

101 學年度「大專校院協助高中高職優質精進計畫」期末檢核表

計畫學校：臺南市亞洲高級餐旅職業學校

承辦人簽章：

承辦主任簽章：

會計主任簽章：

校長簽章：

承辦人姓名：呂建億

職稱：教學組長

行動電話：0987507369

E-mail：asiahjj@yahoo.com.tw

計畫學校電話：(06)2640175 轉 20

傳真：(06)2611078

主辦單位：教育部國民及學前教育署

承辦單位：國立彰化師範大學附屬高級工業職業學校

協辦單位：中華科技大學

中華民國 102 年 08 月 15 日

目 次

填表說明	02
壹、基本資料表	03
一、學校基本資料	03
二、高中職最近一次接受教育部校務評鑑成績	12
三、辦理子計畫一覽表	15
貳、各子計畫推展情形檢核	16
一、各子計畫執行情形檢核	16
二、辦理學校群科現況及未來調整規劃	24
參、校務評鑑改進建議之改善情形	25
肆、各子計畫預期效益之執行情形	32
伍、期末經費執行率一覽表	35
一、資本門項目執行一覽表	35
二、經常門項目執行一覽表	36
三、總體計畫經費執行一覽表	37

「101 學年度大學校院協助高中高職優質精進計畫」期末檢核表填表說明

- 一、 本表主要考評教育部核定 101 學年度大學校院協助高中高職優質精進所受補助計畫之執行情形。
- 二、 本表分為四大部分：壹、基本資料；貳、子計畫執行情形檢核；參、校務評鑑改進建議之改善情形；肆、各子計畫預期效益之執行情形；伍、期末經費執行率一覽表。
- 三、 請學校彙整資料及填寫表冊，將「期末檢核表」於 **102 年 8 月 15 日前**將電子檔上傳至「大學校院協助高中高職優質精進計畫資訊網」(網址：<http://www.cust.edu.tw/alliance/web/sub.html>)，其紙本 1 份經機關首長核章後，於 **102 年 8 月 31 日前**，書面 3 份及光碟檔案 1 份免備文掛號郵寄至國立彰化師範大學附屬高級工業職業學校周清峰組長，電話：04-7252541 轉 272，手機：0916-265016 (地址：500 彰化縣彰化市工校街 1 號)。
- 四、 請確實依說明填報相關數據，本表冊填報結果將視為 101 學年度各計畫執行績效之主要依據，並作為本部後續補助之參考。
- 五、 各項數據及填寫內容請務必依照實際狀況填寫，填報資料以 101 學年度資料為基準。如有必要請將填表結果自行影印留存，俾利日後查閱。
- 六、 填報資料中「壹、基本資料表」部分，可由申請計畫書及校務評鑑之表總 1~7 複製，唯資料有變動部分需進行更新。
- 七、 填表時若有疑問，請洽中華科技大學李孟祐小姐。(電話：02-2782-1862#297；電子郵件信箱：yuyu@cc.cust.edu.tw)。

壹、基本資料表

一、學校基本資料

主辦學校校名（高中高職）	臺南市亞洲高級餐旅職業學校		主辦學校 學校代碼	211412			
地址	臺南市南區大成路一段5號						
合作學校校名	嘉南藥理科技大學				總計	1所	
辦理子計畫	子計畫 編號	子計畫名稱	辦理主軸項目 (欄位中勾選, 單選)				參與協助之科技校院 學校名稱
			課程 教學	師資 設備	產學 特色	生涯 進路	
	101-1	提升 e 化數位教學能力		✓			嘉南藥理科技大學
101-2	餐旅專技實務特色主題教學		✓			嘉南藥理科技大學	
聯絡人	姓名	鄭文章		電話	06-2640175 # 20		
	單位	教務處		行動電話	0987507369		
	職稱	主任		傳真	06-2611078		
	E-mail	asiahjj@yahoo.com.tw					

表 1 學制規模

調查標準日：102/04/30

學制	班別	班級數					學生數					現有教師人數（不含兼任）					應有教師人數	兼任教師人數
		一年級	二年級	三年級	四年級	小計	一年級	二年級	三年級	四年級	小計	具合格教師資格			未具合格教師資格	合計（合格與未合格之合計）		
												專任教師	技術教師	代理教師				
一、普通科																		
二、職業類科	1. 日間部	5	5	4		14	203	180	159		542	28	5		8	41	61	12
	2. 夜間部																	
	3. 建教合作班																	
	4. 綜合職能科																	
三、綜合高中	1. 學術學程																	
	2. 專門學程																	
四、實用技能學程		5	5	4		14	234	226	176		636	28	5		8	41	61	12
五、進修學校		1	1	1		3	41	55	61		157	28	5		8	41	61	12
其他	1.																	
	2.																	
	3.																	
合計		11	11	9		31	478	461	396		1335	28	5		8	41	61	12

表 2 專業類科規模

統計標準日：102/04/30

學制	群別	科別	一年級		二年級		三年級		四年級以上		合計	
			班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數	班級數	人數
職業類科	餐旅群	觀光事業科	1	20	1	26	1	30			3	76
	餐旅群	餐飲管理科	4	183	4	154	3	129			11	466
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科	4	207	5	226	4	176			13	609
	食品群	烘焙食品科	1	27	0	0	0	0			1	27
綜合高中												
												1178

註：各學制科班人數合計不含進修學校學生數 157 人。

表 3 校舍規模

(面積單位：平方公尺) 學年度： 101 調查標準日：102/03/31

校舍校地	總計		現在使用		新建未使用		閒置未使用		不堪使用		其他	
	數量	面積	數量	面積	數量	面積	數量	面積	數量	面積	數量	面積
1. 普通教室 (間)	30	2823	30	2823								
2. 特別教室 (間)	9	896	9	896								
3. 辦公室 (間)	14	962	14	962								
4. 禮堂 (含活動中心) (座)	1	533	1	533								
5. 圖書室 (館) (間)	1	134	1	134								
6. 實習場所 (含實驗室) (間)	13	2342	13	2342								
7. 室內運動場所	2	204	2	204								
8. 餐廳 (座)												
9. 教職員宿舍 (間)												
10. 學生宿舍 (床位)												
11. 其他		3483		3483								
校地總面積	9134							註：校地及校舍面積應含租借入，但不含出租借部分。				
校舍總面積	11377											
室外運動場所面積	3913											
游泳池	_____座；池面積_____平方公尺；水道數_____道；租金、權利金、門票及其他收入_____元											
現在使用廁位	總計	身障廁位	男大廁位	男小廁位	女廁位							
廁位數	97	10	20	36	31							
附註												

表 4 現有組織員額編制表

單位：人

	總計	校長	秘書	主任	組長	科主任	教官 (護理 老師)	校醫	護士	技士	技佐	技工 工友	導師	專任 老師	兼任 老師	
校長室	1	1														
教務處	47			1	2						1	1		42	12	
總務處	8			1	3						2	2				
實習處	7			1	1	2					2	1				
人事室	1			1												
會計室	1			1												
學務處	11			1	3		3	1	1	2						
輔導室	2			1										1		
圖書館	1			1												
導師及專 兼任老師																
全校應有 編制員額	教師： <u>61</u> 人，職員： <u>18</u> 人， 技工、工友： <u>0</u> 人						全校現有 員 額					教師： <u>44</u> 人，職員： <u>10</u> 人， 技工、工友： <u>0</u> 人				

表 5 行政主管名單

調查標準日：102/03/31

	姓 名	性別	年齡	最高學歷畢業系所	經歷	任本職 起始日	電話	e-mail
校長	書國範	男	62	國立師範大學歷史系畢業、高雄師範大學教育研究所 40 學分班結業	國立家齊女中 進修部主任	95.02.01	06-2640175 轉 11	skf@mail.asvs.tn.edu.tw
教務主任	鄭文章	男	56	海洋大學電子工程系畢業	教師、註冊組長 、主任	80.08.01	06-2640175 轉 20	asiahjj@yahoo.com.tw
學務主任	吳國榮	男	53	靜宜大學觀光研究所畢業	協理、教師、主任	95.08.01	06-2640175 轉 30	liu0509x@yahoo.com.tw
總務主任	黃振忠	男	50	成功大學電機工程系畢業	教師、教學組長 、主任	95.08.01	06-2640175 轉 40	asiahjj@mail.asvs.tn.edu.tw
實習主任	施智偉	男	34	嘉南藥理科技大學餐旅 管理系畢業	教師、庶務組長 、主任	98.08.01	06-2640175 轉 60	scw0818@yahoo.com.tw
主任輔導教師	黃淑珍	女	50	南台科技大學休閒事業 管理研究所畢業	教師、主任	97.08.01	06-2640175 轉 50	olivia521201@yahoo.com.tw
圖書館主任								
校務主任	陸大衛	男	46	東方工專觀光科畢業	中西餐調理師 教師、主任	98.08.01	06-2640175 轉 23	d0935557146@yahoo.com.tw
夜間部主任								
人事主任	林正賢	男	56	立德大學城鄉與資產計 畫學系地區發展管理組 研究所畢	廠長、經理 幹事、主任	93.08.01	06-2640175 轉 40	lcs@mail.asvs.tn.edu.tw
會計主任	吳春美	女	49	真理大學財金系畢業	會計、幹事、主任	93.08.01	06-2640175 轉 41	y6552396@yahoo.com.tw
主任教官								
餐管科主任	楊美娟	女	36	南台科技大學休閒事業 管理研究所畢業	教師、組長 科主任	101.08.01	06-2640175 轉 46	qp11977@yahoo.com.tw

表 6 校地規模

調查標準日：102/03/31

類別	面積（平方公尺）		使用用途簡略說明	備註
	使用中	未使用		
已取得管理權之校地（公立學校）				
已變更財團法人登記之校地（私立學校）				
主管機關核定同意租借之校地	9,134		教學用途	
其他狀況之校地			教學用途	
總計	9,134			

表 7 教師學歷概況

學年度： 101 調查標準日： 102/03/31

		現有專任教師人數 (不含兼任)										兼任教師	
		具有合格教師資格					未具有合格教師資格					人數	結構比
		專任 教師	技術 教師	代理 教師	合計		專任 教師	技術 教師	代理 教師	合計			
					人數	結構比				人數	結構比		
研究所畢業	博士												
	碩士	8	1		9	27%			1	1	12%	6	50%
研究所四十學分班結業		1			1	3%							
大學畢業		19	3		22	67%	1		3	4	50%	5	42%
專科學校畢業			1		1	3%	1		2	3	38%	1	8%
其他													
合計		28	5		33	100%	2		6	8	100%	12	100%

表 8 學生流動與教師異動概況

8-1 學生流動情形 (不含進修學校)

學年度： 101 調查標準日：102/04/30

全校學生數 A	休學人數 B	退學人數 C	轉出人數 D	休學、退學 及轉出總人數 B+C+D=E	學生流失率 E/A×100%
1,178	14	11	22	47	4.0%

註：1. 休學包括因病、志趣不合、經濟困難、兵役、出國、其他等。

2. 退學包括自動退學、休學期滿、未達畢業標準、其他等；其中未達畢業標準含德行成績不及格，其他則含修業年限期滿。

3. 轉出包括遷居、家長調職、改變環境、輔導轉學、其他等。

4. 上述三項請參看各校每年填報之教育部「公務統計報表」內容之填寫。

5. 全校學生數 1,335 人，不含進修學校學生數 157 人，日間部學生數 1,178 人。

8-2 教師異動情形

學年度： 101 調查標準日：102/04/30

專任教師總數 A	專任教師轉任他校人數 B	專任教師離開教職人數 (不含退休) C	專任教師離校人數 B+C=E	教師異動率 E/A×100%
41	3	0	3	7.3%

註：1. 此處專任教師總數係指不含兼任之現有專職聘任教師人數。

2. 101 學年度轉出 3 人、新聘 3 人，故專任教師總數仍維持 41 人。

二、高中職最近一次接受教育部校務評鑑成績

接受評鑑學年度： 98 學年度

評鑑項目 (範疇)	評鑑結果	評鑑委員意見	
		優點	改進建議
一、校長領導	二等	<ol style="list-style-type: none"> 1. 校長教育理念明確，充分同理該校學生背景及特質，了解學校現況與資源，擬定以餐旅教育為核心聚焦之方向，並獲師生認同。 2. 校長熟悉管理知能，知人善任發揮行政團隊效能。 	<p>在校長有理念的引導基礎上，可在與教師溝通、學生距離的縮短方面，再進強化，以利更具人文、和諧、共融及信任的校園氛圍。</p>
二、行政管理	二等	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學校積極辦學，獲得優質化高職，並推動教師發展專業評鑑，誠屬不易。 2. 各項法規制度大致完備，且運作依法行政。 	<p>全校各班級均配置網路節點及推動校務行政全面電腦化，值得肯定，唯內部或因人力不足，建議部分處室資料應隨時更新；此外如學務處「申訴信箱」及「心情留言」項目，受訪學生均未使用，建議加強宣導且適時回應。</p>
三、課程教學	三等	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學校設有課程發展委員會，並能有效整合運作。 2. 每年均辦理校外參觀活動，增進學生對社區產業的認識與學習。 3. 學校製定教師教學專長及意願表，並考量教師教學負擔，安排適當節數及專長授課。 4. 每學習召開特殊教育學生個別化教育計畫會議，並有舉辦期末檢討會議及評量。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 請充實並強化校園網路教學平台內容，建置各科目學習教材及測驗評量題庫，提供學生補救學習及自我評量。 2. 學生評量結果宜進行分析，並由各教學研究會針對結果進行分析與討論，作為教師改進教材及教法之參考。 3. 請訂定教科書選用相關辦法，作為各科教學研究會評選教科書之依據。
四、實習教學	二等	<ol style="list-style-type: none"> 1. 積極推動技能教學，鼓勵學生參加技檢，且成績良好。 2. 學生對學校的教學與輔導認同度頗高，學生向心力強。 3. 教師教學具高度熱忱，對學生關懷度高。 4. 備有五個標準檢定場所，實習設備良好。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 宜增加學生校外參觀活動。 2. 中餐實習場之電源箱安全面板，烘焙實習教室之工作桌邊電源插座，宜加以改善。 3. 宜透過正式會議規劃「設備更新計劃書」，並且依計畫書落實教學設備更新與維護。

評鑑項目 (範疇)	評鑑結果	評鑑委員意見	
		優點	改進建議
四、實習教學	二等		4. 餐飲科廢油集中處理設備尚可，唯油槽清理宜加強，以提昇學生的食品安全衛生管理觀念。 5. 技能教學時數與班級人數偏高，技能教師員額編制仍有改善空間。
五、學務輔導	二等	1. 生活教育與品德教育，規劃與實施完整，對多元能力之培養，效益高。 2. 社團總數增加迅速，由16個增為27個，滿足學生課外活動之需求。 3. 辦理學生校內外工讀媒介，對學生學習與成長助益甚大。 4. 強調態度、人文素養、優雅氣質、語文等，帶著走的能力，值得肯定。 5. 已設輔導室，並開闢個別諮商及團體輔導空間。 6. 輔導主任認真負責，積極參與校內外輔導知能研習。 7. 生命教育及性別平等教育辦理多元化頗受師生肯定。	1. 結合社區社團方面活動甚多，唯彌補校園資源方面宜加強。 2. 學藝、體育各項競賽甚多，宜適時檢視是否恰當得宜。 3. 宜設置社團共同永久使用空間，如社團辦公室等，以供資料保存與參考。 4. 建議聘任專業合格之輔導教師。 5. 認輔制度之施行，宜再求落實，對象不限身心障礙學生、智障及學習困難學生，個別化教育計畫之執行，宜力求落實。 6. 輔導網站之建立可再求充實。 7. 心理測驗之實施宜訂定周詳計畫，以為學生升學及生涯試探之參考。
六、環境設備	二等	1. 圖書館設施與圖書館藏數量已改善良多，同學借閱活動推動有成效。 2. 積極改善校園設施，建造優良教學環境，美化校園。	1. 瓦斯鋼瓶儲存區，外圍的防護設施，宜加強其安全性。 2. 餐服實習場所之無障礙坡道，宜隨時保持淨空。 3. 餐服實習場樓梯邊牆面變電箱，應加防護設備。 4. 相關法規或使用規則，宜加註研議通過日期及會議名稱。 5. 圖書館設施雖然已大幅改善，但有關雜誌期刊之展示收藏，仍有改善空間。

評鑑項目 (範疇)	評鑑結果	評鑑委員意見	
		優點	改進建議
七、 社群互動	二等	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學校與國立高雄第一科技大學等11所國內外大學，簽訂策略聯盟，建立垂直學習體系與國際交流，有助於擴展師生學習空間。 2. 學校積極爭取各項政府、社區、民間機關之職業訓練委辦機會，擴大服務層面，成效良好。 	<p>學校宜積極輔導成立校友會，建立校友人力檔案，並善用校友資源，協助學校發展。</p>
八、 專業類科	一等	<p>餐飲管理科</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 學生對科教師教學品質肯定。 2. 學校持續增設實習教室與設備。 3. 學生考照通過率逐年成長，證明該校確有落實技職教育的目的。 4. 學校增設推廣部，協助提供學生多項就業打工機會。 <p>觀光事業科</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 入學人數年增加，且頗具潛力，如大一新生分數為最高者，有三位在此科。 2. 全國唯一有開設韓文課程的高職觀光科；韓文課程及韓文社團的開設，具特色。 3. 師生互動良好。 4. 與餐飲科之資源共享，績效良好。 5. 對入學成績欠佳及弱勢家庭學生之升學輔導與就業安排，盡心盡力，均有良好成效。 	<p>餐飲管理科</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 宜鼓勵教師，多參與專業進修及研習，及增進與業界交流的機會。 2. 宜增加「示範教室」，提昇教學品質。 <p>觀光事業科</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 語文課程時數，宜酌予增加。 2. 學校環境暨專業教室情境可再強化，以發揮境教之功能。 3. 業界經驗分享，實習機會的增加及校外參訪的安排，可再酌予增加，以提昇學生對觀光領域實務面的知能。

註：若學校所接受最近一次主管教育機關校務評鑑格式與本表不合，請自行修正，惟仍須有「評鑑結果」及「評鑑委員意見之優點及改進建議」。

三、辦理子計畫一覽表

子計畫編號	子計畫名稱	A. 辦理主軸 項目(單選)	B. 科技校院協 助高中高職 項目(單選)	C. 科技校院提 供之資源項 目(可複選)	對應學校評鑑項目 (範疇)	主辦學校		合作學校(科技校院)		
						參與教師 人 次	參與學生 人 次	參與校數	參與教師 人 次	參與學生 人 次
101-1	提升 e 化數位 教學能力	<input type="checkbox"/> 課程教學 <input checked="" type="checkbox"/> 師資設備 <input type="checkbox"/> 產學特色 <input type="checkbox"/> 生涯進路	<input checked="" type="checkbox"/> 課程教學 <input type="checkbox"/> 學務輔導 <input type="checkbox"/> 專業類科 <input type="checkbox"/> 教育資源	<input checked="" type="checkbox"/> 師資 <input checked="" type="checkbox"/> 課程 <input checked="" type="checkbox"/> 設備 <input type="checkbox"/> 其他	三、課程教學	300	200	1	16	30
101-2	餐旅專技實務 特色主題教學	<input checked="" type="checkbox"/> 課程教學 <input type="checkbox"/> 師資設備 <input type="checkbox"/> 產學特色 <input type="checkbox"/> 生涯進路	<input type="checkbox"/> 課程教學 <input type="checkbox"/> 學務輔導 <input checked="" type="checkbox"/> 專業類科 <input type="checkbox"/> 教育資源	<input checked="" type="checkbox"/> 師資 <input checked="" type="checkbox"/> 課程 <input checked="" type="checkbox"/> 設備 <input type="checkbox"/> 其他	八、專業類科 餐飲管理科 餐飲技術科 觀光事業科	180	2,700	1	58	56
總 計						480	2,900	2	74	86

註: 1.子計畫必須包含 B 欄協助項目中之課程教學或學務輔導至少一項,及必要協助項子計畫專業類科。

2.不同 A 與 B 組合可形成不同子計畫型態;和多所科技校院合作但 A 與 B 組合若仍相同,則視同相同之子計畫型態,請併入同一子畫內彙整申請。C 項為科技校院提供之資源,每一子計畫可選擇一項或多項由一所以上之科技校院所提供的資源。

貳、各子計畫推展情形檢核 (每個子計畫請填一份)

一、各子計畫執行情形檢核

子計畫編號：101-1

計畫名稱：提升 e 化數位教學能力

辦理主軸項目 (單選)	<input type="checkbox"/> 課程教學	<input checked="" type="checkbox"/> 師資設備	<input type="checkbox"/> 產學特色	<input type="checkbox"/> 生涯進路
科技校院協助 高中高職項目 (單選)	<input checked="" type="checkbox"/> 課程教學	內容(複選): <input checked="" type="checkbox"/> 課程發展 <input checked="" type="checkbox"/> 教材編選 <input type="checkbox"/> 多元視野 <input type="checkbox"/> 適性學習 <input checked="" type="checkbox"/> 有效教學 <input checked="" type="checkbox"/> 專業精進 <input checked="" type="checkbox"/> 學習輔導 <input checked="" type="checkbox"/> 教學評量 <input type="checkbox"/> 特殊教育 <input type="checkbox"/> 其他_____		
	<input type="checkbox"/> 學務輔導	內容(複選): <input type="checkbox"/> 學輔機制 <input type="checkbox"/> 生活教育 <input type="checkbox"/> 多元發展 <input type="checkbox"/> 自治參與 <input type="checkbox"/> 體育衛生 <input type="checkbox"/> 弱勢扶助 <input type="checkbox"/> 適性發展 <input type="checkbox"/> 輔導諮商 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 性別教育 <input type="checkbox"/> 其他_____		
	<input type="checkbox"/> 專業類科	內容(複選): <input type="checkbox"/> 設備更新 <input type="checkbox"/> 群科特色發展 <input type="checkbox"/> 區域產學建教合作 <input type="checkbox"/> 學生產業見習 <input type="checkbox"/> 教師產業研習 <input type="checkbox"/> 與業界產學研發合作 <input type="checkbox"/> 教師與科大產學研發合作 <input type="checkbox"/> 其他_____		
	<input type="checkbox"/> 教育資源	內容(複選): <input type="checkbox"/> 設備資源共享 <input type="checkbox"/> 師資協同教學 <input type="checkbox"/> 其他_____		
辦理時間	101 年 10 月 16 日起至 102 年 07 月 31 日止			
本項子計畫 之量化檢核	項 目			單 位
	01. 本項子計畫辦理科技校院與本校合作課程科目數			0 科目

本項子計畫之量化檢核 (與本項子計畫無關之項目請填「0」)	02. 本項子計畫辦理科技校院與本校合作課程之本校參與教師人數	0	人
	03. 本項子計畫辦理科技校院與本校合作課程之本校參加學生人數	0	人
	04. 本項子計畫辦理科技校院教師協同教學之參加學生人數	0	人
	05. 本項子計畫科技校院教師至本校支援教學總節數	0	節數
	06. 本項子計畫科技校院教師至本校支援教學人次	0	人次
	07. 本項子計畫所發展之學校本位課程科目數	3	科
	08. 本項子計畫辦理校內跨科共同開課科目數	0	科
	09. 本項子計畫所建置教學網站之學習單元數	48	單元
	10. 本項子計畫辦理學生數位自主學習課程科目數	5	科
	11. 本項子計畫辦理資訊融入教學科目數	10	科
	12. 本項子計畫科技校院教師補助本校開設特色課程科目數	0	科
	13. 本項子計畫科技校院教師補助本校開設特色課程參加人數	0	人
	14. 本項子計畫辦理教職員研習(如課程研發、專業實習、專題製作、學生生涯輔導等)場次	19	場次
	15. 本項子計畫辦理教職員研習(如課程研發、專業實習、專題製作、學生生涯輔導等)之課程時數	57	小時
	16. 本項子計畫辦理教職員研習(如課程研發、專業實習、專題製作、學生生涯輔導等)之參加人次	627	人次
	17. 本項子計畫辦理科技校院教師補助本校教師研發教材件數	0	件
	18. 本項子計畫補助教師至業界進修或研習(三天以上)	0	人次
	19. 本項子計畫延攬產業專業技術人才協助專題製作人次	0	人次
	20. 本項子計畫之科技校院教師協助專題製作人次	0	人次
	21. 本項子計畫辦理研習或活動之科技校院師生參與人次	85	人次
	22. 本項子計畫辦理研習或活動之產業界人士參與人次	7	人次
	23. 本項子計畫辦理研習或活動之校內師生參與人次	627	人次
	24. 本項子計畫之學生參加產學合作人次	0	人次
	25. 本項子計畫之教師參加產學合作人次	0	人次
	26. 本項子計畫辦理本校學生至科技校院社團研習時數	0	小時
	27. 本項子計畫辦理本校社團與科技校院社團合作之社團數	0	個
	28. 本項子計畫辦理科技校院社團之合作數	0	個
	29. 本項子計畫辦理與科技校院社團合作次數	0	次

辦理時間	101 年 10 月 16 日起至 102 年 07 月 31 日止								
本項子計畫之量化檢核	30. 本項子計畫辦理學生多元學習活動 (含營隊、研習、競賽、參訪等) 場次 (不含產業參觀活動)						0	場次	
	31. 本項子計畫辦理學生多元學習活動 (含營隊、研習、競賽、參訪等) 之參與學生人次 (不含產業參觀活動)						0	人次	
	32. 本項子計畫辦理學生適性輔導時數						0	小時	
	33. 本項子計畫辦理學生進路規劃活動場次						0	場	
本項子計畫之執行效益 (請依各項加以描述)	101-1-1 數位教學與教材製作、101-1-2 Moodle 學習平台架設與運用、101-1-3 題庫數位化建置								
	指標項目	目標	績效	指標項目	目標	績效	指標項目	目標	績效
	數位教學研習場次	10 場	19 場	數位教學研習滿意度	85%	88%	數位教材製作份數 [*]	20 份	48 份
	建置學習平台內容進度	60%	100%	平台師生使用率 ^{**}	40%	40%	建置題庫數位化進度 ^{**}	70%	80%
	<p>一、開啟資訊融入課程之新頁</p> <p>(一) 因應永續發展，本校以數位平台建置與數位教材製作之自由軟體學習為經，以餐旅專技實務特色課程為緯，以期應用所學，有系統地自主或與合作學校跨校協同製作「餐旅專技數位教材」，逐步達成訓練標準化。</p> <p>(二) 本校因軟硬體設備與餐旅專技學校之故，資訊化能力薄弱，故被列為校務評鑑缺失 (課程教學三等)，本計畫試辦期因應改善之。場次、時數達成率 190%，其餘指標皆已達標，Moodle 數位學習平台、mahara 學習歷程檔案平台 (校網學習專區連結) 與模擬測驗讀卡系統也已建置完成，其中以後者立竿見影，教師滿意度最高。然深究其數位內容品質與豐富性 (數位教材、成績評量、線上測驗卷、共同數位學習專區…多元教學改革、增進學生學習興趣與互動、豐碩教專評鑑)、平台師生使用率，尚有極大進步空間，此即是後期計畫改善與持續學習內化轉移的重點。</p> <p>二、強化校務行政</p> <p>除上述資訊融入課程知學習外，亦將開設行政資訊管理區、知識管理區、親師生交流區等，以記錄代替記憶，建立數位管理習慣，以滿足學校內外部客戶之需求。另處室數位 PLC 跨校培訓與自主學習，實驗性質地建立學習型校園，此將可減輕既往固定人力之工作負荷，促使校園改變內驅力。</p>								
本項子計畫執行所遭遇問題、考評小組意見及改進作法 (請分項敘述)	執行問題				改進作法				
	1. 合作學校自由軟體的師資闕如：技職合作學校習於高價軟體應用，此不符本校需求，為求本校執行與永續經營之最大效益，經討論後嚴選此領域長期推動，具化繁為簡教學能力之最優業師，兩校共同學習與輔導教師。				合作學校配合度高，每場研習均派員參與，教師與 TA 並協助指導資訊力較弱的教師；提供教卓數位研習資源予本校 PLC 成員，成立跨校 PLC 共同學習自由軟體，以培育在地師資。另也提供數位教學課程經營與評量之經驗予剛起步的本校。				
2. 長時間完整之教師研習難安排：部份師資來自北部，研習時數拉長至六小時，共通研習時間不易安排，易生抱怨。				持續尋覓在地師資與培訓後續內在改變支持力量的種子教師。後續以校內短時數內化實作課程為之，以 PLC 成員為講師。					

本項子計畫執行所遭遇問題、考評小組意見及改進作法 (請分項敘述)	3. 教師再學習意願仍待持續提升：教師負擔大，長期教學習慣領域保守，因應少子化與十二年國教全面實施，教學革命之危機感、政策參與與積極建言、再學習之熱情與對數位學習之認知、意願與能力，需有學習型組織配套提升。		1. 校長與處室主管要深切體認重要性，並明確揭示推動決心。 2. 透過有熱情之實驗小組初期推動，來驅動大齒輪之轉動。 3. 後期計畫當推動 PLC 教師專業學習社群自主活動，安排教學改革讀書會、專案活動設計工作坊與數位教材競賽等。		
	4. 數位內容待強化試教反饋修訂：開啟資訊融入課程新頁，構成指標均達標，但產出指標仍待持續補強，以恢弘計畫對於增廣與補教教學綜效，以更具體作法，提高數位學習互動率，真正改善校務評鑑之課程教學缺失。		1. 後續以內化轉移與教學反饋為主，以具體產出數位教材。 2. 不安排新軟體研習，將以 101 所學消化吸收，安排 PLC 種子教師、分科教師、各年級學生訓練，以數位教材競賽獎勵為手段，推動餐旅數位教材為目標，以鼓勵師生持續使用。		
	5. 數位教室設備闕如，亟待改善：除電腦教室外，一般教室僅有電視機，無投影機、布幕等，教師空有多年前配備、無 DVD 的 ePC 或諸多數位教材，而常有無米之炊之抱怨		1. 提供數位教學環境 e 化示範教室，供教師使用。 2. 資本採購、設備投入，改建數間教室為實驗性質數位教室。 3. 未來視設備使用率、數位教學比率變化，檢討擴大與否。		
	考評小組建議 (102.04.16 輔導訪視委員意見)				
	1. 進度大多符合且甚或超出原先規劃進度，唯教師專業社群、題庫數位化建置宜再加強，尤其社群以自學或派訓方式僅分佈於 101 年 10-11 月稍嫌薄弱，種子教師及效益宜再擴散。				
	2. 數位教材已建置 48 門，遠遠超過規劃之 20 門，唯對平台使用、評量等應逐步導入，以適時回饋其發展成效；題庫建置宜再強化研習及規劃。				
	3. 子計畫一中 Moodle 系統的發展，宜推廣更多師生運用，可以競賽方式鼓勵老師將教學資料鍵入，並以活動方式導引學生操作。				
4. 教師研習次數偏多，可推動教師至業界見習及實習。					
子計畫聯絡人	單位	進修學校、總務處		職稱	專案助理、主任
	姓名	徐 豪、黃振忠		電話	(06)2640175 # 21, 40
	行動電話	0929877689, 0933669426		傳真	(06)2611078
	E-mail	t999@mail.asvs.tn.edu.tw、asiahjj@mail.asvs.tn.edu.tw			

子計畫編號：101-2

計畫名稱：餐旅專技實務特色主題教學

辦理主軸項目 (單選)	<input checked="" type="checkbox"/> 課程教學	<input type="checkbox"/> 師資設備	<input type="checkbox"/> 產學特色	<input type="checkbox"/> 生涯進路
科技校院協助高中高職項目 (單選)	<input type="checkbox"/> 課程教學	內容(複選): <input type="checkbox"/> 課程發展 <input type="checkbox"/> 教材編選 <input type="checkbox"/> 多元視野 <input type="checkbox"/> 適性學習 <input type="checkbox"/> 有效教學 <input type="checkbox"/> 專業精進 <input type="checkbox"/> 學習輔導 <input type="checkbox"/> 教學評量 <input type="checkbox"/> 特殊教育 <input type="checkbox"/> 其他_____ 註：有效教學和專業精進為必選內容，其餘內容可選擇辦理。		
	<input type="checkbox"/> 學務輔導	內容(複選): <input type="checkbox"/> 學輔機制 <input type="checkbox"/> 生活教育 <input type="checkbox"/> 多元發展 <input type="checkbox"/> 自治參與 <input type="checkbox"/> 體育衛生 <input type="checkbox"/> 弱勢扶助 <input type="checkbox"/> 適性發展 <input type="checkbox"/> 輔導諮商 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 性別教育 <input type="checkbox"/> 其他_____ 註：多元發展和輔導諮商為必選內容，其餘內容可選擇辦理。		
	<input checked="" type="checkbox"/> 專業類科	內容(複選): <input type="checkbox"/> 設備更新 <input type="checkbox"/> 群科特色發展 <input type="checkbox"/> 區域產學建教合作 <input checked="" type="checkbox"/> 學生產業見習 <input checked="" type="checkbox"/> 教師產業研習 <input type="checkbox"/> 與業界產學研發合作 <input type="checkbox"/> 教師與科大產學研發合作 <input type="checkbox"/> 其他_____		
	<input type="checkbox"/> 教育資源	內容(複選): <input type="checkbox"/> 設備資源共享 <input type="checkbox"/> 師資協同教學 <input type="checkbox"/> 其他_____ 註：教育資源係指高中高職學校位於教育資源相對弱勢地區者。		
辦理時間	101 年 10 月 16 日起至 102 年 07 月 31 日止			
本項子計畫之量化檢核	項 目			單 位
	01. 本項子計畫辦理科技校院與本校合作課程科目數			0 科目
	02. 本項子計畫辦理科技校院與本校合作課程之本校參與教師人數			0 人
	03. 本項子計畫辦理科技校院與本校合作課程之本校參加學生人數			0 人
04. 本項子計畫辦理科技校院教師協同教學之參加學生人數			3370 人	

	項 目		單 位	
本項子計畫之量化檢核 (與本項子計畫無關之項目請填「0」)	05. 本項子計畫科技校院教師至本校支援教學總節數		236	節數
	06. 本項子計畫科技校院教師至本校支援教學人次		97	人次
	07. 本項子計畫所發展之學校本位課程科目數		3	科
	08. 本項子計畫辦理校內跨科共同開課科目數		0	科
	09. 本項子計畫所建置教學網站之學習單元數		3	單元
	10. 本項子計畫辦理學生數位自主學習課程科目數		0	科
	11. 本項子計畫辦理資訊融入教學科目數		3	科
	12. 本項子計畫科技校院教師補助本校開設特色課程科目數		0	科
	13. 本項子計畫科技校院教師補助本校開設特色課程參加人數		0	人
	14. 本項子計畫辦理教職員研習(如課程研發、專業實習、專題製作、學生生涯輔導等)場次		0	場次
	15. 本項子計畫辦理教職員研習(如課程研發、專業實習、專題製作、學生生涯輔導等)之課程時數		0	小時
	16. 本項子計畫辦理教職員研習(如課程研發、專業實習、專題製作、學生生涯輔導等)之參加人次		0	人次
	17. 本項子計畫辦理科技校院教師補助本校教師研發教材件數		0	件
	18. 本項子計畫補助教師至業界進修或研習(三天以上)		0	人次
	19. 本項子計畫延攬產業專業技術人才協助專題製作人次		0	人次
	20. 本項子計畫之科技校院教師協助專題製作人次		0	人次
	21. 本項子計畫辦理研習或活動之科技校院師生參與人次		209	人次
	22. 本項子計畫辦理研習或活動之產業界人士參與人次		10	人次
	23. 本項子計畫辦理研習或活動之校內師生參與人次		1670	人次
	24. 本項子計畫之學生參加產學合作人次		0	人次
	25. 本項子計畫之教師參加產學合作人次		0	人次
	26. 本項子計畫辦理本校學生至科技校院社團研習時數		0	小時
	27. 本項子計畫辦理本校社團與科技校院社團合作之社團數		0	個
	28. 本項子計畫辦理科技校院社團之合作數		0	個
	29. 本項子計畫辦理與科技校院社團合作次數		0	次
	30. 本項子計畫辦理學生多元學習活動(含營隊、研習、競賽、參訪等)場次(不含產業參觀活動)		0	場次

辦理時間	101 年 10 月 16 日起至 102 年 07 月 31 日止								
本項子計畫之量化檢核	31. 本項子計畫辦理學生多元學習活動(含營隊、研習、競賽、參訪等)之參與學生人次(不含產業參觀活動)							0	人次
	32. 本項子計畫辦理學生適性輔導時數							0	小時
	33. 本項子計畫辦理學生進路規劃活動場次							0	場
本項子計畫之執行效益(請依各項加以描述)	101-2-1 餐飲專業技能精進、102-2-2 觀光主題情境移轉教學、102-2-3 餐旅英日語協同教學								
	指標項目	目標	績效	指標項目	目標	績效	指標項目	目標	績效
	主題佳餚研發歷程單	2 篇/人	2 篇/人	靜態動態成果展	2 場	2 場	主題情境教學回饋心得	2 篇/人	2 篇/人
	實地導覽解說	2 次/人	2 次/人	餐旅英日語寫作	2 篇/人	2 篇/人	滿意度調查	85%	87%
	<p>一、促進高中高職特色發展：</p> <p>(一) 計畫規定要求學生完成的學習單與寫作單等(校外主題情境教學、至技職院校上進階廚藝課程與外師協同教學)等資料已達成，使學生在不同師資、課程與設備情境下，引發興趣，增進其學習成效，整體學習滿意度達 87%。</p> <p>(二) 餐飲科透過移地訓練之情境移轉教學，增進學生學習興趣、教師教學觀摩之反饋與調修教學型態，銜接教育落差之認知與合作技職校院之互動。本校原任課教師亦可將觀摩過程與學生報告，彙整出 1 門此次菜色之研發單元課程。</p> <p>二、提升高中高職學生生涯發展(含升學及就業)：</p> <p>(一) 加強餐飲科三年級學生之廚藝訓練，以精進技藝、設定目標，培育優秀專業人才，奠定未來升學進階學習之基礎。另觀光科透過戶外現場導覽解說教學等紮實的實務養成訓練，期能培訓學生熟稔導覽解說之專業技能。</p> <p>(二) 餐旅英日語外師協同教學，有助提升學生英日語聽、說能力與應用膽識，對餐旅專業力的進階與日後就業有助益。</p>								
本項子計畫執行所遭遇問題、考評小組意見及改進作法(請分項敘述)	執行問題				改進作法				
	1. 具體產出與留下東西力道弱：計畫活動皆以學生精進學習為主，原授課教師隨隊，有執行與協同教學，構成指標皆有達標，但藉此留下的觀摩經驗、內化轉移與反饋教學改變等具體產出指標，或相關教材、書表與校內教學觀摩等尚未明顯浮現，亟待持續要求或以配套獎勵改善之。				1. 後期將加重教師角色扮演，更將於計畫執行前要求負責主管明確轉知相關隨隊教師，非僅帶隊消極旁觀，要更積極地要求事後具體產出(如：餐技特色數位教材)，以避免資源重置浪費，為計畫而計畫，卻未留下足以永續發展的基石。				
	2. 少子化餐旅特色課程待確立：少子化風暴已襲捲高職端，具明晰差異化與系統性的特色建立，是招生宣傳與生存的關鍵。本校已有諸多特色課程，然多單點特色，線面之系統性特色尚不足，相關教材或書表亦亟待完整建立。				2. 後期計畫子計畫負責主管應提出的工作項目，非僅學生活動設計與執行，更當思考這些活動與原課程之連結關係為何，教師如何提升其專業力，並具體展現永續發展之產出指標。				
				1. 加速研發餐旅特色課程與教材：跨校推動系統化的餐旅特色課程、專題或實務教材研發，以及考照標準化訓練教材的製作等。尤其重點強化餐飲與觀光實務特色課程設計。					
				2. 配合協同教學，本校教師群將隨側記錄教學內容與專技流程					

		執行問題	改進作法		
本項子計畫執行所遭遇問題、考評小組意見及改進作法 (請分項敘述)			匯製成教學檔案，進而研發數位教材，且上傳至建置完成的數位學習平台，以達教學分享、增進增廣補救教育功能。		
		3. 合作學校指派兼任師資欠佳：應本校需求，技職端供應之教師或因較開放式教學或因外尋兼任師資，發生基本教學態度不佳等品質問題，經師生反應與學校暗中觀察確認。	1. 多次反映予合作學校教務處與系主任，要求更換師資。 2. 後續計畫，有關專業類科方面子計畫改與其他技職學校合作，整體計畫改採一對二，以收我方計畫目標之最大效益。		
		4. 學校戰略提案創新度尚不足：教師與學校既定活動負擔重，但在規劃教育部高職諸多計畫之縱向與橫向聯結上，仍當以解決現有問題與創新學校發展等戰略層面思考，以增進全員參與之認同度、追求績效最大化與錢花在刀口上。	1. 除行政主管外，當納入第一線教師、教學研究會為分組成員 2. 子計畫主辦主管平時要累積資訊，蒐集觀摩他校成功範例，並從學校戰略角度思考，且協助設計系列表單，俾利參與師生能方便執行與一開始即明晰計畫目標與欲達成之指標。		
		5. 無設置餐旅專業情境示範教室：現況為一般與實習教室，無示範教室或示範工作台，委員建議編列於未來計畫。	礙於空間有限，未來於不同計畫編列不同職類示範工作台，優質精進為數位示範、優質化為烘焙示範、均質化為中餐示範等		
		考評小組建議 (102.04.16 輔導訪視委員意見)			
		1. 鐘點費支付佔經常門 33% ，顯見貴校對借重科大師資協助相當重視，唯後續對專任教師的增加（注意合格教師比例）除再規劃考慮外，本計畫預計參與教師人次有 180 人次，其實參與教師能量（教材、教具、教學方法）產出宜再擴大。			
		2. 餐飲科移地訓練之情境教學移動，可增進學生學習興趣，唯建議應逐步規劃在本校設置情境學習環境或示範教室。			
		3. 觀光導覽解說實務教學、觀光實務主題教學分別由科大、業界師資多次協助，對學生助益頗大，唯對教師產出應進一步加強，以發揮精進精神。			
		4. 科大教師至本校教學，宜以專業及實習課程為主，日文及英文等仍以發展本校教師專業優先考量。除科大教師的連結之外，宜加強與業界的合作。另可運用本計畫構思學校的特色課程，並逐步邁向國際競賽發展。			
子計畫聯絡人	單位	餐飲科 ²⁻¹ 、學務處 ²⁻² 、教務處 ²⁻³		職稱	主任
	姓名	楊美娟、吳國榮、鄭文章		電話	(06)2640175 # 46, 30, 20
	行動電話	0928681657, 0920631380, 0987507369		傳真	(06)2611078
	E-mail	qpl1977@yahoo.com.tw, liu0509x@yahoo.com.tw, asiahjj@yahoo.com.tw			

二、辦理學校群科現況及未來調整規劃

群別	科別	核定人數 (A)	註冊人數 (B)	招生率 (B/A)%	是否規劃調整 科別	計畫調整科別名稱	預計調整科 別之學年度
					(無科別調整計畫則免填)		
1	餐旅群	餐飲管理科	200	190	95	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
2	餐旅群	觀光事業科	50	20	40	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
3	餐旅群	餐飲技術科	216	206	95	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	
4	食品群	烘焙食品科	54	29	54	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	停招 102
5						<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
學校及社區課程需求分析 (無科別條整計畫調整則免填)							
1. 群科招生狀況檢討。(招生容量是否足夠、群科之社區需求是否薄弱、鄰近學校相近類科之競爭或威脅.....) 2. 社區課程需求檢討。(群科之開設是否滿足社區需求、特色是否建立.....) 3. 類科發展規劃。(群科是否計畫增減調整、伙伴學校是否共同規劃討論.....) (請分條敘述，並適度提供佐證資料)							

註：1. 「群別」：以職業學校 15 群做分類，如機械群、動力機械群、電子電機群等。

2. 「科別」：一般高中之普通科，職業學校如機械科、電機科、建築科、配管科等。

叁、校務評鑑改進建議之改善情形

(一)原校務評鑑結果之改善情形

1. 接受評鑑學年度：98 學年度

2. 請提出針對校務評鑑委員改進建議之各項計畫改善情形（子計畫如無辦理可對應之範疇，可免填）

評鑑範疇	評鑑結果	委員意見之改進建議	對應子計畫編號及名稱	改善情形	未改善之理由
一、校長領導	二等	在校長有理念的引導基礎上，可在與教師溝通、學生距離的縮短方面，再進強化，以利更具人文、和諧、共融及信任的校園氛圍。		每週召開行政會報、主管會議，並參與各處室會議、教學研究會及導師會議，聆聽同仁意見，隨時溝通。每月辦理慶生會，一年三節均親自致贈禮品禮金，每年要求董事會調整同仁待遇，強化校園和諧、共融及信任氛圍。參加學生班聯會、畢聯會、幹部會議及「與校長有約」活動時，聆聽同學建議，並隨時溝通。另利用每週一、四升降旗，頒發獎狀、獎品，表揚有優異表現學生，激發學生榮譽感與自信心。	
二、行政管理	二等	全校各班級均配置網路節點及推動校務行政全面電腦化，值得肯定，唯內部或因人力不足，建議部分處室資料應隨時更新；此外如學務處「申訴信箱」及「心情留言」項目，受訪學生均未使用，建議加強宣導且適時回應。		積極推動行政效能提升，除持續引進 e 化管理外，亦透過各會議、講座、擬訂標準作業規範與列入業務績效管考項目，以匡正行政管理思維與作業慣性。校網建置有【心情留言版】與【申訴信箱】（多處室門口亦有實體信箱），近年宣導推動結果，使用量已明顯增加。除專人回應外，另積極推動網路語言之文雅語辭，避搬弄是非之規範宣導。	

評鑑 範疇	評鑑 結果	委員意見之改進建議	對應子計畫 編號及名稱	改善情形	未改善之理由
三、 課程 教學	三等	<ol style="list-style-type: none"> 1. 請充實並強化校園網路教學平台內容，建置各科目學習教材及測驗評量題庫，提供學生補救學習及自我評量。 2. 學生評量結果宜進行分析，並由各教學研究會針對結果進行分析與討論，作為教師改進教材及教法之參考。 3. 請訂定教科書選用相關辦法，作為各科教學研究會評選教科書之依據。 	101-1 提升 e 化數位教學能力	<ol style="list-style-type: none"> 1. 舊網站雖已於校網增設教師網頁、教學檔案、線上美日語學習系統等，唯單純部落格與檔案連結功能，兩年來運作使用與內容較不完備，故除重新建置本校校網外，更援引技職端（嘉藥科大）策略聯盟資源，提列於優質精進計畫中（101-1 提升 e 化數位教學能力）。重新建置完成的有：數位學習資源、作業指派、線上測驗題庫與評量分析等功能之 Moodle 數位教學暨學習平台、mahara 學習歷程檔案平台與模擬測驗讀卡系統，另搭配數位教材開發、餐旅本位特色課程教材開發、教室數位設備逐年添購與專業學習社群 PLC 之推動，以持續改善之，進而誘發教師自主學習動能。 2. 使用現有成績管理系統與讀卡系統，於各定期評量成績產出後，列印分析資料供各科教學研究會討論，作為教師改進教材及教法參考。另向學生預警與啟動補救教學（個別或集中輔導），102-103 亦將持續推動數位教學平台線上測驗與題庫建置系統之評量分析。 3. 依教育部「教科書採用應行注意事項」訂定本校教科書採用作業實施要點，每學期召開教學研究會評選。 	

評鑑 範疇	評鑑 結果	委員意見之改進建議	對應子計畫 編號及名稱	改善情形	未改善之理由
四、 實習教學	二等	<ol style="list-style-type: none"> 1. 宜增加學生校外參觀活動。 2. 中餐實習場之電源箱安全面板，烘焙實習教室之工作桌邊電源插座，宜加以改善。 3. 宜透過正式會議規劃「設備更新計劃書」，並且依計畫書落實教學設備更新與維護。 4. 餐飲科廢油集中處理設備尚可，唯油槽清理宜加強，以提昇學生的食品安全衛生管理觀念。 5. 技能教學時數與班級人數偏高，技能教師員額編制仍有改善空間。 		<ol style="list-style-type: none"> 1. 每學期訂有年級集體校外參觀活動，包括產業或技職校院參訪。另有教師針對教學活動需求，透過策略聯盟系統所推展之班級見習實作、情境轉移教學、專題製作選手主題、服務學習...等參訪。 2. 已改善完畢。 3. 每學期末利用行政主管會議時間，召開「設備更新計劃」專案會議。平時透過導師會議、處室科會議提報問題，除當立即處置之更新維護外，較大宗的資本門採購則經彙整後，編列預算執行之。 4. 已納入衛生管理與重視細節常規運作，除排定學生每週清洗一次，更於每學年定期請環保公司專業清理。 5. 本校依學校發展與學生屬性（PR 值多 20 以下，國英數基礎學科弱，學習意願、自制力低落，且多來自經濟弱勢家庭的低學習成就者），故定位為以「做中學學中做」技藝導向非升學型之優質餐旅高職，以培養學生實作興趣、就業技能、提升自信心為方向之一。另排課時數與班級人數，除合乎技職教育理念外，亦合乎教育部規定。至於技能教師員額編制，除每學期持續增聘專技教師外，亦引入兼任業師與雙師教學。 	

評鑑 範疇	評鑑 結果	委員意見之改進建議	對應子計畫 編號及名稱	改善情形	未改善之理由
五、 學務輔導	二等	<ol style="list-style-type: none"> 1. 結合社區社團方面之活動甚多，唯彌補校園資源方面宜加強。 2. 學藝、體育各項競賽甚多，宜適時檢視是否恰當得宜。 3. 宜設置社團共同永久使用空間，如社團辦公室等，以供資料保存與參考。 4. 建議聘任專業合格之輔導教師。 5. 認輔制度之施行，宜再求落實，對象不限於身心障礙學生、智障及學習困難學生，個別化教育計畫之執行，宜力求落實。 6. 輔導網站之建立可再求充實。 7. 心理測驗實施宜訂定周詳計畫，以為學生升學及生涯試探參考。 		<ol style="list-style-type: none"> 1. 目前已補充各運動社團器材，熱音社與調酒社也逐步添購各項用具。此外，近兩年成立的管樂社與體適能運動中心，也添購諸多設備，資源使用率增。 2. 所有活動配合學校餐旅主軸，除年度重要校內技藝競賽外，餘採重質不重量。 3. 管樂、熱音、調酒、健訓..等社團有專屬空間與辦公室，但礙於校地有限，無法全面設置，故部分做複合使用，未來將視少子化空間重分派參考。 5. 認輔制度除身障生外，也針對特殊表現學生之認輔，如留校察看、記大過等行為偏差者。身障生 IEP 已持續改進，以學生術科檢定需求，安排師資於課餘或寒暑假期間進行。 6. 已持續新增更新。配合重建之校網，將採可親的設計，承辦可直接於後台輸入資料，不必再假手其他同仁。另於校網中亦已建置 mahara 學習歷程平台，提供學生記錄學習表現空間。 7. 每學期針對各年級實施升學生涯試探心理測驗。 	4. 99 年已聘任 1 位合格輔導教師，但今年轉至國中服務，因此仍將持續招聘中。
六、 環境設備	二等	<ol style="list-style-type: none"> 1. 瓦斯鋼瓶儲存區，外圍的防護設施，宜加強其安全性。 2. 餐服實習場所之無障礙坡道，宜隨時保持淨空。 3. 餐服實習場樓梯邊牆面變電箱，應加防護設備。 4. 相關法規或使用規則，宜加註研議通過之日期及會議名稱。 5. 圖書館設施雖然已大幅改善，但有關雜誌期刊之展示收藏，仍有改善空間。 		<ol style="list-style-type: none"> 1. 已改善完畢。 2. 已改善完畢，除專業教室保管教師、教官與其他教師會經常提醒學生，且已列整潔維護巡視之評分場所。 3. 已改善完畢。 4. 已於會議多次宣導，於簽文會簽過程，經發現亦會加註意見要求改善。另持續進行行政標準化管理教育。 5. 已依建議改善，添購八個矮式雜誌櫃，以配合師生雜誌期刊需求調查之採購，供做展示收藏處所。 	

評鑑 範疇	評鑑 結果	委員意見之改進建議	對應子計畫 編號及名稱	改善情形	未改善之理由
七、 社群 互動	二等	學校宜積極輔導成立校友會，建立校友人力檔案，並善用校友資源，協助學校發展。		學校完全改制為餐旅高職迄今已四年，校友多仍在學或初出社會，此部份持續維持聯繫與建檔更新中。至於改制前工商職校因群科、教師多已更迭，且斯時辦學績效口碑差，此些具社會歷練的資深校友對學校認同度較薄弱，故校友會仍在持續籌劃聯繫當中。	校友會仍在持續籌劃聯繫當中
八、 專業 類科	一等	<p>餐飲管理科</p> <ol style="list-style-type: none"> 宜鼓勵教師，多參與專業進修及研習，增進與業界交流的機會。 宜增加「<u>示範教室</u>」，提昇教學品質。 <p>觀光事業科</p> <ol style="list-style-type: none"> 語文課程時數，宜酌予增加。 學校環境暨專業教室之情境可再強化，以發揮境教之功能。 業界經驗分享，實習機會的增加及校外參訪的安排，可再酌予增加，以提昇學生對觀光領域實務面的知能。 	101-2 餐旅專技實 務特色主題 教學	<p>餐飲管理科</p> <ol style="list-style-type: none"> 近年經常協辦產官學研餐會或表演，並積極參與業界交流。專業進修及研習則多持續納入學校各項計畫執行，並積極參與，以期內化轉移。囿於教師教學負擔重，無暇或無心參與，則以每學期持續增聘教師與內部成立教師專業學習社群 PLC，以利用瑣碎時間，重新點燃教師自主學習熱情與組織動能。 <p>觀光事業科</p> <ol style="list-style-type: none"> 除部訂必選基礎英文(12)與餐旅英文與會話(8)課程外，校訂課程則安排有英語會話(4)、餐旅韓文(8)、餐旅日文與會話(8)。另有英檢、韓語會話社團，多國語言線上學習系統與假日英檢輔導班。 囿於觀光科專屬本科證照多需高職畢業始可應考，故專業教室或硬體設備普遍較匱乏。本校觀光科各年級僅一班，除專業語文教室、多國語言線上學習系統、餐服教室外，其餘觀光類專屬教室多係利用策略聯盟技職夥伴學校觀光系之專業教室資源或至產業界，進行情境轉移主題教學或實務參訪。本校亦刻正與技職校院、產業界協調合作規劃產學攜手特色課程設計； 101 學年納入優質精進計畫，由嘉藥科大支援領隊與導遊實務教師，進行戶外實地文化觀光導覽解說教學與操練，課後並進行遊程設計實作，以提升學習興趣與觀光實務知能。此外亦將針對觀光科學生安排旅館、旅行社與旅遊實務參觀活動，或實習機會。另計畫亦支援外師蒞本校進行餐旅職場英、日語協同教學。 	<ol style="list-style-type: none"> 礙於教室空間有限，故已無法再設置專屬示範教室。未來將視少子化招生狀況，做空間重調派。 →上述於 102 優質化、優質精進與均質化計畫中，配合子計畫分別編列有<u>烘焙、數位與中餐示範工作台</u>（非完整之示範教室）資本門採購，獲委員們肯定與支持，故將於 102 學年度陸續改善。

(二)教育部最近期程之校務評鑑結果

請提出教育部最近期程之校務評鑑結果（請勾選）

1. 本校尚未接受教育部最近期程之校務評鑑（勾選此項者以下免填）

2. 受評鑑學年度：98學年度

評鑑範疇	評鑑結果	評鑑委員之改進建議
一、校長領導	二等	在校長有理念的引導基礎上，可在與教師溝通、學生距離的縮短方面，再進強化，以利更具人文、和諧、共融及信任的校園氛圍。
二、行政管理	二等	全校各班級均配置網路節點及推動校務行政全面電腦化，值得肯定，唯內部或因人力不足，建議部分處室資料應隨時更新；此外如學務處「申訴信箱」及「心情留言」項目，受訪學生均未使用，建議加強宣導且適時回應。
三、課程教學	三等	1. 請充實並強化校園網路教學平台內容，建置各科目學習教材及測驗評量題庫，提供學生補救學習及自我評量。 2. 學生評量結果宜進行分析，並由各教學研究會針對結果進行分析與討論，作為教師改進教材及教法之參考。 3. 請訂定教科書選用相關辦法，作為各科教學研究會評選教科書之依據。
四、實習教學	二等	1. 宜增加學生校外參觀活動。 2. 中餐實習場之電源箱安全面板，烘焙實習教室之工作桌邊電源插座，宜加以改善。 3. 宜透過正式會議規劃「設備更新計劃書」，並且依計畫書落實教學設備更新與維護。 4. 餐飲科廢油集中處理設備尚可，唯油槽清理宜加強，以提昇學生的食品安全衛生管理觀念。 5. 技能教學時數與班級人數偏高，技能教師員額編制仍有改善空間。

評鑑範疇	評鑑結果	評鑑委員之改進建議
五、學務輔導	二等	1. 結合社區社團方面之活動甚多，唯彌補校園資源方面宜加強。 2. 學藝、體育各項競賽甚多，宜適時檢視是否恰當得宜。 3. 宜設置社團共同永久使用空間，如社團辦公室等，以供資料保存與參考。 4. 建議聘任專業合格之輔導教師。 5. 認輔制度之施行，宜再求落實，對象不限於身心障礙學生、智障及學習困難學生，個別化教育計畫之執行，宜力求落實。 6. 輔導網站之建立可再求充實。 7. 心理測驗之實施宜訂定周詳計畫，以為學生升學及生涯試探之參考。
六、環境設備	二等	1. 瓦斯鋼瓶儲存區，外圍的防護設施，宜加強其安全性。 2. 餐服實習場所之無障礙坡道，宜隨時保持淨空。 3. 餐服實習場樓梯邊牆面變電箱，應加防護設備。 4. 相關法規或使用規則，宜加註研議通過之日期及會議名稱。 5. 圖書館設施雖然已大幅改善，但有關雜誌期刊之展示收藏，仍有改善空間。
七、社群互動	二等	學校宜積極輔導成立校友會，建立校友人力檔案，並善用校友資源，協助學校發展。
八、專業類科	一等	餐飲管理科 1. 宜鼓勵教師，多參與專業進修及研習，及增進與業界交流的機會。 2. 宜增加「示範教室」，提昇教學品質。 觀光事業科 1. 語文課程時數，宜酌予增加。 2. 學校環境暨專業教室之情境可再強化，以發揮境教之功能。 3. 業界經驗分享，實習機會的增加及校外參訪的安排，可再酌予增加，以提昇學生對觀光領域實務面的知能。

肆、各子計畫預期之執行情形

請依教育部核可之各校「101學年度大專校院協助高中高職優質精進計畫」計畫書中「伍、子計畫內容與經費」子計畫表單中「六、預期效益」所列之項目撰寫執行情形。

計畫編號	子計畫名稱	預期效益	執行情形	未達成之原因
101-1	提升 e 化數位教學能力	1. 深化技專校院與高職端之具體合作，資源共享、經驗傳承地發揮母雞帶小雞、攜手共進的最大綜效，進而持續改善、逐步完善本校教師數位教學能力。	①與嘉藥科大資源交流，本校代表參與嘉藥教學卓越計畫資訊研習，嘉藥則由圖書館數位教學組主任帶領工程師與資管系學生參與本計畫研習，並協助講師扮演指導教師 TA 角色； ②嘉藥提供該校網路大學帳號供本校教師線上學習所開發之數位課程或研習錄影檔案； ③與嘉藥共組數位教學教材研發跨校 PLC、積極推廣自由軟體應用與餐旅教材之研發。	
		2. 逐步養成追求數位新知的習慣與建構學習型共好組織，以期求新求變，去除本位主義地主動迎接少子化的挑戰。	①透過校內資訊學習力較強之教職員組成 PLC 社群，經自學或派訓分享，職司校園內部資訊種子教師，協助輔導其他教師學習過程； ②先以本校與跨校（嘉藥）PLC 社群實驗共學小組為核心，逐步發揮影響力，以期改變教師傳統教學習慣領域與重新點燃熱情。	
		3. 將逐步產出數位（補充）教材、成績評量、線上測驗卷、共同數位學習專區...等成果，多元地改變傳統單一的板書講授教學模式，而增進學生學習興趣與互動，並豐碩教師專業發展評鑑成果。	Moodle 學習平台已建置完成，種子與一般教師研習均已完成，教師已初步完成 48 門測試課程。計畫將分年推動 PLC 以內訓工作坊方式協助一般分科教師逐步豐富其數位內容，並儘速輔導教師正式上線使用，具體開放予學生使用。	

計畫編號	子計畫名稱	預期效益	執行情形	未達成之原因
101-1	提升 e 化數位教學能力	4. 依此數位化培訓基石，將有助於日後導入以學生為本位或問題導向（PBL）之創新教學計畫，以提高低學習成就的學生學習興趣，增進辦學成效。	數位研習為工具性應用，真正關鍵為教師教學數位內容之持續豐富與教學方法之改革。後期計畫將以此為基礎，逐步改變教師教學習慣領域，推動以學生學習與專案導向為本位之教學，以提升學校、師生未來競爭力。	
		5. 具體量化效益指標有數位教學研習場次、數位教學研習滿意度、數位教材製作份數、建置學習平台內容進度、平台師生使用率、建置題庫數位化進度。	1. 經資門經費執行率 100%（資本門 100%） 2. 經常門已執行①數位教學研習場次 19 場（目標 10）；②數位教學研習滿意度 88%（目標 85%）；③數位教材測試課程達 48 門（目標 20 門）；④學校網站/Moodle 學習平台建置 100%（目標 60%）；⑤平台師生使用率 10%（目標 40%）；⑥建置題庫數位化進度 80%（目標 70%）。皆已達標。	
101-2	餐旅專技實務特色主題教學	1. 藉由至技職院校上進階廚藝課程、校外主題情境教學與外師協同教學等方式，使學生在不同師資、課程與設備情境下，引發興趣，增進其學習成效。	因著不同師資、課程、設備與移地情境，引發參與二職類（中餐／中麵）之全體高三餐飲科學生（2 次/學期·班）新鮮好奇，對這些已具基本廚藝技能與通過丙乙級檢定之學生，學習進階廚藝與記錄歷程，已具體達成預期效益。	
		2. 加強餐飲科三年級學生之廚藝訓練，以精進技藝、設定目標，培育優秀專業人才，奠定未來升學進階學習之基礎。另觀光科透過戶外現場導覽解說教學等紮實的實務養成訓練，期能培訓學生熟稔導覽解說之專業技能。	進階移地訓練，搭配本校與他校餐飲科亟具差異化之設備與課程（如：本學期開設有鐵板燒、北平烤鴨、冰淇淋、捏麵人、宴會點心等實務創業課程），提供三年級生最後一哩之就業導向實務訓練。觀光科同樣跳脫傳統理論授課，走出教室，直接至戶外現場接受導覽解說之實務訓練。這些不但讓學生技能精進，更對未來進路有更多思索與對嘉藥科大之認識	

計畫編號	子計畫名稱	預期效益	執行情形	未達成之原因
101-2	餐旅專技實務特色主題教學	3. 配合協同教學，本校教師可隨側記錄教學內容與專技流程成教學檔案，進而研發數位教材，未來將可上傳至計劃架構的數位學習平台，以達教學分享、增廣補救教育功能。同時亦可吸取技職院校專業教室優點，俾利未來改善本校專業設備之規劃。	協同教學除隨側管理班級外，實作時亦會一起參與指導；至於左列隨側記錄成教學檔案、研發數位教材等未來綜效，大多原任課教師多有記錄，尚待其自主整理成數位教案，希冀能達到計畫深層且永續反饋之目標。當然未來類似計畫執行時，除了設計學生當有的表單外，子計畫執行單位亦可多加宣導計畫目標與設計教師表單，俾利發揮最大綜效	
		4. 借助外師推展餐旅專業英日語協同教學，有助於提升學生英日語聽、說能力與應用之膽識，對餐旅專業能力的進階與日後就業將有所助益。	本校學生英日語程度較低，許多自國中即放棄英語且學習興趣缺缺，此活動借助技職外師之協同教學，活潑生動與表情多變的教學方式，從初期普遍陌生害怕到部分學生已有膽識與外師對談，但整體仍有許多進步空間	
		5. 具體量化效益指標有主題佳餚研發歷程企劃單、靜態動態成果展、主題情境教學回饋心得、實地導覽解說、餐旅英日語寫作、滿意度調查等。	1. 經資門經費執行率達 100%（無編資本門）。 2. 經常門已執行①主題佳餚研發歷程單 2 篇/人；②靜態動態成果展 2 場；③主題情境教學回饋心得 2 篇/人；④實地導覽解說 2 次/人；⑤餐旅英日語寫作 2 篇/人；⑥餐旅英日語教學滿意度調查達 87%。皆已達標。	

註：1. 請由該年度之申請計畫書中「伍、子計畫內容與經費」「六、預期效益」所條列之項目分項貼入。

伍、期末經費執行率一覽表

一、資本門項目執行一覽表

單位：仟元

填報日期：102/08/10

101 會計年度 (101 學年度上學期) 資本門 經費概算							101 會計年度 (101 學年度上學期) 資本門 經費執行				備註	
項次	名稱 (項目)	規格	單位	數量	單價	總價	單位	數量	單價	總價		
1	伺服器		台	2	100.0	200.0	台	2	100.0	200.0	數位學習平台專用	
2	網路日誌事件監控之 20 萬筆資料流		台	1	300.0	300.0	台	1	300.0	300.0	含網管功能平台專用	
總經費概算(A)						500.0	經費執行總額(B)		500.0	經費執行 率 B/A%		100%

102 會計年度 (101 學年度下學期) 資本門 經費概算							102 會計年度 (101 學年度下學期) 資本門 經費執行				備註	
項次	名稱 (項目)	規格	單位	數量	單價	總價	單位	數量	單價	總價		
1	讀卡機		台	1	100.0	100.0	台	1	98.0	98.0	題庫數位化建置	
2	攝影機		台	1	40.0	40.0	台	1	42.0	42.0	數位教學觀察	
3	護貝機	A3	台	2	30.0	60.0	台	2	30.0	60.0	重要資料原件保存	
總經費概算(A)						200.0	經費執行總額(B)		200.0	經費執行 率 B/A%		100%

註：名稱 (項目) 欄請按照計畫申請之品項填入，如需說明請填寫於備註欄。

二、經常門項目執行一覽表

單位：仟元

填報日期：102/08/10

項次	名稱(項目)	101 會計年度(101 學年度上學期) 經常門 經費概算及執行		102 會計年度(101 學年度下學期) 經常門 經費概算及執行		備註
		概算總額	執行總額	概算總額	執行總額	
1	鐘點費	167.2	167.2	110.4	110.4	
2	出席費	0	0	4.0	4.0	諮詢輔導費
3	工作費(工讀費)	17.3	17.304	17.3	17.304	
4	保險費	48.5	31.422	35.0	23.79	
5	旅運費(國內旅費、短程車資、運費)	0	0	0	0	
6	印刷費	6.6	6.6	3.0	3.6	
7	差旅費	0	0	2.7	2.12	
8	設備維護費	0	0	0	0	
9	材料費	70.0	87.097	70.0	81.21	
10	物品耗材費	0	0	0	0	
11	雜支	21.4	21.4	15.6	15.678	
12	其他	69.0	69.0	42.0	42.0	租車費
小計		400.0	400.023	300.0	300.102	

三、計畫經費執行一覽表

101 會計年度 (101 學年度上學期)										
單位：仟元 填報日期：102.08.10										
項次	子計畫名稱	經常門			資本門			整體經費執行		
		經費概算(A)	經費執行(B)	執行率(B/A)%	經費概算(C)	經費執行(D)	執行率(D/C)%	整體經費概算(A+C)	整體經費執行(B+D)	整體執行率(B+D)/(A+C)%
1	提升 e 化數位教學能力	50	50	100%	500	500	100%	550	550	100%
2	餐旅專技實務特色主題教學	350	350	100%	0	0	100%	350	350	100%
	合計	(a) 400	(b) 400	100%	(c) 500	(d) 500	100%	900	900	100%
102 會計年度 (101 學年度下學期)										
項次	子計畫名稱	經常門			資本門			整體經費執行		
		經費概算(A)	經費執行(B)	執行率(B/A)%	經費概算(C)	經費執行(D)	執行率(D/C)%	整體經費概算(A+C)	整體經費執行(B+D)	整體執行率(B+D)/(A+C)%
1	提升 e 化數位教學能力	40	40	100%	200	200	100%	240	240	100%
2	餐旅專技實務特色主題教學	260	260	100%	0	0	0%	260	260	100%
	合計	(e) 300	(f) 300	100%	(g) 200	(h) 200	100%	500	500	100%
101 學年度全學年										
經常門		資本門				整體經費執行				
(A)經費概算(a+e)	(B)經費執行(b+f)	(C)經費概算(c+g)	(D)經費執行(d+h)	(E)經費概算(A+C)	(F)經費執行(B+D)	經費執行率(F/E)%				
700	700	700	700	1400	1400	100%				

承辦人簽章：

承辦主任簽章：

會計主任簽章：

校長簽章：