

## 貳、計畫目標

本校執行精進優質計畫經過 101 學年度之推廣試辦期迄今 103 學年度新計畫申請，希藉由合作技職校院資源之協助，俾利本校於課程教學、師資設備之辦理主軸上，能達成之目標有：

### 一、短期目標

(一) 整體目標：與合作學校維繫深層合作關係，借重外力協助，持續改善校務評鑑、自我診斷或學校發展等缺失，並藉此踏出營造學習型與對談型組織的第一步，激發教師自主學習意願，逐步發展以技藝導向融入學術推展且以學生為中心之創新教學。

### (三) 103-2 教師增能暨教學精進計畫目標

1. 以教師增能為策略手段，以教學精進、改善校務評鑑「課程教學」缺失項為計畫目標。經由內化轉移之教與學過程，可降低資源重置浪費，間接喚起教師之教學熱忱。
2. 利用技職端師資與設備，協助提升本校教師專製指導能力，有系統地帶動問題探索能力且改變既往重技藝輕學術成就之風氣。教師增能後反饋於校內指導，透過競賽活動參與而具體產出績效。
3. 利用技職端師資，協助提升本校教師烘焙、中麵、中米製作之指導能力，成就餐旅與食品群專業證照之跨域增能，並具體反饋於教學，以提供學生更深更廣之技能養成訓練。
4. 透過門市服務種子教師增能培訓，填補餐旅養成教育於餐旅產業外場服務職能缺口。教師經培訓後通過考照，反饋於校內推動。

## 肆、辦理子計畫一覽表

子計畫 編號	子計畫名稱	辦理 項目	主辦學校 (高中職)		合作對象 (大學校院)			合作對象 (產業界)	
			參與教 師人數	參與學 生人數	參與 校數	參與教 師人數	參與學 生人數	廠家數	業 界 人 數
103-1	數位學習課程精進計畫	課程 教學	280	0	2	7	0	0	0
103-2	教師增能暨教學精進計畫	專業 類科	150	250	5	20	0	0	0
103-3	學校本位特色課程計畫	績效 表現	170	280	2	20	0	0	2
總 計			600	530	9	47	0	0	2

## 伍、子計畫內容與經費

一、子計畫名稱	教師增能暨教學精進計畫				
二、辦理項目 (單選)	<input type="checkbox"/> 校長領導 <input type="checkbox"/> 行政管理 <input type="checkbox"/> 課程教學 <input type="checkbox"/> 學務輔導 <input type="checkbox"/> 環境設備 <input type="checkbox"/> 社群互動 <input type="checkbox"/> 實習輔導 <input type="checkbox"/> 績效表現 <input checked="" type="checkbox"/> 專業類科				
三、合作對象	合作對象		提供資源 (可複選)		
	<input checked="" type="checkbox"/> 大學校院： <u>遠東科技大學</u> <input type="checkbox"/> 產業界：_____，產業類別：_____		<input type="checkbox"/> 課程 <input checked="" type="checkbox"/> 師資 <input type="checkbox"/> 設備 <input type="checkbox"/> 其他，_____		
	<input checked="" type="checkbox"/> 大學校院： <u>中華醫事科技大學</u> <input type="checkbox"/> 產業界：_____，產業類別：_____		<input type="checkbox"/> 課程 <input checked="" type="checkbox"/> 師資 <input checked="" type="checkbox"/> 設備 <input type="checkbox"/> 其他，_____		
	<input checked="" type="checkbox"/> 大學校院： <u>南臺科技大學</u> <input type="checkbox"/> 產業界：_____，產業類別：_____		<input type="checkbox"/> 課程 <input checked="" type="checkbox"/> 師資 <input type="checkbox"/> 設備 <input type="checkbox"/> 其他，_____		
四、計畫目標	<p>1. 以教師增能為策略手段，以教學精進、改善校務評鑑「課程教學」缺失項為計畫目標。經由內化轉移之教與學過程，可降低資源重置浪費，間接喚起教師之教學熱忱。</p> <p>2. 利用技職端師資與設備，協助提升本校教師專題製作之指導能力，有系統地帶動問題探索能力且改變既往重技藝輕學術成就之風氣。教師增能後反饋於校內指導，透過競賽活動參與而具體產出績效。</p> <p>3. 利用技職端師資，協助提升本校教師烘焙、中麵、中米製作之指導能力，成就餐旅與食品群專業證照之跨域增能，並具體反饋於教學，以提供學生更深更廣之技能養成訓練。</p> <p>4. 透過門市服務種子教師增能培訓，填補餐旅養成教育於餐旅產業外場服務職能缺口。教師經培訓後通過考照，反饋於校內推動。</p>				
五、工作內涵	工作項目 編 號	工作項目		實 施 對 象	辦 理 時 程
	103-2-1	專題製作教師增能暨教學精進計畫		全體教師	103/11/01 至 104/06/30
	103-2-2	烘焙中麵教師增能暨教學精進計畫		餐飲科師	103/10/01 至 104/05/31
	103-2-3	餐飲門市服務種子教師培訓		各 科 種子教師	103/10/01 至 104/01/31
六、經費需求 (單位：仟元)	期 程	資本門	經常門	合計 (仟元)	
	103 學年度	160	745	905	
	104 學年度	200	600	800	
	105 學年度	200	600	800	
	總 計	560	1,945	2,505	

<p>七、103 學年度預期效益</p>	<p>1. 提升教師專業知能  (1)利用技職校院端師資與設備，提升教師專題製作之教學與帶隊競賽指導能力，具體於校外專題製作競賽獲獎。  (2)利用技職校院端師資，提升本校教師烘焙乙級證照指導能力，以精進證照輔導教學，並具體反應於學生證照通過率。  (3)利用技職校院端師資，跨進食品群與商管群技能領域，跨域增能提升本校教師中式麵食、中式米食與門市服務之指導能力，並具體反饋於教學，提供學生更深更廣技能養成訓練與更多元的就業機會。  2. 增進學生學習品質  (1)經由技職院校的師資至本校指導老師，進而帶領學生對專題製作科目的討論與研究，以提升學生專題製作與解決問題的能力。  (2)利用技職校院端師資，系統性地提升教師符合就業市場需求的專業技能教學能力。</p>								
<p>八、預期量化指標  (請參閱附錄 2 指標項目，擇項填寫)</p>	<p>指標項目</p>		<p>103 學年度</p>		<p>104 學年度</p>		<p>105 學年度</p>		
			<p>目標</p>	<p>績效</p>	<p>目標</p>	<p>績效</p>	<p>目標</p>	<p>績效</p>	
	<p>工作項目  指標</p>	<p>專製競賽參與學生數</p>	<p>40</p>		<p>50</p>		<p>60</p>		
		<p>教師指導專題參賽件數</p>	<p>10</p>		<p>13</p>		<p>15</p>		
		<p>專題製作競賽獲獎數  (技職校院與小論文)</p>	<p>3</p>		<p>4</p>		<p>5</p>		
		<p>協同製作數位教材數</p>	<p>4</p>		<p>5</p>		<p>6</p>		
		<p>POS 專業教室建置</p>	<p>1</p>		<p>1</p>		<p>1</p>		
	<p>績效指標</p>	<p>編號</p>	<p>績效指標</p>	<p>目標</p>	<p>績效</p>	<p>目標</p>	<p>績效</p>	<p>目標</p>	<p>績效</p>
		<p>1</p>	<p>大學校院協助高級中等學校辦理提升師資專業素養課程活動數</p>	<p>9</p>		<p>10</p>		<p>12</p>	
		<p>2</p>	<p>發展多媒體教材專題實作課程數</p>	<p>4</p>		<p>5</p>		<p>5</p>	
		<p>3</p>	<p>教師專業成長表現績效(跨域考照)</p>	<p>5</p>		<p>6</p>		<p>7</p>	
<p>4</p>		<p>學校與大學校院合作數</p>	<p>3</p>		<p>4</p>		<p>5</p>		
<p>5</p>		<p>畢業生取得專業證照檢定張數</p>	<p>3.2</p>		<p>3.4</p>		<p>3.6</p>		

(103-2 教師增能暨教學精進計畫) 103 會計年度概算表 (103 年 8 月至 12 月)

單位：仟元

名稱	單位	數量	單價	總價	說明 (請說明內容用途)	
<b>(一) 經常門</b>						
業務費	外聘鐘點費	小時	9	1.6	14.4	103-2-1 專題製作教師增能(6) 103-2-3 門市服務教師增能(3)
	外聘鐘點費	小時	75	0.8	60.0	103-2-2 烘焙中麵教師增能訓練 (5hr/次*15次)
	出席費	人次	5	2.0	10.0	103-2-1 專題製作校內選拔評審
	材料費	人次	500	0.2	100.0	103-2-1 專題製作選手代表 103-2-2 烘焙中麵教師增能訓練
	短程車資	趟	28	0.25	7.0	103-2-1 專題製作選手至科大端利用設備研究之短程車資 (10次*2趟/次) 103-2-1 專題製作教師增能講師 (4人次*2趟/次)
	設備維護費	人次	500	0.08	40.0	103-2-2 烘焙中麵教室設備維護費
	物品耗材費	組	6	8.0	48.0	103-2-3 門市服務證照教師增能 清潔作業物品耗材 (6組)
	物品耗材費	人次	250	0.048	12.0	103-2 相關物品耗材費
	印刷費	人次	250	0.03	7.5	103-2-1 專題製作教師增能與指導 103-2-2 烘焙中麵教師增能 (資料)
	雜支費	式	1	16.1	16.1	文具用品、資料夾...等
	小計				315.0	
經常門小計				315.0		
<b>(二) 資本門</b>						
設備費	光華管理個案 收錄庫個案與 教學手冊	式	1	20.0	20.0	103-2-1 專題製作教師增能
	門市服務玻璃 框座	組	4	10.0	40.0	103-2-3 餐飲門市服務教師增能 清潔崗位 (POS專業教室)
資本門小計				60.0		
103 會計年度總計				375.0		

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：

## (103-2 教師增能暨教學精進計畫) 104 會計年度概算表 (104 年 1 月至 7 月)

單位：仟元

名稱	單位	數量	單價	總價	說明 (請說明內容用途)	
<b>(一) 經常門</b>						
業務費	外聘鐘點費	小時	9	1.6	14.4	103-2-1 專題製作教師增能(3) 103-2-3 門市服務教師增能(6)
	外聘鐘點費	小時	75	0.8	60.0	103-2-2 烘焙中麵教師增能訓練 (5hr/次*15次)
	外聘鐘點費	小時	16	0.63	10.08	103-2-1 專題製作協同教學 (2hr/班•週×4班×2週=16hr)
	出席費	人次	16	2.0	32.0	103-2-1 專題製作選手分組協同指導費(2次/組*8組)
	材料費	人次	450	0.2	90.0	103-2-1 專題製作增能 103-2-2 烘焙中麵教師增能訓練
	設備維護費	人次	450	0.1	45.0	103-2-2 烘焙中麵教室設備維護費
	物品耗材費	人次	450	0.2	90.0	103-2 物品耗材 (含POS專業教室建置)
	印刷費	人次	450	0.15	67.5	103-2-1 專題製作教師增能與指導 103-2-3 烘焙中麵教師增能訓 (資料與成果輸出展示)
	雜支費	式	1	21.02	21.02	文具用品、資料夾...等
小計				430.0		
經常門小計				430.0		
<b>(二) 資本門</b>						
設備費	繪圖機	台	1	100.0	100.0	103-2-1 專題製作指導成果展示
資本門小計				100.0		
104 會計年度總計				530.0		

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：

## 陸、經費概算表

### 一、項目概算表

【103 會計年度（103 年 8 月至 12 月）】

學校名稱：臺南市亞洲高級餐旅職業學校

單位：仟元

年度	項次	子計畫編號	子計畫名稱	辦理項目	申請精進計畫補助金額		主辦學校預算配合款		主辦學校自籌款或其他補助(整併)		合計	主管機關核列經費(核定後填寫)	
					經常門	資本門	經常門	資本門	經常門	資本門		經常門	資本門
103 會 計 年 度	1	103-1	數位學習課程精進計畫	課程教學	70	550	7	55	0	0	682		
	2	103-2	教師增能暨教學精進計畫	專業類科	315	60	32	6	0	0	413		
	3	103-3	學校本位特色課程計畫	績效表現	220	230	22	23	0	0	495		
103 會計年度合計					605	840	61	84	0	0	1,590		

註：1. 主辦學校預算配合款、自籌款及其他補助款部分非強制配合編列項目，僅作瞭解辦理計畫資源取得情形使用。

2. 本表不敷使用可自行增列。

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：

【104 會計年度（104 年 1 月至 7 月）】

學校名稱：臺南市亞洲高級餐旅職業學校

單位：仟元

年度	項次	子計畫編號	子計畫名稱	辦理項目	申請精進計畫補助金額		主辦學校預算配合款		主辦學校自籌款或其他補助(整併)		合計	主管機關核列經費(核定後填寫)	
					經常門	資本門	經常門	資本門	經常門	資本門		經常門	資本門
103 會計 年度	1	103-1	數位學習課程精進計畫	課程教學	65	150	6	15	0	0	236		
	2	103-2	教師增能暨教學精進計畫	專業類科	430	100	43	10	0	0	583		
	3	103-3	學校本位特色課程計畫	績效表現	150	160	15	16	0	0	341		
104 會計年度合計					645	410	64	41	0	0	1,160		
103 學年度合計		全學年合計			1,250	1,250	125	125	0	0	2,750		
		經資門比例			50%	50%					110%		

註：1. 主辦學校預算配合款、自籌款及其他補助款部分非強制配合編列項目，僅作瞭解辦理計畫資源取得情形使用。

2. 本表不敷使用可自行增列。

承辦人：

承辦主任：

會計主任：

校長：



## 柒、子計畫詳細內容

### 二、103-2 教師增能暨教學精進計畫

#### (一) 依據

103 年 4 月 11 日所召開之「103 學年度大學校院協助高中高職推動精進優質計畫工作小組第一次工作會議」決議內容。

#### (二) 計畫目標

1. 以教師增能為策略手段，以教學精進、改善校務評鑑「課程教學」缺失項為計畫目標。經由內化轉移之教與學過程，可降低資源重置浪費，間接喚起教師之教學熱忱。
2. 利用技職端師資與設備，協助提升本校教師專題製作之指導能力，有系統地帶動問題探索能力且改變既往重技藝輕學術成就之風氣。教師增能後反饋於校內指導，透過競賽活動參與而具體產出績效。
3. 利用技職端師資，協助提升本校教師烘焙、中麵、中米製作之指導能力，成就餐旅與食品群專業證照之跨域增能，並具體反饋於教學，以提供學生更深更廣之技能養成訓練。
4. 透過門市服務種子教師增能培訓，填補餐旅養成教育於餐旅產業外場服務職能缺口。教師經培訓後通過考照，反饋於校內推動。

#### (三) 主辦、參與協助之科技校院

主辦學校：臺南市亞洲高級餐旅職業學校。

合作學校：南臺科技大學、遠東科技大學、中華醫事科技大學。

#### (四) 具體內容及配套措施

工作項目	103-2-1 專題製作教師增能暨教學精進計畫
	103-2-2 烘焙中麵教師增能暨教學精進計畫
	103-2-3 餐飲門市服務種子教師培訓

##### 1. 專題製作教師增能暨教學精進計畫

→ 合作單位：國立高雄餐旅大學、中華醫事科技大學。

→ 對應課程：專題製作。

藉由技職校院端的師資與設備，先培訓教師專題指導能力，並輔以部份班別非常態性的專題製作協同教學。爾後，本校專製教師利用課餘指導學生，進行資料蒐集、實地考察紀錄與成果分析等。最後，校內辦理專題製作選手選拔活動競賽（鎖定餐旅專題製作類，以恢弘本校師生專業研究），就校內指導

專題製作成果，擇優參與校外技職校院舉辦之專題製作競賽，以具體產出獲獎次數，鼓勵師生投入專題探索研究。

#### (1) 專題製作教師增能

- a. 對象：專題製作教師專業學習社群（餐飲科、觀光科、烘焙科與語言科專題製作教師或有興趣者）
- b. 研習：除專題製作指導能力之教師研習外，另資本採購光華管理個案收錄庫中的餐旅個案與教學手冊，並遴聘技職校院相關教師講授，以期提升教師問題指導能力與精進教學指導方式，呼應 103-1 翻轉教學應用以學生為主體，以問題導向討論為核心。
  - (a) 餐飲實作專題製作理論與實務經驗分析（3hr）
  - (b) 專題製作研究方法論（質量分析，3hr）
  - (c) 管理個案教學應用（3hr）
- c. 藉由技職校院端師資，安排 16 小時（2hr/班•週×4 班×2 週）非常態性主題式協同教學，教師隨側協同教學與學習。
- d. 鼓勵技職校院與高職教師專題製作或研究共同發表。

#### (2) 專題製作教學精進

- a. 對象：餐飲技術科二年級、餐飲管理科三年級學生  
觀光事業科三年級、烘焙食品科三年級學生  
專題製作選手代表
- b. 課程與活動：
  - (a) 專題製作選手校內選拔活動競賽  
本校專題製作教師課餘義務指導，部分餐飲實作類專題製作得由本校餐飲技術教師與具學術傾向且受有紮實碩士論文寫作訓練之教師協同指導。獲選為選手代表者，後續作品修訂或需至科大端實驗所衍生之材料或車資支出，則由本計畫專案部分補助。
  - (b) 配合專製選手選拔結果，技職端教師協同分組指導。
  - (c) 專題製作校外競賽活動  
視選手作品屬性，由學校推派參與各技職校院舉辦之專題製作競賽或台灣高中職專題暨小論文競賽。
- c. 專題製作主題方向：就此三大領域與技職校院師資、產業界討論，務期有產業需求之實務合作研究價值。
  - (a) 餐飲實作研發類專題製作  
烘焙美食與釀造技術的碰撞－利用在地農作物食材，以發酵技術，結合烘焙原創技術，或以配方改良研發或以

米製品研發類專題製作，並輔以科學方法來辨識改良前後差異與研究價值性。

(b) 餐飲行銷實務個案研究類專題製作

如以在地特色商店企業經營模式與創意改造，或咖啡連鎖品牌或個性店，或以台南在地美食文化探索...等。

(c) 遊程設計類專題製作

以觀光科三年級學生為主體，其他科班亦可參加。以學生實際旅遊體驗或在地景點匯串之遊程設計為佳。

## 2. 烘焙中麵教師增能暨教學精進計畫

→ 合作單位：南臺科技大學、中華醫事科技大學。

→ 對應課程：烘焙實習 I~IV、蛋糕製作 I~II、蛋糕裝飾 I~II、中式麵食加工 I~II、中式米食加工 I~II。

此工作項目肇因於本校積極推動學生廣度取照，致應屆畢業生丙級持照率遠高於全國平均值，每年畢業生平均張數與最高紀錄屢創新高，也因此更深更廣相關技能養成之需求應運而生，「食品加工群」的烘焙乙級（年年成長，但學生入學 PR 值低，通過率尚無法完全量能提升）與中式米食、中式麵食中的發麵與水調麵類產品（精熟另一酥油皮糕漿皮類，但對此二項市場普遍存在的產品教學較不熟稔）之教師增能培訓，適足以提升中西式烘焙領域深度與廣度之指導能力與績效。

### (1) 烘焙乙級培育實作觀課

a. 對象：餐飲管理科、餐飲技術科、烘焙食品科教師

b. 由南台科技大學餐旅管理系之烘焙教師於上學期蒞校示範指導乙級培育生教學過程，相關教師則安排觀課交流與協同教學。另就餐飲專業教師施予 15 次、5 小時/次之實作教學演練，以使教師精熟烘焙乙級實作與指導技能。

### (2) 中麵中米廣度增能

a. 對象：餐飲管理科、餐飲技術科、烘焙食品科教師

b. 由中華醫事科技大學教師於下學期蒞校指導中式麵食與中式米食等食品加工領域之技能操作。規劃 15 次、5 小時/次之實作教學演練，以使教師精熟中式麵食全領域之實作與指導技能，進而反饋擴充學生學習領域與謀生技能。

c. 鼓勵教師參與 104 年勞動部舉辦之相關技能檢定考試。

## 3. 餐飲門市服務種子教師培訓

→ 合作單位：遠東科技大學。

➔對應課程：商業概論、餐旅概論、餐飲管理、餐飲行銷、餐旅實務（餐廳項）、餐飲服務技術。

餐旅群證照對應於產業界多半為內場技術類，外場服務類則為餐旅服務（餐廳項、房務項）證照，然現今連鎖餐飲門市眾多，實務外場服務尚包括櫃檯作業與清潔作業等，此訓練缺口恰可由「商管群」必考證照的門市服務補足，又因其具備丙、乙級，因此種子教師培訓可謂跨域整合。延續本校 102 學年度資本採購六台門市服務 POS 系統（櫃檯作業）與師生基礎訓練，本期將具體進行種子教師增能培訓，並添購少量的清潔作業崗位設備，以期建立門市服務專業訓練教室，教師得以培訓增能後操練，進而能有進一步的明確產出。

#### (1)種子教師增能培訓

a. 對象：門市服務種子教師（由教授相關對應課程、持有相關證照或有興趣之教師）。

b. 研習：藉由遠東科大行銷與流通系師資於上、下學期蒞校指導有興趣之種子教師，熟稔門市服務丙級技術士技能檢定術科考試內容。

(a)櫃檯作業崗位實作－POS 文教／零售／餐飲服務（3hr）

(b)清潔作業崗位實作－地板／玻璃清潔（3hr）

(c)術科筆試解析－門市管理作業／櫃檯管理作業／清潔管理作業／門市管理表報／POS 相關帳表（3hr）

#### (2)具體產出

a. 種子教師們將培訓所學，反饋於協同製作的教材設計。

b. 種子教師應報名 104 年勞動部舉辦之門市服務丙級技術士全國技能檢定考試。

4. 上項學習過程，應依規定分別完成滿意度調查、學習單..等資料，教師更當將增能學習成果匯製成數位教學檔案收錄至平台。

#### (五)實施進度及分工

實施進度	103 學年度工作內涵執行期程											
	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
<b>103-2-1 專題製作教師增能</b>												
餐飲實作專題製作理論與實務				●								
專題製作研究方法論					●							
管理個案專題製作						●						
<b>103-2-1 專題製作教學精進</b>												
專題製作協同教學與指導						●						
專題製作選手校內選拔競賽					●	●						

實施進度	103 學年度工作內涵執行期程											
	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
專題製作校外競賽_科技大學				●	●	●		●	●			
專題製作校外競賽_小論文寫作								●	●	●	●	
<b>103-2-2 烘焙中麵教師增能</b>												
烘焙乙級培育實作觀課			●	●	●							
教師中麵中米廣度增能								●	●	●		
<b>103-2-3 門服種子教師培訓</b>												
櫃檯作業崗位實作增能			●	●								
清潔作業崗位實作增能						●						
術科筆試解析						●						

(六) 經費需求

資本門：160 仟元、經常門：745 仟元。

(七) 聯絡人

姓名：陸大衛主任                      服務單位：進修學校  
電話：06-2640175 # 210              傳真：06-2611078  
電子信箱：t035@mail.asvs.tn.edu.tw

姓名：呂建億組長                      服務單位：教務處  
電話：06-2640175 # 202              傳真：06-2611078  
電子信箱：t085@mail.asvs.tn.edu.tw

(八) 預期效益

1. 提升教師專業知能

- (1) 利用技職校院端師資與設備，提升教師專題製作之教學與帶隊競賽指導能力（競賽參與學生數 40 人、教師指導參賽件數 10 件），具體於校外專題製作競賽獲獎（3 件）。
- (2) 利用技職校院端師資，提升本校教師烘焙乙級證照指導能力，以精進證照輔導教學，並具體反應於學生證照通過率（畢業生取得專業證照檢定張數 3.2 張）。
- (3) 利用技職校院端師資，跨進食品群與商管群技能領域，跨域增能提升本校教師中式麵食、中式米食與門市服務之指導能力。教師透過跨域考照之專業成長表現（目標 5 人通過）與協同製作相關課程之數位教材（4 件），具體將學習成果反饋於教學，以提供學生更深更廣之技能養成訓練與更多元的就業機會。

2. 增進學生學習品質

- (1) 經由技職院校的師資至本校指導老師，進而帶領學生對專題製作科目的討論與研究，以提升學生專題製作、解決問題的能力與改善學校重技藝、輕學術探索之傳統文化氛圍。

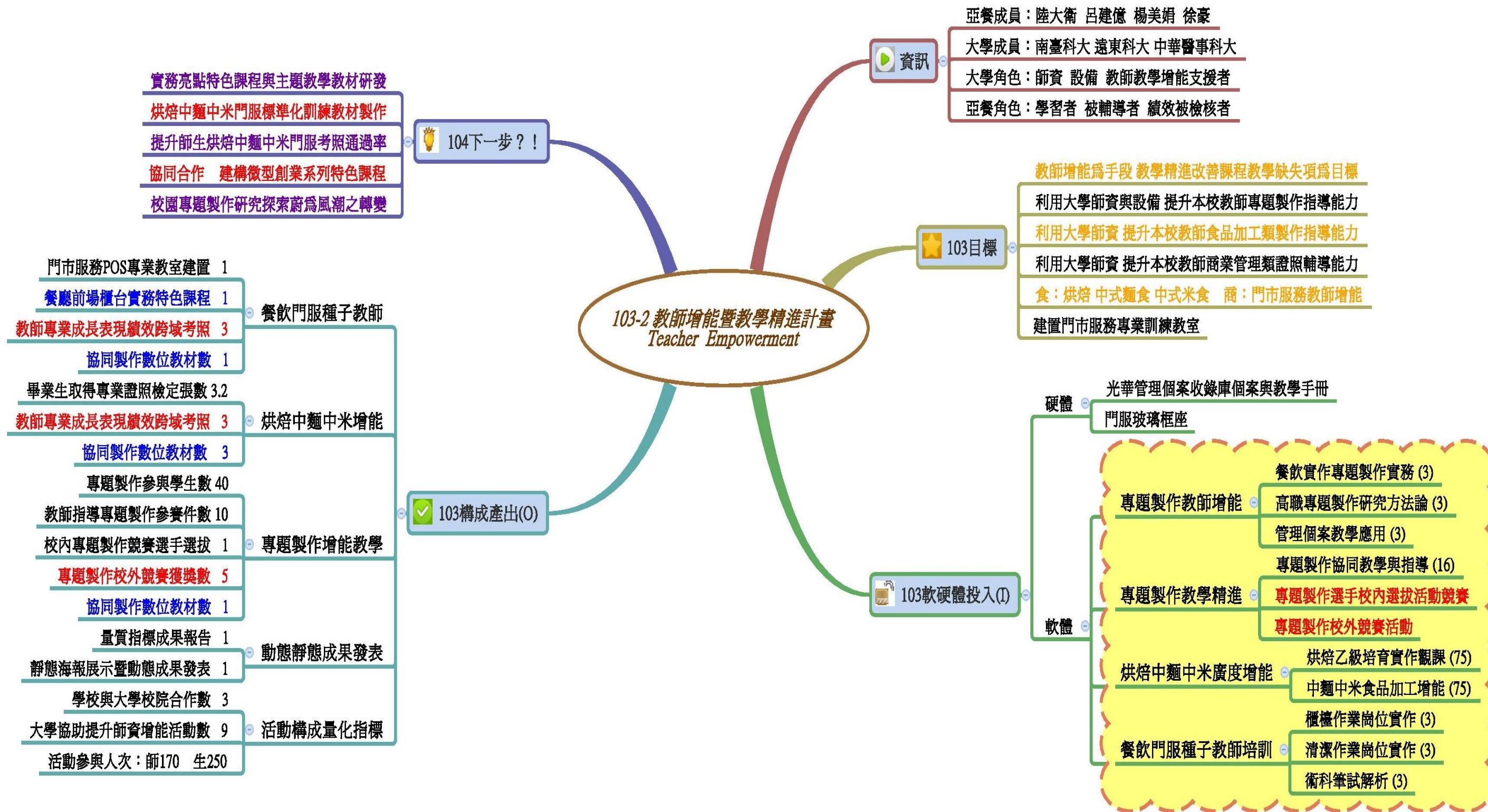


圖 10 103-2 教師增能暨教學精進計畫內容關聯圖