

## 丙部 計劃詳情

計劃名稱：「濃情茶餐廳」

機構名稱：匡智松嶺第二校

### 3 背景

#### 3.1 學校簡介：

3.1.1 辦學團體：匡智會

3.1.2 學校名稱：匡智松嶺第二校

3.1.3 學校類別：政府津貼特殊學校(嚴重智障)

3.1.4 創校年份：1979 年

3.1.5 班級數目：8

3.1.6 學生人數：64 人

3.1.7 教職員人數：82 人

3.1.8 學校設施：言語治療室、學生活動室、圖書館、電腦室、雨天操場、兒童遊樂場、物理/職業治療治療室

#### 3.2 辦學宗旨：

本校秉承匡智會「匡扶智障」的精神，為智障學童提供全面教育，幫助他們盡量發展潛能，融入社會。本校同時亦致力加強大眾對智障人士的了解和接納，並推動社會關注智障人士的權益和需要。

#### 3.3 推行計劃的原因：

香港被譽為「飲食天堂」，中西美食匯集一地，當中不乏保持各國各地的傳統食肆，也有中西飲食文化共冶一爐的特色食肆。第二次世界大戰後，香港的冰室相繼興起，提供廉價的仿西式食物，後來冰室又以西菜館和冰室的模式相結合起來，遂演變成今日有香港特色的茶餐廳。

本校是一所嚴重智障學校，一般而言，學生只可從書本或電子媒體上認識茶餐廳，鮮有在茶餐廳享受美食的機會。去年本校成功申請由優質教育基金撥款的「香港心、中國情」計劃，學生從實際經歷中進行學習，獲益良多。現欲申請的「港式茶餐廳」校本專題設計學習計劃，乃希望延續及深化「香港心、中國情」(計劃編號 2007/0446)，並達致下列目的：

##### 3.3.1 「專題設計」學習活動

「專題研習」乃四個關鍵項目之一，但對嚴重智障學生而言，需調較學習模式，方可達致相若的果效，「專題設計」學習活動是因應本校學生的能力度身而設計的專題教學形式，本計劃正正是針對這種改變的校本設計。

##### 3.3.2 情境教學

本校學生大部份為寄宿生，由一星期五天住宿乃至七天住宿，所以校方需營造

一個適切的教學環境及設施，讓學生進行情境學習，而在校舍內裝置組合屋會遵守一切相關的政府條例，如消防條例及衛生條例等，且所有飲食製作都以無火煮食進行。

### 3.3.3 全校參與的階段學習

本計劃是貫穿全校四個學習階段進行，為時一年，以全校參與的模式作全方位學習及親子活動。而第三及第四學習階段部份能力較高學生都會參與無火製作小食活動，且由在場合資格老師依據學生能力，監察及教導下安全地進行。

## 3.4 計劃目的及目標：

### 3.4.1 目的：

為嚴重智障學生提供不同的學習經驗，旨在加深學生對香港的認識及對自己港人身份的認同

### 3.4.2 目標：

- 透過多元化的活動，提高學生的學習動機。
- 參觀香港歷史博物館之「香港今昔」，以增加學生對香港的歸屬感。
- 透過模擬學習活動，培育學生在自主、自我管理、自我照顧能力上的提升。
- 到傳統茶餐廳去進食，擴闊學生的視野，加深對香港這獨有文化的認識。
- 邀請家長到校，品嚐由學生製造的茶餐廳食物，促進親子關係。
- 拍攝現今仍存在的舊式茶餐廳及舊街道，讓學生將自己看茶餐廳的角度與他人分享。
- 參觀現今新式茶餐廳，從而比較新舊茶餐廳的特色。

## 4.受惠對象：

4.1 預期直接受惠對象：全校學生及教職員

4.2 預期間接受受惠對象：學生家長及其家庭成員

## 5.活動進程表

表一是工作進度時間表及財政預算

表二是各階學生的學習重點及活動內容

## 6. 工作進度時間表及財政預算

推行日期	項目名稱	內容	財政預算	
2010年11月	興建組合屋	-選擇、採購、佈置組合屋 -戶外防水組合屋 22' L x 12' W x 9' H 連5窗、兩門、光管、插蘇連電箱及自來水  *組合屋的裝置會遵守一切相關的政府條例，如消防條例及衛生條例等，且所有飲食製作都會以無火煮食進行。	組合屋	\$88080
			共	\$88080
2010年11月	試業活動	-品嚐茶餐廳食品及飲品 -欣賞介紹茶餐廳的影片及圖片	圖片及海報 教材費	\$2000
			共	\$2000
2010年11月至12月	第一階學生的「專題設計」	「港式茶餐廳」專題設計學習活動(一)	-圖片與製作教材費 -交通費及教材費 -實習費(飲食材料製作費)	\$800 \$620 \$500
			共	\$1920
2011年1月至2月	第二階學生的「專題設計」	「港式茶餐廳」專題設計學習活動(二)	-交通費及教材費 -實習費(飲食材料製作費)	\$800 \$500
			共	\$1300
2011年3月至4月	第三階學生的「專題設計」	「港式茶餐廳」專題設計學習活動(三)	-交通費及教材費 -實習費(飲食材料製作費) -黑白沖曬	\$1600 \$500 \$200
			共	\$2300
2011年5月	第四階學	「港式茶餐廳」專題設計學習	-交通費及	\$1600

至6月	生的「專題設計」	活動(四)	教材費 -實習費(飲食材料製作費) -黑白沖曬	\$500 \$200
			共	\$2300
2011年6月	三、四階學生攝影比賽	攝影比賽得獎作品展		\$0
			共	\$0
2011年7月	茶餐廳文化雙週	-專題展板 -攤位遊戲 -展示「我的茶餐廳」學習冊		\$900
			共	\$900
2011年8月	各階專題設計報告及總結	-各階老師分享教學經驗及成果 -自評整個專題設計可改善的地方		\$0
			財政支出	\$98,800

## 7. 資產運用計劃

類別	項目／說明	數量	總值	建議的調配計劃 (註)
組合屋	戶外防水組合屋 22' L x 12' W x 9' H 連5窗、兩門、光管、插蘇連電箱及自來水	1	\$88080	計劃完結後將在校保留作其它教學用途

## 8. 遞交報告時間表

本校承諾準時按以下日期遞交合規格的報告：

計劃管理		財政管理	
報告類別及涵蓋時間	報告到期日	報告類別及涵蓋時間	報告到期日
計劃總結報告 1/11/2010 - 31/8/2011	30/11/2011	中期財政報告 1/11/2010 - 30/4/2011	31/5/2011
		財政總結報告 1/11/2010 - 31/8/2011	30/11/2011

## 9. 各階學生的學習重點及活動內容

本校共分四個學習階段 (小一至小二為第一學習階段，小三至小四為第二學習階段，中一至中二為第三學習階段，中四至中五為第四學習階段) 各階學習重點相若，但層次不同，以對應學生能力為依歸。

推行日期	學習階段	學習重點	活動內容
2010年11月至12月	第一學習階段 (小一、小二)	1. 香港人身份的認同 2. 茶餐廳的特色食品 1-4 款 3. 茶餐廳的特色飲品 1-2 款 4. 餐具的認識和運用 (匙、叉、碗) 5. 簡單餐桌禮儀 6. 簡單的捧餐技巧及禮貌 7. 與人溝通技巧 8. 簡單食品製作 9. 簡單飲品製作 10. 閱讀簡單圖片餐牌 11. 按喜好選餐食及餐飲	1. 角色扮演 2. 模擬茶餐廳實習活動 3. 體驗港式茶餐廳 4. 參觀歷史博物館之「香港今昔」 5. 家庭茶座
2010年1月至2月	第二學習階段 (小三、小四)	1. 香港人身份的認同 2. 茶餐廳的特色食品 1-6 款 3. 茶餐廳的特色飲品 1-4 款 4. 餐具的認識和運用 (刀、叉、匙、碗、碟)	1. 角色扮演 2. 模擬茶餐廳實習活動 3. 體驗港式茶餐廳 4. 參觀歷史博物館

計劃編號：2009/0430 (修訂版)

		<ul style="list-style-type: none"> <li>5.基本餐桌禮儀</li> <li>6.簡單的捧餐技巧及禮貌</li> <li>7.與人溝通技巧</li> <li>8.簡單食品製作</li> <li>9.簡單飲品製作</li> <li>10.閱讀圖片餐牌</li> <li>11.按喜好選餐食及餐飲</li> <li>12.認識硬幣(5元及10元)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>之「香港今昔」</li> <li>5.家庭茶座</li> </ul>
2010年3月至4月	第三學習階段 (中一、中二)	<ul style="list-style-type: none"> <li>1.香港人身份的認同</li> <li>2.茶餐廳的特色食品1-8款</li> <li>3.茶餐廳的特色飲品1-5款</li> <li>4.餐具的認識和運用 (筷子、刀、叉、匙、碗、碟)</li> <li>5.基本餐桌禮儀</li> <li>6.簡單的捧餐技巧及禮貌</li> <li>7.與人溝通技巧</li> <li>8.簡單食品製作及烹調技巧</li> <li>9.簡單飲品製作(冷熱飲品)</li> <li>10.閱讀圖片餐牌</li> <li>11.按喜好選餐食及餐飲</li> <li>12.認識硬幣(5元及10元)</li> <li>13.認識紙幣(10元及20元)</li> <li>14.按客人的落單取食物及飲品</li> <li>15.電器運用如利用微波爐/電蒸籠翻熱急凍點心、焗杯麵及快熟通心粉、用多士爐烘多士、電動打蛋器打蛋、電磁爐焗蛋及焗菜。(所有飲食製作都以無火煮食進行及由在場資格老師依據學生能力，監察及教導下安全地進行)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1.角色扮演</li> <li>2.模擬茶餐廳實習活動</li> <li>3.參觀歷史博物館之「香港今昔」</li> <li>4.家庭茶座</li> <li>5.體驗新式及舊式的茶餐廳</li> <li>6.舊式茶餐廳及舊街道攝影比賽</li> </ul>
2010年5月至6月	第四學習階段 (中四、中五)	<ul style="list-style-type: none"> <li>1.香港人身份的認同</li> <li>2.茶餐廳的特色食品1-10</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1.角色扮演</li> <li>2.模擬茶餐廳實習</li> </ul>

		款	活動
		3.茶餐廳的特色飲品 1-6 款 4 餐具的認識和運用 (筷子、刀、叉、匙、碗、碟) 5.基本餐桌禮儀 6.簡單的捧餐技巧及禮貌 7.與人溝通技巧 8.簡單食品製作及烹調技巧 9.簡單飲品製作(冷熱飲品) 10.閱讀圖片餐牌 11.按喜好選餐食及餐飲 12.認識硬幣(5 元及 10 元) 13.認識紙幣(10 元及 20 元) 14.按客人的落單製作食物及飲品 15.簡單的付款、找贖技巧 16. 電器運用如利用微波爐/電蒸籠翻熱急凍點心，焗杯麵及快熟通心粉、用多士爐烘多士、電動打蛋器打蛋、電磁爐焗蛋及焗菜。所有飲食製作都以無火煮食進行及由在場資格老師依據學生能力，監察及教導下安全地進行	3.體驗新式及舊式的茶餐廳 4.舊式茶餐廳及舊街道攝影比賽 5.參觀歷史博物館之「香港今昔」 6.家庭茶座

#### 10. 預期產品及成果

- 增加學生對港式茶餐廳文化的認識，從而加強學生對香港的歸屬感。
- 將學生參與各項活動的情況拍成錄像
- 舉行學生作品展，包括美勞製作、攝影作品
- 每位學生製作一本“香港精神—我的茶餐廳”學習冊

#### 11. 評估方法

- 觀察學生參與活動時的投入程度
- 教師在活動中透過觀察及簡短的紀錄，分析學生的學習表現和發展程況

評鑑指標：

- 有 60%的學生參與活動時，當遇到困難不會輕易放棄
- 有 70%的學生在活動中表現專注，能主動與同學交流，一起愉快地學習
- 有 80%的學生在活動中能欣賞自己，樂於表達自己的意願和感受

-教師的評估問卷

除了戶外考察活動外，其餘活動舉行後，每次將有一份「評估問卷」派發給老師，以評估學生在活動過程中的參與性及合作性。

評鑑指標：

- 有 70%的學生能遵守團體生活的規範，願意與同伴分享
- 有 80%的學生樂於參與戶外活動，表現充滿活力

-親子家課

在部份的活動中會向家長派發一份親子家課，以評估學生對有關主題的課後學習表現。

評鑑指標：

- 有 70%的家長能與子女一起完成親子家課，及滿意子女的表現

-家長問卷

在本計劃中，除了教師外，家長是最常與學生接觸，能提供有很多有關學生的表現給老師，所以在部份的活動中，我們亦加入了家長評估的元素，在活動過程中派發一份「家長問卷」，以加強家長與學校的聯繫，更全面評估學生的發展。

評鑑指標：

- 有 70%的家長表示子女在課後有學習的興趣，有勇於嘗試的耐力

## 12. 計劃成效延續

「模擬茶餐廳」的組合屋，日後可繼續用作教學用途，如作小廚房或進餐區，讓學生不斷實習、不斷實踐。長期的培訓對我們的學生在獨立生活技能上必有幫助。再者香港還有其它本土文化，如士多、涼茶舖、甚至大排檔等，也可藉著這間流動組合屋的不斷運用和變化，讓香江情懷從這些具有本土特色的文化呈現出來。