

**臺北市國民中小學卓越藝術教育計畫  
— 食的藝術申請表**

申請學校全名：【 臺北市北投區清江國民小學 】

申請日期 108年5月9日(於108/05/10前截止申請)

實施期程 108年5月22日至108年11月13日  
(於108/11/20前完成經費核銷)

計畫名稱 菁山好食材、清江藝起來

申請項目 一、食在有藝室(在地美食老店鋪新靈魂)

(可複選) 二、食在有美味(食物美學及創意實作)

**申請單位基本資料**

全校班級數 19班 學生人數 428人

本計畫主持人 (校長核章) 承辦人 (承辦人核章)

申請單位核章 (承辦處室圓戳章) 電話 / 分機 28912764 / 206  
(處室核章) 傳真 2892-1839  
(處室核章) e-mail scyjoyce@gamil.com



**實施計畫**

計畫目標

學生以「食的藝術」為議題，透過探索、觀察、分析自己所就讀學校與居住區域的生活環境、食物種植生態與地方傳統飲食、特色美食，結合藝術學習領域所培養的美學素養，激盪設計思考與創造力，並經由實作、檢討、修正的滾動程序與實作體驗競賽活動，創作兼具衛生、安全、健康、視覺美學饗宴與食材多元創新運用的菜餚新價值，實踐美學生活化、生活美學化。

<p>敦聘專家 學經歷</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 黃韶顏教授 東南科技大學餐旅管理系 專任教授 國立師範大學家政教育研究所博士</li> <li>2. 何妍儀講師 臺北市實踐大學餐館系 講師</li> <li>3. 高偉杰 食漁食農實業行 總經理 中華大學休閒遊憩規劃與管理學系碩士 台灣大學農業經濟研究所 碩士班學生</li> </ol>			
<p>執行內容 與分段期程</p>	<p>期 程</p>	<p>月 份</p>		<p>發 展 項 目 / 工 作 重 點</p>
	<p>第一階段</p>	<p>5-6 月</p>		<p>一、透過課程講座指導學生：(4 節課)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認識清江校園香草植物與北投、陽明山在地種植食物的認識與應用。</li> <li>2. 指導學生閱讀食譜、瞭解食譜設計元素與如何撰寫食譜。</li> <li>3. 食在有美味—食物美學及創意實作教學講座</li> </ol> <p>二、學生分組活動，透過環境食材的探索、觀察、分析與討論，增能食材認識與運用能力。</p> <p>三、蒐集北投、陽明山特色菜餚名稱、組合食材內容與常見的烹調方法。</p>
<p>第二階段</p>	<p>7-8 月 (暑期)</p>		<p>學生暑期作業：每人設計一道 5 人份創意菜單</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>一、主要食材使用北投、陽明山在地種植盛產為主，並須搭配至少一種清江校園香草植物。</li> <li>二、設計重點必須兼顧色衛生、安全、健康、美味與色彩美學。</li> <li>三、鼓勵與家人進行親子共廚共藝，實作創作菜單，並拍照或錄影留存紀錄，實踐者另給予額外獎勵。</li> </ol>	

	<p>第三階段</p>	<p>9-11 月</p>	<p>一、優質創意菜單甄選(2 節課)          同學上台發表創意菜單設計理念，選出各組中最優勝的創新創意菜單，代表該組進行班級最優勝組競賽。</p> <p>二、導師、營養師與提供每組代表參賽菜單修正建議。</p> <p>三、在健康飲食教室進行各組參賽菜單試作、試吃、討論與菜單修正。(2 節課)</p> <p>四、在健康飲食教室正式進行「食藝大作戰」，邀請校長、學務主任、教務主任、美術老師與外聘營養專家擔任評審，選出最優勝組「創意吸睛好食藝料理」1 組，列入學校隔月營養午餐菜單供應，另佳作組 3 組。(3 節課)</p>
--	-------------	---------------	---

<p style="text-align: center;"><b>整體規劃 及預期效益 說明 (可利用圖 片或設計圖 進行解說)</b></p>		<p> <b>整體規劃</b></p> <p>一、實施時間：108 年 05 月~108 年 11 月</p> <p>二、實施對象：清江國小 501 班學生，共 20 名。</p> <p>三、教學方法：包含教學講座、學生自主學習(主動觀察、資料搜尋、同儕討論、親子討論)、創新料理設計、口頭發表、小組代表甄選、試做研發、實作創意料理大作戰。</p> <p>四、學習評量：</p> <p>(一)教學講座：認識香草植物課後學習單(附件一)、認識在地食材學習單(附件二)。</p> <p>(二)創新料理設計規劃：我是大廚師學習單(附件三)。</p> <p>(三)創新料理設計與發表：我是大廚師暑期學習單(附件四)。</p> <p>(四)小組代表甄選：食藝比賽小組自評表(附件五)。</p> <p>(五)實作創意料理大作戰：我是超級大廚師課後學習單(附件六)。</p> <p>五、評選辦法：以北投、陽明山在地盛產食物為主食材，加入清江校園香草植物豐富味蕾感官，並兼顧菜餚視覺美學素養的衛生、安全、健康創意料理。</p> <p>六、經費：臺北市國民中小學 108 年度卓越藝術-生態暨生活美學「食的藝術」子計畫</p> <p> <b>預期效益</b></p> <p>一、提升學生具備自主探索、觀察、分析與實踐的能力。</p> <p>二、培養學生激發創意、設計思考與生活美學素養。</p> <p>三、提升學生對所處生活環境與飲食文化的理解。</p> <p>四、培養學生認知、重視並能實踐與「食」相關的衛生、安全、與健康素養。</p> <p>五、培養學生具備自發、互動、共好的核心素養。</p>
---	--	--

六、經費需求						
總經費		新臺幣 57,900 元整				
申請補助經費 (10至20萬元)		新臺幣 57,900 元整				
申請補助經費項目(請列出預估申請補助經費明細表於下)						
1 誤餐費						
2 教師鐘點費(校內、外)						
3 助教鐘點費(校內、外)						
4 專家學者出席費						
5 教學材料費						
6 辦公(事務)用品費						
7 其他(茶水、雜支、印刷設計、輸出)						
編號	科目	單位	數量	單價	預算數	說明
	名稱與用途別					
285	講課鐘點、稿費、 出席審查及查詢費	時	9	1,000	9,000	9小時內聘專家(教學講座*2、菜單口頭發表與檢討*2、菜單實作、修正與檢討*2、創作菜單食藝大作戰*3)
285	講課鐘點、稿費、 出席審查及查詢費	時	9	500	4,500	9小時內聘助教(教學講座*2、菜單口頭發表與檢討*2、菜單實作、修正與檢討*2、創作菜單食藝大作戰*3)
285	講課鐘點、稿費、 出席審查及查詢費	時	2	2000	4,000	2h4小時外聘專家教學講座
285	講課鐘點、稿費、 出席審查及查詢費	時	2	1000	2,000	2h4小時外聘助教教學講座

32Y	其他	式	1	20,000	20,000	教學材料費： 1. 菜單實作、修正與檢討 2. 創作菜單食藝大挑戰
32Y	其他	式	1	10,000	10,000	辦公(事務)用品費： 印表機、墨水匣、紙張、文具、影印費、電池、照相、錄影資料存取用隨身碟、茶水、雜支等
32Y	其他	人	30	80	2,400	資料彙整、講座、活動競賽等誤餐費
32Y	其他	式	1	6,000	6,000	學生創作用品需求、活動競賽入選作品組小禮物
合計					57,900	
<p>承辦人： _____ 單位主管： _____ 會計： _____</p> <p>校長： _____</p>						