

召集學校：瑞祥高中

合作學校數：8所

	材料費	人次	185	0.2	37	研習活動材料費 109-8-1 140(人次)×0.2(仟元)=28(仟元) 109-8-2 45(人次)×0.2(仟元)=9(仟元)
	物品費	式	1	35	35	109-8-1 相片列印機 1(臺)×5(仟元)=5(仟元) 烘焙模具 5(組)×2(仟元)=10(仟元) 餐飲器具用品、布巾桌裙 1(式)×10(仟元)=10(仟元) 109-8-2 花瓶、瓷盤、木刻盤等 1(式)×10(仟元)=10(仟元)
	雜支	式	1	35.649	35.649	文具、研習雜支等 109-8-1 1(式)×23(仟元)=23(仟元) 109-8-2 1(式)×12.649(仟元)=12.649(仟元)
國教署補助經常門小計					188	
<b>(二) 國教署補助資本門</b>						
設備費	冰淇淋機	臺	1	220	220	109-8-1 西餐、烘焙講座示範及專題製作，提升冰淇淋甜點製作專業能力所需設備。
	製冰機	臺	1	110	110	109-8-1 配合飲調大師講座，規劃製冰機製作冷飲及冰塊產品所需設備。
	數位電子看板	臺	1	44	44	109-8-1 專題製作展演用，師生可利用其輪播系統介紹或展示成果。
國教署補助資本門小計					374	
109 會計年度經常門小計					188	
109 會計年度資本門小計					374	
109 會計年度總計					562	

承辦人：

承辦主任：

主(會)計主任：

校長：

109-8 餐旅共學計畫

110 會計年度概算表 (110 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	節	25	2	50	外聘講師鐘點費 109-8-1 20(節)×2(仟元)=40(仟元) 中餐大師講座 4 節*1 場 西餐大師講座 4 節*1 場 烘焙大師講座 4 節*1 場 餐服大師講座 4 節*1 場 飲調大師講座 4 節*1 場 109-8-2 5(節)×2(仟元)=10(仟元) 瓷盤彩繪研習 2 節*1 場 餐桌佈置研習 3 節*1 場
	講座助理鐘點費	節	4	1	4	講座助理鐘點費 109-8-1 4(節)×1(仟元)=4(仟元) 協助研習講師教學，協助講師課程操作及學員講解說明(中餐*1 節、西餐*1 節、烘焙*1 節、餐服*1 節)
	全民健康保險補充保費	式	1	1.031	1.031	二代健保補充保費 (以鐘點費 1.91% 編列) 109-8-1 44(仟元)×0.0191=0.840(仟元) 109-8-2 10(仟元)×0.0191=0.191(仟元)
	印刷費	式	2	2	4	研發教材呈現印製、課程講義、海報成果冊等 109-8-1 1(式)×2.5(仟元)=2.5(仟元) 109-8-2 1(式)×1.5(仟元)=1.5(仟元)
	國內旅費	人	8	1.49	11.92	講座教師交通費 109-8-1 8(人)×1.49(仟元)=11.92(仟元)

	膳費	個	15	0.08	1.2	109-8-1 學員便當 15(個) $\times$ 0.08(仟元)=1.2(仟元)
	材料費	人次	185	0.2	37	研習活動材料費 109-8-1 140(人次) $\times$ 0.2(仟元)=28(仟元) 109-8-2 45(人次) $\times$ 0.2(仟元)=9(仟元)
	資料蒐集費	式	1	6	6	研習相關書籍 詳列如 P194~P195 109-8-2 1(式) $\times$ 6(仟元)=6(仟元)
	物品費	式	1	35	35	109-8-1 相片列印機 1(臺) $\times$ 5(仟元)=5(仟元) 烘焙模具 5(組) $\times$ 2(仟元)=10(仟元) 餐飲器具用品、布巾桌裙 1(式) $\times$ 10(仟元)=10(仟元) 109-8-2 花瓶、瓷盤、木刻盤等 1(式) $\times$ 10(仟元)=10(仟元)
	雜支	式	1	37.849	37.849	文具、研習雜支等 109-8-1 1(式) $\times$ 24(仟元)=24(仟元) 109-8-2 1(式) $\times$ 13.849(仟元)=13.849(仟元)
國教署補助經常門小計					188	
<b>(二) 國教署補助資本門</b>						
設備費						
國教署補助資本門小計					0	
110 會計年度經常門小計					188	
110 會計年度資本門小計					0	
110 會計年度總計					188	

承辦人:

承辦主任:

主(會)計主任:

校長:

## ●子計畫 109-8 學校經常門項目概算總表

(單位：仟元)

項次	業務費項目	109 年度 8~12 月(A)	110 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	0.00%
2	講座鐘點費	54	54	108	28.72%
3	諮詢費、輔導費、指導費	0	0	0	0.00%
4	稿費	0	0	0	0.00%
5	工讀費	0	0	0	0.00%
6	印刷費	4	4	8	2.13%
7	資料蒐集費	0	6	6	1.60%
8	資料檢索費	0	0	0	0.00%
9	膳費	2.4	1.2	3.6	0.96%
10	保險費	0	0	0	0.00%
11	場地使用費	0	0	0	0.00%
12	雜支	35.649	37.849	73.498	19.55%
13	國內旅費	11.92	11.92	23.84	6.34%
14	全民健康保險補充保費	1.031	1.031	2.062	0.55%
15	租車費	7	0	7	1.86%
16	材料費	37	37	74	19.68%
17	物品費	35	35	70	18.62%
18	設備維護費	0	0	0	0.00%
	<b>總額</b>	<b>188</b>	<b>188</b>	<b>376(E)</b>	<b>100.00%</b>

承辦：

承辦主任：

主(會)計主任：

校長：

110 會計年度概算表 (110 年 1 月至 7 月) 資料蒐集費

序號	書名	ISBN	出版社	售價
1	餐桌上的中式香料百科：從飲食軼事到色香味用，厚實料理深度的香料風味事典	9789864086016	麥浩斯	424
2	餐桌上的香料百科：從初學到進階，料理、做醬、調香、文化的全食材事典(暢銷典藏版)	9789864085026	麥浩斯	400
3	餐桌上的味覺練習：哪些美食把你的舌頭變笨了？觸、看、聞、聽，找回你的美味鑑別力！	9789579164344	大是	293
4	設計，在韓食：帶你味訪韓國，多元料理、絕妙配色、擺盤美學一次學會	9789864081431	麥浩斯	323
5	攝影食光：跟著食物攝影家 Gia，掌握自然光、食物造型、情境構圖與後製重點，拍出有故事與靈魂的餐桌風景	9789864084975	麥浩斯	461
6	餐飲美學	9789577848468	華立圖書	495
7	療癒木擺盤 木盤、砧板這樣用！：早午餐、午餐、晚餐、小酌、下午茶、派對的 20 個餐桌提案×73 道暖心料理	9789869306881	常常生活文創	277
8	宴席上的中國史：從席地而坐圓桌團聚，古人「餐桌禮儀」比你想得還麻煩！	9789869706841	帕斯頓	277
9	Flower Noritake 與花生活的日日：喜歡的花，給喜歡的人 花束、花圈、花藝設計與 12 個月的植物靈感	9789865100407	悅知	454
10	邱錦緞竹編創作集	9789860579888	國立彰化美術學館	450
11	職人魂·創新路：15 個工藝品牌的進化之道	9789860580433	遠流	293
12	手感設計！浮雕風立體布置圖樣 280 款：標誌、英文字母、花草動物，工作室×特色小店×櫥窗設計×室內居家都適用的創意布置	9789869331975	采實	277
13	咖啡館&自然風雜貨素材集	9789865783051	教育之友	338
14	可愛手作素材集：森林的花草動物們(附圖庫 DVD 光碟)	9789866360855	教育之友	293
15	靈感書房：客餐廳設計佈置	9789869647540	風和文創	337

16	風格餐廳創業學：全方位解析 18 家特色餐廳、小酒館，從品牌定位、空間氛圍設計到 MENU 規劃、超人氣料理設計，打造出讓人想一去再去的「高回頭率經營法則」！	9789864084371	麥浩斯	347
17	心意・造型・色彩 all in one 一次學會緞帶 x 紙張的包裝設計 24 招！	9789865905545	新手作	261
			總計	6000

## ●子計畫規劃內容：109-8 餐旅共學計畫

### 一、109-8-1：舌尖上技藝傳承計畫

#### (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、烹調技術科		
3	辦理對象	本校教師及社區國高中職教師		
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	1	5	0
	(2)高中	2	5	0
	(3)高職	4	30	30
	(4)國中	3	10	0

#### (二)詳細實施內容

- 依據：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
- 目的：本計畫活動旨在透過計畫辦理研習提升教師專業能力，拓展教師專業知能，結合業界專業資源，達到產學合作，並應用於教師餐旅之教學，提升教師能力，並搭配 108 課綱本校彈性課程之推行，讓學生與教師共學，引導部分學生具備先備知識，以利新課程之推動。
- 具體目標如下：
  - 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。
  - 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。
  - 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。
  - 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。
  - 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。
- 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

順序	人員	姓名	職稱	工作項目
1	主持人	曾 00	校長	統籌均質化計畫
2	成員	余 00	實習主任	管控均質化計畫
3	成員	吳 00	觀光科主任	協助執行均質化計畫
4	成員	陳 00	實習組長	協助執行均質化計畫
5	成員	黃 00	餐飲科主任	協助執行均質化計畫
6	成員	辛 00	導師	協助執行均質化計畫
7	成員	陳 00	導師	協助執行均質化計畫
8	成員	王 00	導師	協助執行均質化計畫

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。

6. 辦理日期：109 年 8 月~110 年 7 月

7. 參加人員：

- (1) 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。
- (2) 高雄市轄區高職餐飲、觀光科、一般科目教師、餐飲科學生、觀光科學生。
- (3) 高雄市轄區之國中教師。

8. 課程表

☞ 上學期 109 年 10 月、下學期 110 年 4 月【中餐大師講座】課程表，共二場。

時間	活動節次	活動地點	授課教師	講座內容
第一、二節	經典川菜料理	本校中西餐教室	陳 00	講座內容邀請陳 00 師傅示範經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。
第三、四節	開店必備料理			
	回饋分享與教材研發			

☞ 上學期 109 年 10 月、下學期 110 年 4 月【西餐大師講座】課程表，共二場。

時間	活動節次	活動地點	授課教師	講座內容
第一、二節	精緻西餐宴會料理	本校西餐教室	屠 00 陳 00	講座內容邀請屠 00、陳 00 老師，兩位老師在西餐界擁

第三、 四節	經典法式開胃 菜			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。
	回饋分享與 教材研發			

☞ 上學期 109 年 10 月、下學期 110 年 4 月【烘焙大師講座】課程表，共二場。

時間	活動節次	活動地點	授課教師	講座內容
第一、 二節	高雄在地食材 義式水果冰淇淋	本校烘焙 教室	王 00 陳 00	1. 王 00 為甜點專家，陳 00 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
第三、 四節	經典 Gelato(冰淇淋)製作			

☞ 上學期 109 年 10 月、下學期 110 年 4 月【餐服大師講座】課程表，共二場。

時間	活動節次	活動地點	授課教師	講座內容
第一、 二節	金質服務品質	本校餐服 教室	林 00	林 00 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。
第三、 四節	旅館接待實務			

☞ 上學期 109 年 10 月、下學期 110 年 4 月【飲調大師講座】課程表，共二場。

時間	活動節次	活動地點	授課教師	講座內容
第一、 二節	侍酒專業技巧	本校飲調 教室	張 00	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。
第三、 四節	品酒實務			

9. 預期效應

- (1) 培養高中職教師具有餐飲專業之實做能力。
- (2) 建立專業餐飲教材教案，以利未來教師傳承經驗使用。
- (3) 引起社區內國中、高中職教師對於餐飲文化之興趣，進而開發或參與進階課程。
- (4) 透過社區高中職跨校合作，提升教師與學生餐旅專業，強化參與學生中餐、西餐、烘焙、餐服、飲調等專業知能並創造學校在地文化結合之特色

10. 獎勵與考核

- (1) 由執行相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。

11. 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

(一) 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) 建立校內均質化平台，能定期控管與填報執行進度。

- (2) 每月管考單，如下:

子計畫名稱：					
執行期程：					
孫計畫名稱：					
經費					
核定金額		實支狀況		執行率	
經常門	資本門	經常門	資本門	經常門	資本門
計畫執行狀況					
執行進度			執行摘要		
預計進度(%)		實際執行進度(%)		規劃中	
差異說明及修正狀況			執行中		
			已完成		
執行單位/填報人：					

(四)經費需求規劃(單位：仟元)

年度	經常門	資本門	合計
109	137.66	330	467.66
110	137.46	0	137.46

## ●子計畫規劃內容：109-8 餐旅共學計畫

### 一、109-8-2 餐桌美學計畫

#### (一)基本資料

1	校內主辦處室/科	圖書館		
2	參與單位	餐飲管理科、觀光事業科、烹調技術科		
3	辦理對象	本校教師及社區國高中職教師		
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	0	0	0
	(2)高中	2	5	0
	(3)高職	2	25	30
	(4)國中	2	10	0

(

#### 二)詳細實施內容

1. 依據：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

2. 目的：

高餐大附中結合鳳山社區大學與社區學校，藉由長期深耕地方文化的資師導覽地方飲食文化，並能結合傳統技藝開發食器製作與餐桌美學課程，從中體驗文化技藝的傳承和美學素養，能將傳統地方美食烹調人文化、文學化、美學化，發揮文化的傳承及社區營造。

3. 具體目標如下：

(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。

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：圖書館

順序	人員	姓名	職稱	工作項目
1	主持人	曾 00	校長	統籌均質化計畫
2	成員	羅 00	圖書館主任	管控撰寫均質化計畫
3	成員	吳 00	觀光科主任	協助執行均質化計畫
4	成員	陳 00	實習組長	協助執行均質化計畫

5	成 員	黃 00	餐飲科主任	協助執行均質化計畫
6	成 員	丁 00	體衛組長	協助執行均質化計畫
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。				

6. 辦理日期：109 年 8 月~110 年 7 月

7. 參加人員：

- (1) 跨校與中山國中、小港國中、成功特教、福誠高中、小港高中、復華中學教師群，共同開發跨群跨領域特色課程
- (2) 高雄市轄區高職餐飲、觀光科、一般科目教師與國中教師。
- (3) 本校學生。

8. 課程表

☞ 上學期 109 年 10 月【竹編器皿研習】課程表，共一場。

時間	活動節次	活動地點	授課教師	研習內容
第一節	竹編工藝文化介紹	高餐附中圖書館	鳳山社區大學講師	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，。
第二節	竹製編織法示範與學員操作			
	回饋分享與作品呈現 (十分鐘)			

☞ 下學期 110 年 5 月【瓷盤彩繪研習】課程表，共一場。

時間	活動節次	活動地點	授課教師	研習內容
第一節	瓷器的由來與種類	高餐附中圖書館	外聘教師 鄧 00 (Emma 彩藝空間)	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
第二節	瓷繪創作示範及釉彩顏料解說			

	回饋分享與作品呈現 (十分鐘)			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。
--	--------------------	--	--	--------------------------------------

☞ 上學期109年9月、下學期110年4月【餐桌佈置研習】課程表，共二場。

時間	活動節次	活動地點	授課教師	講座內容
第一節	花藝基礎原理與理論	高餐附中 圖書館	外聘教師 Green Alley 花藝 店	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。
第二節	色彩運用與搭配			
第三節	講師示範與學員實作			
	回饋分享與作品呈現 (10分鐘)			

#### 9. 預期效應

- (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。
- (1) 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。

#### 10. 獎勵與考核

- (1) 由執行相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。

#### 11. 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												



