

附件 1：計畫摘要

桃園市石門國民小學

110 年度大手牽小手結合大學資源打造知識城計畫摘要

申請學校/單位名稱	桃園市石門國民小學	
活動名稱	石門小廚師	
活動性質(可複選)	(1) <input checked="" type="checkbox"/> 學校特色活動 (2) <input checked="" type="checkbox"/> 職業試探營隊 (3) <input type="checkbox"/> 社團入校服務學習 (4) <input type="checkbox"/> 開放大學課程 (5) <input checked="" type="checkbox"/> 在地特色課程 (6) <input type="checkbox"/> 新住民培力課程-職業技能課程或諮商輔導人員培訓課程	
活動領域(七大學習領域)	<input type="checkbox"/> 語文 <input checked="" type="checkbox"/> 健康與體育 <input checked="" type="checkbox"/> 社會 <input type="checkbox"/> 藝術與人文 <input type="checkbox"/> 數學 <input type="checkbox"/> 自然與生活科技 <input checked="" type="checkbox"/> 綜合活動	
活動開始日期	2021/9/26	
活動結束日期	2021/10/2	
活動天數	2	
活動時數	12	
活動內容簡介	本校有新建置完成之烹飪教室，烹飪課程未來亦將成為本校特色課程發展之重點項目。 本次知識城，本校將介紹在地化之客家美食，亦增加鄰近國家之食識。課程之安排除了傳遞文化知識，也結合實作烹調方式進行。透過主題式的一日小廚師課程多元安排，課程內容有文化知識、食品安全、營養認知教育，實作上有飲料調製、日式輕食、客家美食等餐飲實務烹調製作。	
參加對象	小學 4-6 年級學生為主	
預估學生參加人數/人次	人數：30	人次：30
活動地點/場館	地點：桃園市石門國民小學	場館：石門國小烘焙教室
參與單位(大專院校/系所社團)	大專校院：南亞科技學校財團法人南亞技術學院	系所社團：餐飲服務&飲品設計社
參與單位(高國中小)	桃園市石門國民小學	
大專院校提供人力資源	教師人數：1	大專生人數：2
活動聯絡人	林佳靜	
聯絡電話	03-4711752#220	
郵件信箱	chiingya@gmail.com	
學校/單位首頁	http://web.smes.tyc.edu.tw/	

附件 2：實施計畫

桃園市石門國民小學

110 年度大手牽小手結合大學資源打造知識城實施計畫

活動名稱：石門小廚師

一、依據：桃園市 110 年度大手牽小手結合大學資源打造知識城實施計畫。

二、目的：

本校為發展校內特色課程，以校內專業烘焙教室、設備，邀請市內鄰近大專校院(南亞技術學院)師資、大專生團隊，帶領本校學生認識飲食文化，學習各式常見烹飪技巧，並透過實務製作研習，異國輕食實作研習，提供同學們「輕食專長精研」及「創新領域多元與交流」的合作學習機會。

「烹飪」的基本要點很簡單，也很容易上手，如同許多以目標為導向的步驟，可以透過一些基本程序，從 A 點進行到 B 點。以烹飪而言，程序就是剝切、測量、加熱和攪拌等等。過程中，所參考的不是地圖或操作手冊，而是食譜。其實就像開車(幾乎任何事情都是)，所有的基礎就建立在基本技巧上，隨著技巧不斷進步，讓人變得更有信心，也越來越具創造力。

三、辦理單位：

(一) 指導單位：桃園市政府教育局。

(二) 主辦單位：桃園市石門國民小學

四、參加對象及預估學生參加人數：四年級~六年級學生、27 人，弱勢學生人數 3 人、比例 10%。

五、活動性質：■學校特色活動■職業試探營隊■在地特色課程

六、辦理方式：

(一) 本次研習特別邀請兩名專業講師及一名專業助理講師，以飲食文化知識結合實作烹調方式進行，每日進行主題式的一日小廚師課程安排，課程內容能讓學生知道當日所要烹調的餐食之飲食文化知識與食品安全、營養的認知教育。

(二)

1. 師資一，馬木蘭老師，現任職南亞技術學院餐旅管理系，曾擔任 2017、2018 年新北市原民風味特色餐飲評審委員、2018、2019、2020 年國際青年美學競賽餐飲類評審長等專業經歷。

2. 師資二，張雅促老師，現任職社團法人台灣多元技能教育發展協會餐旅群專業師資，曾擔任 2010 年迄今擔任勞動部餐飲類職業訓練專業師資、2009 年迄今擔任桃園市南區青少年活動新餐飲類講師、〈丙級烘焙 So Easy：30 分鐘掌握關鍵密碼〉作者等專業經歷。

3. 師資三，林晏安老師，現任職社團法人台灣多元技能教育發展協會餐旅群專業師資，曾任職於國內五星級國際飯店台北國賓大飯店西式點心房、台北晶華酒店點心房，參與國際競賽世界廚師協會 World Association of Chefs' Societies (WACS) 舉辦之 2018 Thailand Ultimate Chef Challenge 4 Different Individually Western Plated Desserts Diploma(2018 泰國 TUCC 國際極限廚師挑戰賽)，及多張餐飲領域相關專業證照。

七、活動流程(課程表)：

日期	時間	課程名稱	授課者(姓名)	課程提綱	節數	備註
第一天						
110.09.26	8:50-9:00	報到	石門國小老師			
110.09.26	9:00-10:50	日本文化介紹 飲品實作	馬木蘭(外聘)	簡易飲品實務操作	2	
110.09.26	11:00-11:50	異國料理實作	張雅促(外聘)	日式輕食料理製作	1	
110.09.26	11:50-13:00	午餐	石門國小老師			
110.09.26	13:10-16:00	異國料理實作	張雅促(外聘)	日式輕食料理製作	3	
第二天						
110.10.02	8:50-9:00	報到	石門國小老師			
110.10.02	9:00-10:50	客家文化介紹 飲品實作	馬木蘭(外聘)	簡易飲品實務操作	2	
110.10.02	11:00-11:50	客家料理實作	張雅促(外聘)	客家美食料理製作	1	
110.10.02	11:50-13:00	午餐	石門國小老師			
110.10.02	13:10-16:00	客家料理實作	張雅促(外聘)	客家美食料理製作	3	

備註：1. 於課餘時間辦理：朝(集、週)會 社團時間教師研習時間(學生未上課)

非上課時間(如放學後、例假日、暑假...等)

2. 於上課時間辦理活動之特殊原因：(說明)

八、活動時間及地點：110年9月26日、10月2日。

九、組織與職掌：(本表請自行增列)

職稱	工作人員	工作執掌
校長	陳秀惠	計畫主持人
教務主任	杜惠玲	計畫擬定、講師聯繫、學生活動秩序及安全維護、計畫執行、成果報送
教學組長	林佳靜	協助計畫執行、場地規劃、器具採購、活動拍照
大專教師	南亞技術學院	教案製作、課程授課
大專志工		協助規劃學生活動以及聯繫社員參與

十、其他：

十一、經費：本案所需經費由桃園市政府教育局補助款項下支列(經費概算表如附件 3)。

十二、獎勵：本計畫工作圓滿完成後，相關承辦人員報請桃園市政府教育局依規定辦理敘獎。

十三、本案經桃園市政府教育局核定後實施，修正時亦同。

石門國小

110 年度「結合大學資源打造知識城」活動照片

時間：110 年 9 月 26 日、10 月 2 日（星期日）共兩天

活動名稱：石門小廚師



馬木蘭講師在實作前進行文化說明



張雅促講師在特色廚房統一操作



學生認真操作老師授課內容



營養師協助學生食材的處理



學生開心的練習烹飪技巧

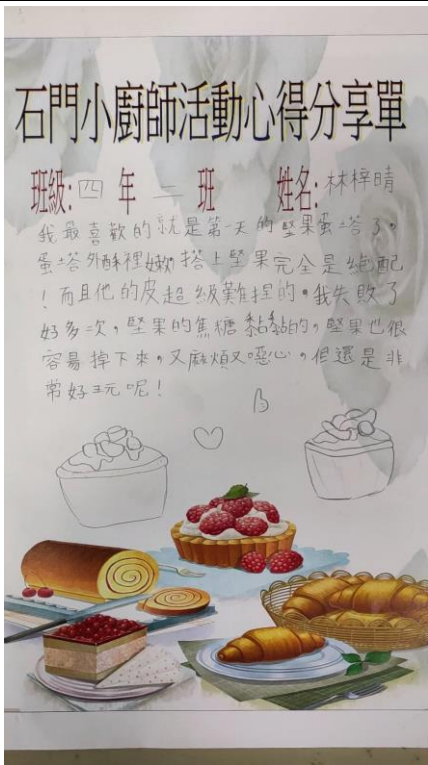


興奮的品嚐自己親手做的成果

石門國小 110 年度「結合大學資源打造知識城」心得分享表

時間：110 年 9 月 26 日、10 月 2 日（星期日）共兩天

活動名稱：石門小廚師



四年二班林梓晴



四年二班彭佳晴



五年五班張芷渝



四年二班廖亞瑩



五年五班黃艾莊



六年二班葉潔希