

104 學年度「教育部國民及學前教育署補助高級中等學校精進優質計畫」 輔導訪視表

學校名稱：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

電話：(06)2640175 轉 201

行動電話：0987507369

傳真：(06)2611078

E-mail：t001@mail.asvs.tn.edu.tw

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

輔導訪視日期：中華民國 105 年 04 月 14 日

目 次

填表說明	3
一、基本資料	4
(一)學校基本資料	4
(二)學校評鑑結果	13
(三)辦理子計畫一覽表	21
二、子計畫成效.....	22
●104-1 翻轉創新數位教學社群	22
●104-2 鐵馬青年壯遊：青春不留白行動學習	31
●104-3 穿街走巷遇見老台南：觀光實務培力	39
●104-4 看見台灣米食文化教師增能	46
●104-5 餐旅食農教育新風貌	53
●104-6 微電影製作	60
三、自主管理成效.....	67
四、特色加分	68
附錄 1 經費執行率一覽表	69
附錄 2 專業諮詢表.....	73
附錄 3 季報表.....	74

104 學年度「教育部國民及學前教育署補助高級中等學校精進優質計畫輔導訪視表」填表說明

- 一、本表主要考評 104 學年度「教育部國民及學前教育署補助高級中等學校精進優質計畫」之受補助學校各項子計畫之執行情形。
- 二、本表分「基本資料」、「子計畫成效」、「自主管理成效」、「特色加分」等四部分及附錄。
- 三、請各校於彙整資料及填寫表冊，並經單位主管核章後，於 **105 年 3 月 31 日前** 將本表冊電子檔上傳至高級中等學校精進優質計畫資訊網（網址：<http://www.cust.edu.tw/alliance/web/sub.html>），**書面 4 份** 及光碟檔案 1 份，免備文於 **105 年 3 月 31 日前** 掛號郵寄至國立彰化師範大學附屬高級工業職業學校曹昌偉組長，電話：04-7252541 轉 272（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 104 學年度各計畫執行績效之主要依據，並作為本署後續補助之參考。
- 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 104 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「一、基本資料」，可由申請計畫書及學校評鑑表總 1~7 複製（普通型及技術型高中格式略有差異，不需重新填寫，請直接轉貼，唯資料有變動部分需加以更新）。
- 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；電郵信箱：yuyu@cc.cust.edu.tw）。

一、基本資料

(一) 學校基本資料

主辦學校	臺南市亞洲高級餐旅職業學校						學校代碼 211412		
合作對象	<input type="checkbox"/> 大學校院： <u>崑山科技大學</u> 、 <u>南臺科技大學</u> 、 <u>嘉南藥理大學</u> <u>遠東科技大學</u> 、 <u>中華醫事科技大學</u>						合作對象數(個)		
	<input type="checkbox"/> 產業界： <u>穎昌(甲種)旅行社</u> 、 <u>臺南市後壁區農會</u> <u>行政院農業委員會</u> 、 <u>臺南市政府教育局</u> 、 <u>農業局</u>						大學校院 5	產業界 5	
辦理子計畫	子計畫編號	子計畫名稱		辦理項目	評鑑項目未達80分(打V)	子計畫補助款(仟元)	實際參加教師人數	實際參加學生人數	
	104-1	翻轉創新數位教學社群		課程教學		955	251	146	
	104-2	鐵馬青年壯遊：青春不留白行動學習		學務輔導		750	7	40	
	104-3	穿街走巷遇見老台南：觀光實務培力		專業類科		765	152	60	
	104-4	看見台灣米食文化教師增能		專業類科		1200	181	71	
	104-5	餐旅食農教育新風貌		績效表現		380	204	34	
	104-6	微電影製作		績效表現		50	35	10	
申請補助款(仟元)	A.104年度補助款(104年8~12月)			B.105年度補助款(105年1~7月)			C.補助款(A+B)		
	經常門		資本門	經常門		資本門	單位:仟元		
	1,030		1,600	1,020		450	4,100		
學校評鑑結果	校長領導	行政管理	課程教學	學務輔導	環境設備	社群互動	績效表現	實習輔導	專業類科
	一等	二等	一等	二等	二等	二等	二等	二等	二等
教師員額(人) /學校地址	編制教師	核定專任教師	聘任專任教師	聘任兼任教師	學校地址				
	60	60	40	12	臺南市大成路一段5號				

表 1 學制規模

調查標準日：105/03/31

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	4	4	3		11	153	137	114		404	28	5		6	39	45	19
	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	5		15	258	224	235		717	28	5		6	39	45	19
五、進修學校		1	1	1		3	21	40	33		94	28	5		6	39	45	19
其他	1. 資源班																	
	2.																	
	3.																	
合計		10	10	9		29	432	401	382		1215	28	5		6	39	45	19

註：本表請逕自「學校評鑑表冊」複製及貼上。（普通型及技術型高中格式略有差異，不需重新填寫，請直接轉貼，唯資料有變動部分需加以更新）

表 2 專業類科規模

統計標準日：105/03/31

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	17	1	22	1	22			3	61
	餐旅群	餐飲管理科	3	136	3	115	2	92			8	343
綜合高中												
實用技能學程	餐旅群	餐飲技術科	5	258	5	224	5	235			15	717

註：本表請逕自「學校評鑑表冊」複製及貼上。(普通型及技術型高中格式略有差異，不需重新填寫，請直接轉貼，唯資料有變動部分需加以更新)

表 3 校舍規模

(面積單位：平方公尺) 學年度： 104 調查標準日：105/03/31

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	13	20	36	31							
附註												

註：本表請逕自「學校評鑑表冊」複製及貼上。(普通型及技術型高中格式略有差異，不需重新填寫，請直接轉貼，唯資料有變動部分需加以更新)

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	幹事	管理員 /助理員	書記	專任 老師	兼任 老師
校長室	1	1														
教務處	36			1	3						1	1			30	19
總務處	9			1	3							2	2	1	1	
實習處	9			1	2	3				1		1	1		2	
人事室	1			1												
會計室	1			1												
學務處	9			1	2		3	1	1			1			4	
輔導室	2			1	1										2	
圖書館	1			1												
導師及專 兼任老師															39	19
全校應有 編制員額	教師： <u>45</u> 人，職員： <u>21</u> 人，教官： <u>3</u> 人，董事會： <u>2</u> 人								全校現有 員額		教師： <u>39</u> 人，職員： <u>10</u> 人，教官： <u>3</u> 人					

註：本表請逕自「學校評鑑表冊」複製及貼上。(普通型及技術型高中格式略有差異，不需重新填寫，請直接轉貼，唯資料有變動部分需加以更新)

表 5 行政主管名單

調查標準日：105/03/31

	姓 名	性 別	任本職起始日	電 話	e-mail
校長	書國範	男	95.02.01	06-2640175 轉 101	skf@mail.asvs.tn.edu.tw
教務主任	鄭文章	男	80.08.01	06-2640175 轉 201	t001@mail.asvs.tn.edu.tw
學務主任	吳國榮	男	95.08.01	06-2640175 轉 301	t002@mail.asvs.tn.edu.tw
總務主任	黃振忠	男	95.08.01	06-2640175 轉 401	t006@mail.asvs.tn.edu.tw
實習主任	施智偉	男	98.08.01	06-2640175 轉 601	t055@mail.asvs.tn.edu.tw
主任輔導教師	黃淑珍	女	97.08.01	06-2640175 轉 501	t030@mail.asvs.tn.edu.tw
圖書館主任					
校務主任	陸大衛	男	98.08.01	06-2640175 轉 210	t035@mail.asvs.tn.edu.tw
夜間部主任					
人事主任	林正賢	男	93.08.01	06-2640175 轉 404	lcs@mail.asvs.tn.edu.tw
會計主任	吳春美	女	93.08.01	06-2640175 轉 403	t056@mail.asvs.tn.edu.tw
主任教官					
餐管科主任	莊弘一	男	104.08.01	06-2640175 轉 701	t093@mail.asvs.tn.edu.tw
觀光科主任					

表 6 校地規模

調查標準日：105/03/31

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	9134	—	教學用途	
其他狀況之校地	—	—		
總計	9134	—		

註：本表請逕自「學校評鑑表冊」複製及貼上。（普通型及技術型高中格式略有差異，不需重新填寫，請直接轉貼，唯資料有變動部分需加以更新）

表 7 教師學歷概況

學年度： 104 調查標準日：105/03/31

		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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	5.88
	碩士	10	2	0	12	36.36	1	0	2	3	50	7	41.18
研究所四十學分班結業		1	0	0	1	3.03	0	0	0	0	0	2	11.76
大學畢業		17	2	0	19	57.58	0	0	2	2	33.3	7	41.18
專科學校畢業		0	1	0	1	3.03	1	0	0	1	16.7	0	0
其他		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計		28	5	0	33	100	2	0	4	6	100	17	100

註：本表請逕自「學校評鑑表冊」複製及貼上。(普通型及技術型高中格式略有差異，不需重新填寫，請直接轉貼，唯資料有變動部分需加以更新)

表 8 103 學年度學生流動與教師異動概況

調查標準日：105/03/31

8-1 學生流動情形（不含進修學校）

全校學生數 A	休學人數 B	廢止學籍人數 C	轉出人數 D	休學、廢止學籍 及轉出總人數 B+C+D=E	學生流失率 E/A×100%
1121	17	8	34	59	5.3%

- 註：1. 休學包括因病、志趣不合、經濟困難、兵役、出國、其他等。
 2. 廢止學籍：第二次休學學生未於期限內辦理復學、轉學或放棄學籍者。
 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。

調查標準日：105/03/31

8-2 教師異動情形

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%
39	0	0	0	0

(二) 學校評鑑結果

接受評鑑年月：103 年 09 月 12 日

校務評鑑結果		二等	專業類科評鑑結果	二等	總評鑑結果	二等
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	一等	<ol style="list-style-type: none"> 1. 校長接受正統師範校院之教育，歷經基層導師、組長、主任、校長等職務，對學校經營管理有豐富之經驗。 2. 校長時常親自撰寫提升效育的新聞稿，主動行銷學校的優良事蹟，不僅深獲媒體一致的肯定，而且激勵師生之信心，讓學校校譽被社會大眾普遍認同。 3. 校長在八年任內將學生數由 700 餘名提升至現今的 1300 餘名，在少子化的衝擊下，實屬不易，值得肯定。 4. 校長以身作則的行政領導風格圓融有效，深獲師生及家長之肯定。 		<ol style="list-style-type: none"> 1. 建議校長與董事會多加溝通，期能擴充校地，讓學校永續經營。 2. 校長可再與資深同仁溝通薪資問題，讓校園更加溫馨和諧。 		
		項目特色				
		<ol style="list-style-type: none"> 1. 在校長有效的領導下，「亞洲餐旅」與「餐旅教育」畫上等號，成為學校特色。 2. 學校在專業服務活動及關懷弱勢方面頗有績效，值得肯定。 				
二、行政管理	二等	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學校積極規劃校務發展計畫，並能因應地區特色發展，營造專業辦學形象，校務績效逐年提升。 2. 行政電腦化已見成效，法規、表單品質亦隨之更新改善。 3. 學校積極增補餐飲特色設備，例如窯烤比薩爐、烤鴨爐，擴增學校餐飲發展空間。 		<ol style="list-style-type: none"> 1. 宜積極辦理學生校外職場實習等有益職場銜接的學習活動，而非侷限於參訪活動。 2. 各項會議章程宜更落實，例如教務會議出席人員與實際出席人員有所落差，如教師係以代表制方式出席，宜另訂遴選辦法。 3. 部份教室（B、C 棟）內部設備（含燈光照明、冷氣）較為老舊，宜加強維護。 		

評鑑項目 (範疇)	評鑑 結果	評鑑委員意見	
		優點	改進建議
			4. 教師鐘點費編制額度為 320 元，與現行標準有所落差，且與政府補助學校之均質化優質化與優質精進（精進優質）等補助經費額度有所差異，宜請改善。 5. 圖書館人力配置宜再強化，並提升服務面向與深度。
		項目特色	
		1. 學校致力餐飲管理類科辦學，對學生技能證照輔導作為與成效良好，值得肯定。	
三、課程教學	一等	1. 學校全部教師均參與教師專業發展評鑑，可提供教師專業發展各面向之成長。 2. 教師積極協助學生提升競爭力，熱心指導學生取得專業證照，成果顯著。 3. 教師能編製多元輔導教材，並將教材上載教學平台，提供學生自主學習。 4. 學校積極推動網路教學平台，全體教師均能妥善使用，成效已逐漸彰顯。 5. 能透過 iEARN 國際網路學習活動，落實國際教育融入課程教學活動。 6. 教師能採多元評量方式進行學生學習評量，並能落實學生作業抽查。	1. 課程發展委員會、教學研究會議等相關會議，宜針對前次會議之決議執行情形，進行追蹤檢核。 2. 班級教室僅配置一台電視螢幕，對學生人數較多之班級教學效果不佳，宜改善。 3. 耕心園每月座談之記錄略顯簡略，不易呈現學生個別化學習及特教與行政支援服務情況，宜改善。
		項目特色	
		1. 全校教師皆能參與教師專業發展評鑑，通過初階與進階人數逐年增加。 2. 所有教師均能利用網路數位教學平台，提供數位教材予學生自主學習。 3. 能積極推動國際教育與文化交流活動，透過專業學習社群，提升國際教育融入課程教學。	

評鑑項目 (範疇)	評鑑 結果	評鑑委員意見	
		優點	改進建議
四、實習輔導	二等	<ol style="list-style-type: none"> 1. 已設有專職主管綜理實習業務，定期召開實習會議進行溝通協調，並有檢討之機制。 2. 積極推動技能教學，鼓勵學生參加技能檢定，近三年通過證照比例及人數逐年提升，並能推動較高階乙級證照，增加學生競爭力。 3. 能以多元方式（如：引進業師、企業參訪、邀請講座等），縮短理論教學與實務工作之差距。 4. 建有就業資訊網頁專區，連結公民營就業服務機構，並主動提供就業訊息，協助學生獲得求才訊息，引介學生進入職場。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 宜持續強化與地區產業之互動與連結，爭取符合類科目目標之職場實習機會。 2. 目前係由人事主任參加勞工安全衛生教育訓練，未來宜增加由業務相關人員參與，以維護學生實習安全。 3. 現有的實習材料管理辦法並不符合餐旅學校特性，建議依據食材採購之實際需求重新擬定，並宜有清查與盤點之機制與記錄，另供應商亦宜有合約之簽訂，以確保學生食材使用之安全。 4. 近三年專業類科專題製作成效逐年下降，宜進一步了解原因，並強化學生整合性學習體驗，以提升學生的實務能力。
		項目特色	
		1. 技能教學近三年有具體成果，學生取得證照、獲獎人數逐年提升。	
五、學務輔導	二等	<ol style="list-style-type: none"> 1. 規劃「友善校園週」，宣導反黑、反毒、反霸凌，落實重大議題宣導。 2. 協助各類弱勢學生申請獎助學金，健全支持系統，對於急難學生提供無息分期付款，立意佳。 3. 實施學習檔案製作與競賽，增進學生未來升學與就業能力。 4. 生命教育與性別平等教育的宣導與規劃落實。 5. 舉辦社團活動、幹部研習與成果展演等，社團發展成果佳。 6. 校園性別平等事件預防與處理流程，皆按規定辦理。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 無專任合格輔導教師，輔導人力嚴重不足。 2. 主任輔導老師與特教組長每週教學時數過高，不易專心推動輔導業務。 3. 宜謀求降低學生大過、小過與警告次數，鼓勵行善銷過等措施。 4. 曠課人數比率過高，宜強化學生學習興趣與動機，降低缺曠課人次。
		項目特色	
		1. 學務輔導工作有具體成果，學生取得證照、獲獎人數逐年提升。	

評鑑項目 (範疇)	評鑑 結果	評鑑委員意見	
		優點	改進建議
		項目特色	
		1. 每學期實施全校校園生活問卷，實際了解學生在校生活適應情況，防範未然。 2. 加強反菸害防治，並為學生成立戒菸班，值得肯定。	
六、環境設備	二等	1. 受限於學校空間不大，認養週邊小型公園綠地，同時增加學生活動空間，做法甚佳。 2. 七個合乎國家證照考試標準之檢定場所，符應餐旅專門專校完整規劃，值得稱許。 3. 「綠手指計畫」設置佳，積極督導可收良好之校園綠美化成效。	1. 學校空曠區域不大，球場以外之水泥地面已呈現不平及裂痕，宜設法整修，以維學校整體綠美化之良好成果。 2. 廢棄物及未移除之垃圾等之週邊，仍宜維持乾淨整齊，保持良好環境衛生。 3. 圖書館宜有專職人員之設置，確保圖書館功能之發揮。 4. 館藏圖書仍待充實，提供學生增長知能的環境。
		項目特色	
		1. 鐵板燒、掛爐烤鴨、窯烤 PIZZA 等設備及專業咖啡師認證考場，甚具特色值得稱許。 2. 學生在環境設備相關指標方面，整體滿意度極佳，實難能可貴。	
七、社群互動	二等	1. 家長會組織健全且運作正常，能發揮教育合夥人的功能（如：每年辦理親職教育講座、提供師生國內外比賽補助金、證照獎學金...等）。 2. 家長會成員積極參與學校相關活動；家長委員亦能熱心參與校內重要會議，建立親師互動良好機制。 3. 積極辦理推廣教育，如：第二專長證照輔導班，開放班別多元且具績效。 4. 能與不同類型、層級學校(國中及技專校院)策略聯盟，訂定具體可行合作計畫，並落實實施。 5. 能與學校、專業類科相關之鄰近職訓中心建立良好關係(如：專人接受勞委會職訓局 TTQS 培訓與辦理評核)	1. 請針對前次評鑑結果之建議「學校宜積極輔導成立校友會」項目，能及早成立與正常運作，以發揮其正向功能。 2. 家長會代表大會會議記錄內容，請加入前次會議決議執行情形及提案討論。
		項目特色	

評鑑項目 (範疇)	評鑑 結果	評鑑委員意見	
		優點	改進建議
		1. 能與不同類型層級學校策略聯盟，並積極落實多項合作事宜。 2. 家長會能積極協助校務推展，發揮教育合夥人功能。 3. 能與職訓單位建立良好互動關係。	
八、績效表現	二等	1. 落實教師專業成長之推動，全數教師參加教師專業發展評鑑，近五成教師獲進階資格。 2. 積極輔導學生技能檢定，在丙級及乙級技能證照通過比例逐年提升。 3. 運用專案計畫經費改善類科專業教室設備設施，獲教師及學生一致肯定。 4. 透過各類媒體行銷學校，教師及家長均表示，學校的社區聲望有顯著提升。	1. 學校生師比偏高，專任教師人數較少，以致平均教師授課時數偏多，宜進行改善。 2. 各項專案計畫經費補助，宜確實挹注於教師教學輔導及學生技能提升之相關費用。 3. 學校整體之願景及目標，宜有更宏觀的思維，並推動學校成為具文化、觀光及餐飲融合特色之學校。 4. 各專業類科的課程定位宜重新檢討，並落實於校訂必修選修之特色課程規劃及發展。
		項目特色	
		1. 教師積極熱心，運用課餘時間輔導學生專業技能，學生在競賽及證照的表現突出。 2. 與勞委會合作推動第二專長班。配合區域人才培育之政策，成效良好。 3. 配合教育政策申辦各項暨職補助專案，落實學校軟硬體之提升及發展。	

專業類科評鑑：餐飲管理科（含實用技能－餐飲技術科）

評鑑項目 (範疇)	評鑑 結果	評鑑委員意見	
		優點	改進建議
一、科培育目標	一等	1. 利用各項會議凝聚科的培育目標及各項能力培養。 2. 科務會議及教學研究會召開，有利教師共識之建立。	
二、科師資	二等	1. 科教師專業素養與專長皆相當優秀，具有乙級證照人數多。 2. 教師教學認真，任勞任怨。	1. 合格教師比率偏低，宜增聘合格教師。 2. 鼓勵教師進修配套措施宜加強，鐘點費激勵可強化。 3. 教師任課鐘點數偏高，約 26~28 時/週，宜設法調整。
三、科課程	二等	1. 科專業師資及專業設備支援觀光科之中餐烹調、烘焙課程、西餐課程及國中技藝課程，符合資源共享原則。	1. 宜依餐飲產業發展趨勢及科的培育目標，定期檢視評估課程發展的需求，進行科課程的統整規劃。 2. 宜將中、西餐、烘焙及飲調等核心科目列為校訂必修科目，以符合餐飲科培育目標。
四、科教學	二等	1. 學生可於課餘時間或假日借用專業教室，加強檢定訓練或製作競賽作品，師生能充分運用實習相關設備。 2. 提供各項教學資源，協助學生完成專題製作課程，並參加專題製作競賽獲獎（2014 健康樂活創意料理專題製作競賽團體組第一名）。	1. 宜針對學生升學及就業需求實施相關輔導活動，協助學生進行職涯規劃。
五、科圖儀設施	二等	1. 具有 5 間中餐、餐服、烘焙、飲調及中麵等職類丙級技術士技能檢定術科合格場地，科實習場所教學設備符合教學需求及工業安全與環境衛生相關法規。 2. 訂定有專業教室使用與管理辦法及設備器具使用登記辦法，執行成效良好。	1. 宜持續添購相關器具，以汰舊換新。
六、科行政管理	二等	1. 科主任通盤規劃科務工作領導有方，使科務運作良好。 2. 積極爭取計畫經費補助，有助教學設備之改善。	1. 學生升學比率佔七至八成，輔導機制較缺乏，宜加強。 2. 學生上廚藝相關課程之服裝規範宜加強，如專業制服及安全鞋等。

評鑑項目 (範疇)	評鑑 結果	評鑑委員意見	
		優點	改進建議
			3. 有些資料遺漏，如 100 年科務會議紀錄，檔案管理宜再強化。
七、科辦理成效	二等	1. 鼓勵學生對外參加比賽，成績優異，同時證照考取人數逐年增加。 2. 積極參與社區各項活動與餐會之舉辦，獲得好評。	1. 學生就業的行業別偏多，宜聚焦相關餐飲產業，有利教學成效。 2. 外語能力的培養宜再加強，有利銜接大學教育的發展。
類科特色			
1. 餐飲職類技術士乙級證照取得人數逐年增加，值得肯定。 2. 輔導學生參加全國技藝競賽，獲教育主管機關獎勵，成果優異。			

專業類科評鑑：觀光事業科

評鑑項目 (範疇)	評鑑 結果	評鑑委員意見	
		優點	改進建議
一、科培育目標	一等	1. 科短、中、長期發展目標已明確訂定。 2. 科目標符合科需求與特性。	1. 科培育目標宜加強向學生宣導，使學生明瞭學習重點。
二、科師資	一等	1. 教師對科之向心力強。 2. 科內教師熱心負責，並積極與學生互動。	1. 建議調任一位專任科主任，專理科內教學、行政事務。
三、科課程	一等	1. 各教學科目皆有教學大綱及教學進度表。 2. 課程依綱要規劃執行，理論與實務並重。	1. 宜減少廚藝學科，增加觀光導覽課程。
四、科教學	一等	1. 針對餐旅服務丙級、飲料調製丙級檢定，加強相關檢定輔導課程。	1. 為突顯觀光事業科特色，宜鼓勵學生參加全國性與觀光相關之競賽，如遊程規劃。
五、科圖儀設施	一等	1. 飲料調製、餐旅服務等課程之實習教室能充分運用。 2. 各專業教室訂有設備、設施使用及管理辦法。	1. 具 Demo 之專業教室僅一間，應可設置簡單之 Demo 設備，以利學生上課。
六、科行政管理	一等	1. 科主任領導科務之能力佳。 2. 科務會議記錄能持續追蹤執行。	1. 建議成立隸屬觀光事業科之教學研究會議。
七、科辦理成效	一等	1. 輔導學生獲取多張證照，值得嘉許。 2. 學生積極參與餐飲競賽，成績優越。	1. 宜加強觀光事業科學生參與臺南市各景點之解說服務，以提升本職學能。
類科特色			
1. 能充分運用學校既有之餐飲硬體相關資源，提升學生於觀光領域外，餐飲相關技術的能力。 2. 學生畢業前皆能獲得三張以上的證照。 3. 能結合鄰近科技大學補充票務（如：航空訂票）與解說導覽等課程之實務需求。			

(三) 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)	
			實際參與 教師人數	實際參與 學生人數	實際參與 校數	實際參與 教師人數	實際參與 學生人數	實際參與 廠家數	實際參與 業界人數
104-1	翻轉創新數位教學社群	課程教學	226	146	2	25	0	8	20
104-2	鐵馬青年壯遊：青春不留白行動學習	學務輔導	5	40	1	2	0	1	2
104-3	穿街走巷遇見老台南：觀光實務培力	專業類科	137	60	5	15	0	3	12
104-4	看見台灣米食文化教師增能	專業類科	178	71	3	3	0	3	4
104-5	餐旅食農教育新風貌	績效表現	199	34	1	5	0	8	51
104-6	微電影製作	績效表現	34	10	1	1	0	1	1
總計			779	361	13	51	0	24	90

註：1. 本表請參考申請計畫書「肆、辦理子計畫一覽表」，數據請以最新辦理情況填寫。

2. 辦理項目為校長領導、行政管理、課程教學、學務輔導、環境設備、社群互動、實習輔導、績效表現、專業類科

二、子計畫成效（各子計畫請分別填表）

●子計畫編號：104-1

一、子計畫名稱	翻轉創新數位教學社群	
二、辦理項目 (單選)	<input type="checkbox"/> 校長領導 <input type="checkbox"/> 行政管理 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 專業類科 <input type="checkbox"/> 拍攝微電影	
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>南臺科技大學</u>	<input checked="" 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>崑山科技大學</u>	<input checked="" 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>中華醫事科技大學</u>	<input checked="" 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	<ol style="list-style-type: none"> 推動技職再造二期課程活化，提升教師教學成效、降低教學負荷 專任教師人力不足致負擔重、參與意願低、創新教學少、學習社群低...等教育資源弱勢打點指標落後，惟有透過數位持續精進與翻轉教育學習社群共同備課等手段，始能降低現有教學負擔。 點燃教師專業學習社群團隊合作學習火苗，創新翻轉共備共學共好 呼應教育資源弱勢打點項目，成立教師專業學習社群，鼓勵自發進行省思、探究、合作、對話、分享與學習，以創新教學活動設計，改善教學品質。因此，透過計畫性地推動同領域教師共備共學共好，以整合教學資源，活化有效教學和增進學生學習成效。其中，有鑑於觀光與餐飲強調在地國際化，本校成立國際餐旅特色班特招，因此特別強化邁向國際化的專業語文能力共備方案。 推動「食在有藝思，玩出食尚競爭力」翻轉教學具體實踐年 囿於，本校學生基礎學科程度普遍較低、自主管理與思辯能力也普遍較弱，致全國商業技能競賽或四技二專統測成績表現始終存在著難以突破的瓶頸。雖學校有推動補救教學，然以傳統教學模式延伸課後輔導，參與度低且成效有限，故延續前期計畫，定調本期為產出具體績效之翻轉教育實踐年。 推動校外教學觀摩、開放教室公開觀課與教學評量回饋機制 精進教師活化教學能力，提升有效教學品質。同時，建立教學回饋機制，透過教學滿意度回饋檢視自我教學，適時調整與補救。 	

	工作項目編號	工作項目	實施對象	辦理時程
五、工作內涵	104-1-1	專業學習社群教師增能	全體教師	104/08/20 至 105/03/31
	104-1-2	共備共學共好活化教學	國英數PLC	104/08/15 至 105/02/04
	104-1-3	教師教學評量與回饋	全校師生	104/09/01 至 105/06/15
	104-1-4	數位教材錄製與互動題庫	全體教師	104/09/01 至 105/05/31

(一)子計畫 104-1 達成目標情形

104-1 目標	學校自評結果	
	具體成果	遭遇困難及待改進事項
<p>1. 推動技職再造二期課程活化，提升教師教學成效、降低教學負荷專任教師人力不足致負擔重、參與意願低、創新教學少、學習社群低...等教育資源弱勢打點指標落後，惟有透過數位持續精進與翻轉教育學習社群共同備課等手段，始能降低現有教學負擔。</p> <p>2. 點燃教師專業學習社群團隊合作學習火苗，創新翻轉共備共學共好呼。應教育資源弱勢打點項目，成立教師專業學習社群，鼓勵自發進行省思、探究、合作、對話、分享與學習，以創新教學活動設計，改善教學品質。因此，透過計畫性地推動同領域教師共備共學共好，以整合教學資源，活化有效教學和增進學生學習成效。其中，有鑑於觀光與餐飲強調在地國際化，本校成立國際餐旅特色班特招，因此特別強化邁向國際化的專業語文能力共備方案。</p> <p>3. 推動「食在有藝思，玩出食尚競爭力」翻轉教學具體實踐年。囿於，本校學生基礎學科程度普遍較低、自主管理與思辯能力也普遍較弱，致全國商業技能競賽或四技二專統測成績表現始終存在著難以突破的瓶頸。雖學校有推動補救教學，然以傳統教學模式延伸課後輔導，參與度低且成效有限，故延續前期計畫，定調本期為產出具體績效之翻轉教育實踐年。</p> <p>4. 推動校外教學觀摩、開放教室公開觀課與教學評量回饋機制。精進教師活化教學能力，提升有效教學品質。同時，建立教學回饋機制，透過教學滿意度回饋檢視自我教學，適時調整與補救。</p>	<p>1. 104年8月21日邀請翁蕙君老師協助本校辦理「前進府城」地理桌遊之教學應用，導入遊戲融入教學與培養種子教師，以顛覆傳統板書教學，增進學生學習興趣與基礎學科之成績表現。</p> <p>2. 104年12月18日邀請林奎佑教授協助本校辦理「台灣美食的文化趣味」研習活動，結合美食與傳統文化，讓師生瞭解每一道美食的背後故事，激發師生對美食文創的潛能，不僅做一道好菜，還會說一口好菜。</p> <p>3. 104年8月18日邀請卓憶蘭老師協助本校辦理「國文文本共備工作坊」研習活動，借重講師豐富的教學經驗，帶領國文科社群教師具體產出國文文本共備成果。</p> <p>4. 104年12月25日邀請教育部分組合作學習工作坊計畫協同主持人張碧珠協助本校辦理「英文聽力訓練分組合作學習實務教學」研習活動，帶領英文科社群教師及學生合作學習教學實務操作。</p> <p>5. 105年1月18日邀請黃啟勇老師協助本校辦理「餐旅教育磨課師 MOOCs 培訓工作坊」研習活動，培養教師錄製數位教材的能力。此工作坊亦將持續於本學期推動，並進入實務課程的產出。</p>	<p>遭遇困難：</p> <p>1. 班級數位學習教學設備已完成採購裝設，僅有少數教師使用數位教學；鼓勵教師運用數位教材，提升學生學習興趣與廣度，並獎勵學生利用課餘時間使用數位學習平台學習。</p> <p>2. 本計畫辦理相當多場次的各類教師增能活動，唯大部份教師未能將所學落實至學生上課，與教師持續溝通鼓勵，踏出第一步才知道學生的反應，因學生程度不一，預期結果或有落差，但經過反覆修正調整，必能獲致相當的成效。</p>

(二)子計畫 104-1 達成「預期效益」情形

104-1 預期效益	學校自評結果	
	具體成果	遭遇困難及待改進事項
<p>1. 提升教師專業素質</p> <p>(1)透過專業學習社群精進學習，激發教師創新思維、活化教學，並透過經驗交流、成長學習與數位學習平台，提升教師教學與輔導之能力，營造師生快樂的教學氛圍。</p> <p>(2)透過教師共同備課，達到優質教學資源分享，匯集整合教學資源，豐富教學媒材與資源，以提升教學質素。</p> <p>(3)建立校內教師互相交流的文化，並透過教師實際觀課及進行分享與討論、教學反思與回饋，關注課堂中不同程度學生的學習參與暨學習表現，更有效提升學與教的效能。</p> <p>(4)教師透過教學滿意度回饋，檢視自我教學，適時調整與補救。</p> <p>2. 提升學校評鑑績效</p> <p>(1)推動技職再造二期課程活化，提升教師教學成效、降低教學負荷。</p> <p>(2)改善教室數位教學環境，一、二年級教室投影機布幕一次到位。</p> <p>(3)可具體改善教育資源弱勢打點之教師參與專業學習社群比、平均每部單槍投影機提供多少位學生使用、每班可配多少部單槍等缺失項。逐年確實落實，所累積的綜效亦當可改善私校難解的生師比、專任合格教師比率、平均每班專任教師數、教師專業授課比率、教師每週平均教學節數所致的教學負荷。</p>	<p>1. 成立 5 個專業學習社群，有校分擔教師研習時數，並能深入各專業領域研究學習，連繫分享各科的教學經驗，並將所學融入課程中，有效提升教學成效。</p> <p>2. 教師參與專業發展評鑑率 87%，鼓勵教師繼續參加進階與輔導老師研習，並取得相關證書。</p> <p>3. 教師使用數位學習平台比率高達 85%，而學生使用數位學習平台比率達 64%，此比率尚有提升空間。</p> <p>4. 持續辦理翻轉教學的應用研習活動，讓老師體驗分享各種不同的創意教學與教室管理，透過教學活動設計與創新教學方法，全面提升教學品質，增進學生學習成效。</p>	

(三)子計畫 104-1 達成量化指標情形

104-1 指標項目		104 學年度		具體成果質性描述	遭遇困難及待改進事項
		目標	績效		
校訂績效指標	教師參與教師專業學習社群比率	30%	33%		
	實施教學演示（公開觀課）之教師人數	5	2		下學期持續辦理
	接受學生滿意度調查之教師數	10	5		下學期持續辦理
	數位學習平台教師使用率	82%	85%		
	數位學習平台學生使用率	60%	64%		
署訂績效指標	編號	績效指標			
	3.2	組織教師專業或學習社群數	5	5	
	3.18	教師自製教材數	70	42	下學期持續辦理
	3.21	發展多媒體教材及專題實作課程數	25	27	
	9.5	辦理教師教學改進研習次數	8	6	下學期持續辦理
	10.6	教師參與專業發展評鑑率	80%	87%	

(四)子計畫 104-1 對達成「評鑑範疇」之改善成效

評鑑範疇	評鑑結果	委員意見之改進建議	改善情形	未改善之理由
課程教學	三等 (99 年度)	<ol style="list-style-type: none"> 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。 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。 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。 	<ol style="list-style-type: none"> 教師能編製多元輔導教材，並將教材上載教學平台，提供學生自主學習。 學校積極推動網路教學平台，全體教師均能妥善使用，成效已逐漸彰顯。 能透過 iEARN 國際網路學習活動，落實國際教育融入課程教學活動。 教師能採多元評量方式進行學生學習評量，並能落實學生作業抽查。 	
	一等 (103 年度)	<ol style="list-style-type: none"> 課程發展委員會、教學研究會議等相關會議，宜針對前次會議之決議執行情形，進行追蹤檢核。 班級教室僅配置一台電視螢幕，對學生人數較多之班級教學效果不佳，宜改善。 耕心園每月座談之記錄略顯簡略，不易呈現學生個別化學習及特教與行政支援服務情況，宜改善。 	<ol style="list-style-type: none"> 依委員改進建議辦理。 自 102 年已逐年透過各專案計畫編列預算採購投影機與布幕，104 學年度上學期全面建置完成全部教室之數位環境改善。 依委員改進建議辦理。 	

(五) 子計畫 104-1 大學校院或產業界提供協助情形

提供協助單位	提供協助內容	具體成果質性描述	遭遇困難及待改進事項
<p>■大學校院 ■產業界</p>	<p>1. 崑山科技大學 2. 軟體大學、業師</p>	<p>2. 邀約教育界相關知名講師或先驅者，蒞校講座，並實務帶領，同時亦安排受測學生共學，俾利反饋修正內化至教學。</p>	<p>1. 以高職學校自身教學問題需求出發，合作技職校院能提供之協助有限，或過於學理而不適。</p>

(六)子計畫 104-1 執行及推展情形表 (與子計畫無關之項目請填「0」)

項 目	單 位	
1. 本項子計畫辦理大學校院與本校合作課程科目數	0	科目
2. 本項子計畫辦理大學校院與本校合作課程之本校參與教師人數	0	人
3. 本項子計畫辦理大學校院與本校合作課程之本校參加學生人數	0	人
4. 本項子計畫辦理大學校院教師協同教學之參加學生人數	261	人
5. 本項子計畫大學校院教師至本校支援教學總節數	16	節數
6. 本項子計畫大學校院教師至本校支援教學人次	5	人次
7. 本項子計畫所發展之學校本位課程科目數	4	科
8. 本項子計畫辦理校內跨科共同開課科目數	1	科
9. 本項子計畫所建置教學網站之學習單元數	0	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	1	科
12. 本項子計畫大學校院教師補助本校開設特色課程科目數	0	科
13. 本項子計畫大學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	20	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	48	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	226	人次
17. 本項子計畫辦理大學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	4	人次
20. 本項子計畫之大學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大學校院師生參與人次	25	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	20	人次
23. 本項子計畫辦理研習或活動之校內師生參與人次	372	人次
24. 本項子計畫之學生參加產學合作人次	16	人次
25. 本項子計畫之教師參加產學合作人次	35	人次

項 目	單 位	
26. 本項子計畫辦理本校學生至大學校院社團研習時數	0	小時
27. 本項子計畫辦理本校社團與大學校院社團合作之社團數	0	個
28. 本項子計畫辦理大學校院社團之合作數	0	個
29. 本項子計畫辦理與大學校院社團合作次數	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）	2	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）	112	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

●子計畫編號：104-2

一、子計畫名稱	鐵馬青年壯遊：青春不留白行動學習			
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 checked="" 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 type="checkbox"/> 專業類科 <input type="checkbox"/> 拍攝微電影			
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 checked="" 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"/> 產業界： <u>阿甘自轉車</u> ，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. 推動技職再造二期課程活化，強化教師增能與學生學習興趣採納校務評鑑建議，以追求卓越心態，利用技職端資源來協助本校專業類科發展，積極推動課程彈性、實務增能與證能合一。本校觀光科一年級以台南在地導覽解說，二年級以全島環島為主軸。一、二年級中，單車為主要交通工具，而強化教師直接關聯課程活動設計能力，進而協助整合學生行程設計能力。</p> <p>2. 運用整合性行動學習體驗、小團體同儕影響力，培養學生重視團隊精神且自動自發獨立人格與認真負責、解決問題的能力。</p> <p>3. 營造校特色活動—鐵馬環島紀行之全方位行動學習綜效配合觀光科課程辦理鐵馬環台訓練行動學習活動，導入教師自行車領隊證照、鐵馬維修與鐵馬野炊等教學，尋求業界協同教學，進而融入課程，加強學生對於單車基本維修、行程設計、野外求生與紮營野炊能力，以提升學習興趣與符合生涯需求。</p> <p>4. 觀光科教師導入行程設計、外語導覽解說、本土餐旅文化，餐飲科教師投入地方美食特色，配合「從產地到餐桌」特色發展且融合健康促進議題，專研特色食材，配以健康飲食製備加以推廣，提倡正確休閒觀念，提升學生學習興趣與對觀光餐飲實務面知能，搭配雙鐵「鐵路、鐵馬」行程，完成環台之旅。</p>			
五、工作內涵	工作項目編號	工作項目	實施對象	辦理時程
	104-2-1	鐵馬環島遊程設計	觀光科教師	104/09/15 至 105/05/30

	104-2-2	鐵馬維修技術	全體教師	104/10/01 至 105/06/30
	104-2-3	鐵馬野炊訓練	觀光餐飲教師	104/11/01 至 105/05/30
	104-2-4	各地食材料理探索	餐飲科教師	104/11/01 至 105/05/30

(一)子計畫 104-2 達成目標情形

104-2 目標	學校自評結果	
	具體成果	遭遇困難及待改進事項
<p>1. 推動技職再造二期課程活化，強化教師增能與學生學習興趣採納校務評鑑建議，以追求卓越心態，利用技職端資源來協助本校專業類科發展，積極推動課程彈性、實務增能與證能合一。本校觀光科一年級以台南在地導覽解說，二年級以全島環島為主軸。一、二年級中，單車為主要交通工具，而強化教師直接關聯課程活動設計能力，進而協助整合學生行程設計能力。</p> <p>2. 運用整合性行動學習體驗、小團體同儕影響力，培養學生重視團隊精神且自動自發獨立人格與認真負責、解決問題的能力。</p> <p>3. 營造校特色活動—鐵馬環島紀行之全方位行動學習綜效配合觀光科課程辦理鐵馬環台訓練行動學習活動，導入教師自行車領隊證照、鐵馬維修與鐵馬野炊等教學，尋求業界協同教學，進而融入課程，加強學生對於單車基本維修、行程設計、野外求生與紮營野炊能力，以提升學習興趣與符合生涯需求。</p> <p>4. 觀光科教師導入行程設計、外語導覽解說、本土餐旅文化，餐飲科教師投入地方美食特色，配合「從產地到餐桌」特色發展且融合健康促進議題，專研特色食材，配以健康飲食製備加以推廣，提倡正確休閒觀念，提升學生學習興趣與對觀光餐飲實務面知能，搭配雙鐵「鐵路、鐵馬」，完成環台之旅。</p>	<p>1. 活化觀光科導覽能力，上半年度已進行兩次，校外古蹟導覽解說，並配合全島環島的行程設計，也陸續參加大專端的行程設計比賽，也都有不錯成績。</p> <p>2. 配合產業界自行車教學與訓練，上學期已陸續由 15 公里持續加強到 40 公里的騎乘訓練。下學期除了短程訓練另有 4/1 大凍山登山訓練與 6/9-10 屏東車城長程訓練。</p> <p>3. 配合觀光科課程辦理鐵馬環台訓練行動學習活動，教師自行車領隊證照已於上學期完成，計有 5 位教師與 5 位同學同時取得 C 級領隊證照。</p> <p>4. 大專端提供行程規劃師的課程訓練，上學期已結束，下學期預計於 6 月 3-4 日完成，學生預計於 7 月初完成考照計畫。</p>	

(二)子計畫 104-2 達成「預期效益」情形

104-2 預期效益	學校自評結果	
	具體成果	遭遇困難及待改進事項
<p>1. 提升教師專業知能 加強觀光、餐飲科教師考取自行車 C 級領隊、遊程規劃師認證，並透過紮實的養成訓練，涵養教師遊程設計、導覽解說、鐵馬維修與紮營野炊等實務技能，強化活動企劃式教學指導能力，進而融入教學，培訓學生熟稔旅遊專業職能。</p> <p>2. 強化技職產學鏈結 推動產學交流、強化學校與業界產學合作關係。教師增能且透過受測學生學習狀況具體反饋推動「旅行社角色扮演之參與式情境設計」戶外教學，以增廣學生對觀光產業認識與在地文化關懷。</p> <p>3. 促進師生多元發展 藉由鐵馬環島之行、鐵馬維修、紮營野炊、食材探索與專業導覽等訓練，開啟餐旅學校人、土地與食物之對話，體現三生（生態、生產、生活）有感餐旅行動教育。未來更將內化轉移融入教學，有效教學地涵養學生多元實務技能、提振學生學習興趣、愛物惜物尊重自然與面對問題解決問題的能力。</p>	<p>1. 上學期完成領團人員考照，C 級領隊證照考照。鐵馬維修與紮營野炊等實務技能，相信在未來環島計畫中必能產生功能。</p> <p>2. 透過大專學校與業界產學合作關係，學生學習了很多業界導覽經驗，與在地文化認識。</p> <p>3. 陸續校外騎乘訓練，除了深入各地市場，也品嚐各地美食，相信可增加多元實務技能、也提振學生學習興趣、未來對於愛物惜物的觀念與尊重自然與解決問題的能力，應該都可獲得進步。</p>	

(三)子計畫 104-2 達成量化指標情形

104-2 指標項目		104 學年度		具體成果質性描述	遭遇困難及待改進事項
		目標	績效		
校訂績效指標	遊程設計外語解說場次	2	2	目前有三組進行比賽中	
	旅行社角色扮演情境活動場次	6	6	學習業者與消費者之間的情境對話	
	教師共備融入教學教材數	1	1	完成行程設計計畫與單車維修概念	
	拍攝鐵馬壯遊微電影部數	1		預計於7月底環島後完成	
署訂績效指標	編號	績效指標			
	8.9	取得產業界需求對應專業證照之教師數	6/10 (60%)	5	
	9.1	發展科特色課程模組數	2		
	9.2	產業導向實作及特色課程之科數	1	1	
	9.7	提供學生參與教學活動數	600	600	

(四)子計畫 104-2 對達成「評鑑範疇」之改善成效

評鑑範疇	評鑑結果	委員意見之改進建議	改善情形	未改善之理由
專觀 業光 類事 科業 評科 鑑 ：	一等			

(五)子計畫 104-2 大學校院或產業界提供協助情形

提供協助單位	提供協助內容	具體成果質性描述	遭遇困難及待改進事項
<input checked="" type="checkbox"/> 大學校院 <input checked="" type="checkbox"/> 產業界	1. 大專提供導覽解說、行程規劃訓練 2. 業界提供自行車維修與自行車訓練	1. 考取領團人員證照、下學期預期考取行程規劃證照 2. 業界提供考取自行車 C 級領隊證照考照	自行車協會每期考照最低人數為 60 人，配合的大專端，人數也會不足，時間就沒辦法照計畫進行，就會以可能考照的學校時間來配合。上學期是在嘉義吳鳳科大完成。下學期仍需尋覓相關考照學校才能完成計畫。

(六)子計畫 104-2 執行及推展情形表 (與子計畫無關之項目請填「0」)

項 目	單 位	
1. 本項子計畫辦理大學校院與本校合作課程科目數	2	科目
2. 本項子計畫辦理大學校院與本校合作課程之本校參與教師人數	2	人
3. 本項子計畫辦理大學校院與本校合作課程之本校參加學生人數	40	人
4. 本項子計畫辦理大學校院教師協同教學之參加學生人數	0	人
5. 本項子計畫大學校院教師至本校支援教學總節數	12	節數
6. 本項子計畫大學校院教師至本校支援教學人次	0	人次
7. 本項子計畫所發展之學校本位課程科目數	0	科
8. 本項子計畫辦理校內跨科共同開課科目數	0	科
9. 本項子計畫所建置教學網站之學習單元數	0	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	0	科
12. 本項子計畫大學校院教師補助本校開設特色課程科目數	0	科
13. 本項子計畫大學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. 本項子計畫辦理大學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. 本項子計畫之大學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大學校院師生參與人次	2	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	2	人次
23. 本項子計畫辦理研習或活動之校內師生參與人次	40	人次
24. 本項子計畫之學生參加產學合作人次	40	人次
25. 本項子計畫之教師參加產學合作人次	5	人次

項 目	單 位	
26. 本項子計畫辦理本校學生至大學校院社團研習時數	0	小時
27. 本項子計畫辦理本校社團與大學校院社團合作之社團數	1	個
28. 本項子計畫辦理大學校院社團之合作數	1	個
29. 本項子計畫辦理與大學校院社團合作次數	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）	5	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）	15	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

●子計畫編號：104-3

一、子計畫名稱	穿街走巷遇見老台南：觀光實務培力			
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 <input type="checkbox"/> 拍攝微電影			
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 checked="" 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>崑山科技大學</u>		<input checked="" 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"/> 產業界： <u>穎昌(甲種)旅行社(台南市旅行業商業同業公會)</u> 產業類別： <u>N 支援服務業 S 其他服務業</u>		<input type="checkbox"/> 課程 <input checked="" type="checkbox"/> 師資 <input checked="" type="checkbox"/> 設備 <input type="checkbox"/> 其他	
四、計畫目標	1. 推動技職再造二期高職觀光科課程彈性、實務增能與證能合一。 2. 與合作科大端合辦技職觀光科系銜接教育座談與核心課程調整。 3. 改善校務評鑑建議項，教師實務增能，強化直接關聯課程設計。 4. 引入科大端與產業外援刺激，完善軟硬體設備以情境移轉體驗。 5. 引入科大端與產業外援刺激，協助提升本校教師專題製作指導能力與師生問題探索能力，以改變重技藝輕學術成就之風氣。			
五、工作內涵	工作項目編號	工作項目	實施對象	辦理時程
	104-3-1	技職觀光科系銜接教育座談與核心課程調整	技職觀光科系主任教師	104/12/01 至 104/12/31
	104-3-2	國民旅遊領團人員認證種子教師培訓	觀光科教師 有興趣教師	104/08/15 至 105/05/30
	104-3-3	專題製作教師增能暨教學精進計畫	專題製作師 語文科教師	104/08/15 至 105/06/15

(一)子計畫 104-3 達成目標情形

104-3 目標	學校自評結果	
	具體成果	遭遇困難及待改進事項
<p>1. 推動技職再造二期高職觀光科課程彈性、實務增能與證能合一。</p> <p>2. 與合作科大端合辦技職觀光科系銜接教育座談與核心課程調整。</p> <p>3. 改善校務評鑑建議項，教師實務增能，強化直接關聯課程設計。</p> <p>4. 引入科大端與產業外援刺激，完善軟硬體設備以情境移轉體驗。</p> <p>5. 引入科大端與產業外援刺激，協助提升本校教師專題製作指導能力與師生問題探索能力，以改變重技藝輕學術成就之風氣。</p>	<p>1. 以高職觀光科主動舉辦「技職觀光科系銜接教育座談與核心課程調整」，共吸引市府教育局代表、八個科技大學近廿位觀光旅遊休閒相關系主任與會。建言成果豐碩，有利於高職觀光科實務增能與證能合一核心課程之調整。</p> <p>2. 透過合作科大與旅行社之合作，推動教師遊程設計之實務增能訓練、遊程設計指導增能、高職學生得以應考之認證考試輔導、科大端軟硬體設備參訪等，得以有效改善高職觀光科定位問題與教師缺乏實務經驗，提升觀光科專任教師之指導能力。</p>	<p>原業務推動之觀光科主任因攻讀博士班，改任兼任教師，推動工作委由學校助理與組長接續推動，致計畫執行進度稍嫌緩慢。</p>

(二)子計畫 104-3 達成「預期效益」情形

104-3 預期效益	學校自評結果	
	具體成果	遭遇困難及待改進事項
<p>1. 提升教師專業素質 專業教師學習有助於提升導覽、解說等教學專業知能與指導能力，與培養教師第二專長（參與導遊人員考試或領團人員考試）。教師透過通過相關專業考試、內化轉移為教案與反饋於教學，將可增進學生的學習品質與專業技能。</p> <p>2. 強化技職產學鏈結 導覽解說實務特色課程鏈結的不僅是技職校院資源，更強化與旅行業間其導遊領隊專家之關係，以充份掌握業界第一手訊息與資源整合，俾利未來更多資源挹入本校，訓用合一，而學生畢業立可與職場無縫接軌。觀光科特色課程則與國際觀光客產生互動，以期反饋於教學，培養學生辯思、多元發展能力與提升國際視野。</p> <p>3. 提升學生專題製作能力 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。</p>	<p>1. 計畫執行確能達成左列之預期效益。其中，新增之認證輔導訓練，激起觀光教（導）師之教學熱忱，以實際行動鼓勵全班應考，通過率頗高，更進一步安排學生應考其他認證考試。如此，有助觀光科學生真正認識觀光事業，學校得以培訓觀光事業所需之基礎人力，使其順利銜接至技職校院之觀光、旅遊、休閒相關科系，或至產業實務工作。</p>	<p>部分碩士級專任教師或因就讀系所或因既往所受訓練強度，致專題製作指導能力增能後，能力仍有限。部分教師則缺乏課餘義務指導之熱忱，而有能力、熱忱與指導經驗者則多係無法授課之行政職員，致推動之進度與成果產出，較為緩慢。</p>

(三)子計畫 104-3 達成量化指標情形

104-3 指標項目		104 學年度		具體成果質性描述	遭遇困難及待改進事項	
		目標	績效			
校訂績效指標	領團人員認證考試師生通過比率	60%	73%	持續辦理中		
	參與遊程設計發表數	3	5	持續辦理中		
	校內導覽解說動靜態成果展	1	1	持續辦理中		
署訂績效指標	編號	績效指標				
	3.12	推動特色課程之科目數及成果	1	1	持續辦理中	
	7.1	發展學校本位及特色課程教材數	2	1	持續辦理中	
	8.7	科技大學協助高職實務增能校數	1	1		
	8.9	取得產業界需求對應專業證照數	4/5 (80%)		持續辦理中	
	9.2	產業導向實作及特色課程之科數	1	1		
	9.9	群科圖書採購數	600	320	持續辦理中	
	9.11	學生校外競賽得獎人次	20	8	持續辦理中	

(四)子計畫 104-3 對達成「評鑑範疇」之改善成效

評鑑範疇	評鑑結果	委員意見之改進建議	改善情形	未改善之理由
專觀 業光 類事 科業 評科 鑑 ：	一等			

(五)子計畫 104-3 大學校院或產業界提供協助情形

提供協助單位	提供協助內容	具體成果質性描述	遭遇困難及待改進事項
<input checked="" type="checkbox"/> 大學校院 <input checked="" type="checkbox"/> 產業界	1. 社區技職校院觀光休閒相關科系 2. 崑山科技大學旅遊文化系 3. 穎昌旅行社	1. 技職觀光科系銜接教育座談與核心課程調整 2. 國民旅遊領團人員認證種子教師培訓與遊程設計實務增能 3. 遊程設計實務增能	

(六)子計畫 104-3 執行及推展情形表 (與子計畫無關之項目請填「0」)

項 目	單 位	
1. 本項子計畫辦理大學校院與本校合作課程科目數	0	科目
2. 本項子計畫辦理大學校院與本校合作課程之本校參與教師人數	0	人
3. 本項子計畫辦理大學校院與本校合作課程之本校參加學生人數	0	人
4. 本項子計畫辦理大學校院教師協同教學之參加學生人數	42	人
5. 本項子計畫大學校院教師至本校支援教學總節數	14	節數
6. 本項子計畫大學校院教師至本校支援教學人次	32	人次
7. 本項子計畫所發展之學校本位課程科目數	0	科
8. 本項子計畫辦理校內跨科共同開課科目數	0	科
9. 本項子計畫所建置教學網站之學習單元數	0	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	0	科
12. 本項子計畫大學校院教師補助本校開設特色課程科目數	0	科
13. 本項子計畫大學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	12	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	40	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	95	人次
17. 本項子計畫辦理大學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. 本項子計畫之大學校院教師協助專題製作人次	15	人次
21. 本項子計畫辦理研習或活動之大學校院師生參與人次	15	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	12	人次
23. 本項子計畫辦理研習或活動之校內師生參與人次	197	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

項 目	單 位	
26. 本項子計畫辦理本校學生至大學校院社團研習時數	0	小時
27. 本項子計畫辦理本校社團與大學校院社團合作之社團數	0	個
28. 本項子計畫辦理大學校院社團之合作數	0	個
29. 本項子計畫辦理與大學校院社團合作次數	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）	6	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）	60	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

●子計畫編號：104-4

一、子計畫名稱	看見台灣米食文化教師增能			
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 <input type="checkbox"/> 拍攝微電影			
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>南臺科技大學</u>		<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>嘉南藥理大學</u>		<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	1. 順應餐飲產業發展趨勢調修科培育目標，落實特色課程發展。 2. 推動技職再造二期課程彈性、實務增能，規劃貼近產業實務課程 3. 利用技職端師資與設備，協助提升本校教師對多元米食之教學指導能力，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. 強化「從產地到餐桌」米食實務課程，完備亞餐學特色亮點課程			
五、工作內涵	工作項目編號	工作項目	實施對象	辦理時程
	104-4-1	主廚料理：精進教師米食技藝	餐飲科師	104/08/20 至 104/12/31
	104-4-2	蓋厲害：中華米食文化傳統技藝	全體教師	104/09/01 至 105/02/02
	104-4-3	隱市奇俠：教師米食創意料理研發競賽	全體教師	105/04/01 至 105/06/30

(一)子計畫 104-4 達成目標情形

104-4 目標	學校自評結果	
	具體成果	遭遇困難及待改進事項
1. 順應餐飲產業發展趨勢調修科培育目標，落實特色課程發展。 2. 推動技職再造二期課程彈性、實務增能，規劃貼近產業實務課程。 3. 利用技職端師資與設備，協助提升本校教師對多元米食之教學指導能力，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. 強化「從產地到餐桌」米食實務課程，完備亞餐學特色亮點課程。	1. 餐飲管理科、餐飲技術科科培育目標皆為一等。本校仍積極擴大餐飲之技術縱深，以期落實兼具深度與廣度之特色課程發展。 2. 配合主廚料理：精進教師米食技藝、中華米食文化傳統技藝等系列教師增能研習，增設四門冷凍冰箱 2 台、明火烤箱 1 台、腸粉機 1 台、攪拌機 6 台等設備。 3. 主廚料理：精進教師米食技藝增能研習，由高雄餐旅大學、南臺科技大學與中臺科技大學餐旅系專技教師協助，傳授中華米食料理業界實務技術與刀工。另由外燴服務人工會專業教師、台南遠東香格里拉大飯店中餐廳及宴會廳主廚協助辦理傳統菜餚與廣式養茶製作。 4. 由身兼稻農、土壟師與爆米香師且用爆米香車凸歸台灣的講師協助辦理「BANG！爆米香童年的記憶」研習活動。使參與師生七十餘人，近距離觀察體驗爆米香的全製程、社群教師事前備課，製作出爆米香製作科學探索的現場協同教學教材外，活動所選用的食材，更是講師親自挑選台南當地友善耕種的米，傳統古法製成且無添加物的麥芽糖、無基因改造疑慮的冷壓製成的花生油。 5. 已辦理 1 場香草花園創意料理競賽，本學期將持續推動，辦理米食創意成果展，配合本校每年優良傳統—料理競賽，融入米食研習成果。	將教師增能成果確實反饋於教學，以發展科特色課程模組數、產業導向實作及特色課程之科數，仍待專業教師加速完成。

(二)子計畫 104-4 達成「預期效益」情形

104-4 預期效益	學校自評結果	
	具體成果	遭遇困難及待改進事項
<p>1. 提升教師專業素質 利用技職校院端師資，跨域增能提升本校教師多元米食指導能力。具體反饋於教學，提供學生更深更廣的技能養成訓練與更多元的就業機會。</p> <p>2. 促進學生多元發展 看見台灣米食文化跨域教師增能，強化「從產地到餐桌」之米食實務課程，反饋於教學，讓學生不僅只是學習技藝，更增添許多對土地、食材與生命的感動，培育具廚德的未來廚師。</p> <p>3. 提升學校評鑑績效 推動技職再造二期課程彈性、實務增能，規劃貼近產業實務的課程。依循校務評鑑八、績效表現之建議：「8-3 學校整體之願景及目標，宜有更宏觀的思維，並推動學校成為具文化、觀光及餐飲融合特色之學校」、「8-4 各專業類科的課程定位宜重新檢討，並落實於校訂必修之特色課程規劃及發展」與餐飲科專業類科評鑑科課程建議：「宜依餐飲產業發展趨勢及科培育目標，定期檢視課程發展需求，進行科課程統整規劃」。</p>	<p>1. 如(一)達成目標之具體成果說明，持續推動確可達成左列之預期效益。</p> <p>2. 所有教師增能系列活動，均安排有學生或選手共學，以及時將學習過程具體內化於教材，進而反饋於教學。</p> <p>3. 於課程或活動中，配合食農教育「明日台灣廚師」宣言之推廣，同步宣導，徹底推動食農教育與落實廚德精神。同時，也機會教育這些明日廚師之學生，重視食材溯源與涵養從產地到餐桌之正確觀念，而從食安事件旁觀受害者角色，進一步成為食安把關者角色。</p> <p>4. 以看見台灣米食文化技藝學習，搭配食農教育推廣，落實在地食材與低碳料理，持續推動，加強師生技藝成就以外之文化底蘊，並反饋於教學，當可提升學校評鑑績效。</p>	

(三)子計畫 104-4 達成量化指標情形

104-4 指標項目		104 學年度		具體成果質性描述	遭遇困難及待改進事項
		目標	績效		
校訂績效指標	產業導向實務課程數位教材	2	2		
	教職員米食創意研發競賽	1	0	本學期待執行項目	
	學生米食創意料理成果展	1	1	本學期待執行項目	
署訂績效指標	編號	績效指標			
	8.7	科技大學協助高職實務增能校數	5	5	
	9.1	發展科特色課程模組數	2		本學期待執行項目
	9.2	產業導向實作及特色課程之科數	2		本學期待執行項目
	9.3	推動群科發展專業社群數	3		本學期待執行項目
	9.7	提供學生參與教學活動數	250		本學期待執行項目

(四)子計畫 104-4 對達成「評鑑範疇」之改善成效

評鑑範疇	評鑑結果	委員意見之改進建議	改善情形	未改善之理由
八、 績 效 表 現	二等	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學校生師比偏高，專任教師人數較少，以致平均教師授課時數偏多，宜進行改善。 2. 各項專案計畫經費補助，宜確實挹注於教師教學輔導及學生技能提升之相關費用。 3. 學校整體之願景及目標，宜有更宏觀的思維，並推動學校成為具文化、觀光及餐飲融合特色之學校。 4. 各專業類科的課程定位宜重新檢討，並落實於校訂必修之特色課程規劃及發展。 	以看見台灣米食文化技藝學習，搭配食農教育推廣，落實在地食材與低碳料理，持續推動，以加強師生技藝成就以外之文化底蘊，並反饋於教學，具體開發出校訂必修之特色課程，當可提升學校評鑑績效。	

(五)子計畫 104-4 大學校院或產業界提供協助情形

提供協助單位	提供協助內容	具體成果質性描述	遭遇困難及待改進事項
<input checked="" type="checkbox"/> 大學校院 <input checked="" type="checkbox"/> 產業界	<ol style="list-style-type: none"> 1. 高雄餐旅大學、南臺科技大學與中臺科技大學餐旅系。 2. 外燴服務人工會、台南遠東香格里拉大飯店。 3. 稻農、土壟師與爆米香師 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 專技教師協助教學。 2. 產業第一線中餐廳及宴會廳主廚技藝傳授協助。 3. 傳統米食技藝推廣。 	

(六)子計畫 104-4 執行及推展情形表 (與子計畫無關之項目請填「0」)

項 目	單 位	
1. 本項子計畫辦理大學校院與本校合作課程科目數	0	科目
2. 本項子計畫辦理大學校院與本校合作課程之本校參與教師人數	0	人
3. 本項子計畫辦理大學校院與本校合作課程之本校參加學生人數	0	人
4. 本項子計畫辦理大學校院教師協同教學之參加學生人數	0	人
5. 本項子計畫大學校院教師至本校支援教學總節數	0	節數
6. 本項子計畫大學校院教師至本校支援教學人次	0	人次
7. 本項子計畫所發展之學校本位課程科目數	0	科
8. 本項子計畫辦理校內跨科共同開課科目數	0	科
9. 本項子計畫所建置教學網站之學習單元數	0	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	0	科
12. 本項子計畫大學校院教師補助本校開設特色課程科目數	0	科
13. 本項子計畫大學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	12	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	59	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	178	人次
17. 本項子計畫辦理大學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. 本項子計畫之大學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大學校院師生參與人次	3	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	4	人次
23. 本項子計畫辦理研習或活動之校內師生參與人次	249	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

項 目	單 位	
26. 本項子計畫辦理本校學生至大學校院社團研習時數	0	小時
27. 本項子計畫辦理本校社團與大學校院社團合作之社團數	0	個
28. 本項子計畫辦理大學校院社團之合作數	0	個
29. 本項子計畫辦理與大學校院社團合作次數	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
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

●子計畫編號：104-5

一、子計畫名稱	餐旅食農教育新風貌			
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 checked="" type="checkbox"/> 績效表現 <input type="checkbox"/> 專業類科 <input type="checkbox"/> 拍攝微電影			
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>崑山科技大學</u>		<input checked="" 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"/> 產業界： <u>行政院農業委員會</u> 產業類別： <u>○公共行政</u>		<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"/> 產業界： <u>臺南市政府教育局、農業局</u> 產業類別： <u>○公共行政</u>		<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	1. 具文化、觀光及餐飲融合之特色學校，恢弘餐旅教育新風貌。 2. 以餐旅專業加入食農銜接教育體系，利用本校餐旅專業與崑山科大公共關係暨廣告系資源攜手推動。 3. 將「從產地到餐桌」食農教育融入課程，建立食物的夥伴，創新實務教學，成就亞餐特色亮點課程。			
五、工作內涵	工作項目編號	工作項目	實施對象	辦理時程
	104-5-1	食在好概念：食農教育學習社群與推廣研討	本校教職員 產官學代表	104/08/10 至 105/02/04
	104-5-2	食在好傢伙：食農活動教學工具之學習應用	本校教職員 有興趣學生	105/01/01 至 105/02/04
	104-5-3	食在好體驗：田野教事 人土地食物的對話	餐飲技術科 學生	105/01/01 至 105/03/31
	104-5-4	食在好表現：技職食農教育聯合成果發表會	合作學校師 產官學代表	105/03/01 至 105/04/30

(一)子計畫 104-5 達成目標情形

104-5 目標	學校自評結果	
	具體成果	遭遇困難及待改進事項
<p>1. 具文化、觀光及餐飲融合之特色學校，恢弘餐旅教育新風貌。</p> <p>2. 以餐旅專業加入食農銜接教育體系，利用本校餐旅專業與崑山科技大學公共關係暨廣告系資源，攜手推動。</p> <p>3. 全方位地將「從產地到餐桌」食農教育融入課程，建立食物的夥伴，創新實務教學，成就亞餐特色亮點課程。</p>	<p>1. 截至目前為止，共辦理魚菜共生系統初階教師培訓、產銷履歷專題演講、校園食農教育推廣研討會、大專生洄游農村競賽成果經驗分享、定向探索融入校園環境地圖 I：QRcode 學習模式應用、定向探索融入校園環境地圖 II：Google Sites 雲端協作平台教學應用、懶人農法樸門設計工作坊 I - II：厚土種植、堆肥實作、太陽能鍋、高效能火箭爐實作等 8 場研習或工作坊活動。產學合作或自主辦理魚菜共生系統初中階培訓 2 場、魚菜共生系統建置 1 場、魚菜共生農場參訪 2 場、香草花園創意料理大賽 1 場，共計 14 場活動、383 人參與。</p> <p>2. 產學合作（參與者）分別有：臺灣魚菜共生學會（理事長）、台灣樸門永續設計學會（理事長）、行政院農委會企劃處（技正）、嘉義樂樂農場（總經理）、聯合報（生活科技資深記者）、PCJOB 職場電腦（執行長）等 6 家。另相關新聞報導達 15 篇。</p> <p>3. 合作學校有：崑山科技大學公共關係暨廣告系（主任與其他）、官田國小（校長）與社區合作國中（教師）等。尤其吸引社區合作國中綜合領域教師參與，大橋國中綜合領域教師十人來函要求參訪食農教育推動應用與餐飲技職教育，且將於 4 月 13 日蒞本校觀摩參訪。</p> <p>4. 第一階段成果確實有達成左列之計畫目標。預計 5 月 16 日辦理食農教育成果發表會、主廚食驗室。</p>	<p>1. 初期以食農教師專業學習社群為推動成員，惟真正有心全力推動者僅有二人（業務承辦職員與教官），要收的莊稼多做工的人少，同志尚須努力。</p> <p>2. 魚菜共生系統建置後因魚池漏水修繕等待期過長，延宕實驗系統正式運作與具體成果產出，另相關採購須時時提醒，橫向跨處室協調需再強化與要求。</p>

(二)子計畫 104-5 達成「預期效益」情形

104-5 預期效益	學校自評結果	
	具體成果	遭遇困難及待改進事項
<p>1. 提升教師專業素質 教師透過教師專業學習社群學習食農教育之大小事，並參與系列活動。教師增能後，進而內化轉移將「從產地到餐桌」食農教育融入課程與反饋於教材編製。</p> <p>2. 強化技職產學鏈結 深化本校與科大端合作關係，就產官與社會關注的同一議題，就各自資源與專長，互相支援、分進合擊，以擴大合作綜效，恢弘精進優質精神。強調三生實務課程之食農教育，將強化技職產學鏈結。</p> <p>3. 提升學校評鑑績效 推動技職再造二期計畫課程活化面向之「課程彈性」與「實務增能」策略，走出校園，規劃貼近產業實務之三生（生態、生產、生活）有感教育，並開發特色課程 1 門。強化學校評鑑入、績效表現「學校整體願景及目標，宜有更宏觀的思維，並推動學校成為具文化、觀光及餐飲融合特色之學校」之建議。</p>	<p>1. 如(一)達成目標之具體成果說明，持續推動確可達成左列之預期效益。</p> <p>2. 與聯合報合辦之校園食農教育推廣研討會：飲食革命願景工程活動中，由學生代表宣讀「明日台灣廚師」宣言，並張貼宣言於布告欄與各專業教室，校內活動亦同步宣導，徹底推動食農教育與落實廚德精神。</p> <p>3. 學校除推動魚菜共生實驗系統外，亦同步推動校園可食香草園藝。所推出之「從產地到餐桌」食育農育教育，活動涵蓋食農觀念啟迪、社群知識建立、產業實務學習、實踐實作產出與成果發表等，並透過「樸門設計」所倡議的精神為推動之核心價值，漸次發展出具有系統性的食農教育，有利於推動學校成為具文化、觀光及餐飲融合特色之學校。</p> <p>4. 社群推動核心由初始的業務承辦職員、教官二人，隨著活動多元展現，已開始誘發教師的興趣，國文科老師配合融入課程與作業、餐飲專技老師亦配合辦理系列校內競賽，如此有助於內化融入課程與教材編製。105 學年度優質化計畫申請，亦將持續辦理，串接本校餐飲、觀光領域特色。</p>	<p>1. 系列活動與產學鏈結著墨較多，跨校教師之參與則以國中端綜合領域教師居多。至於技職端較屬被動配合，仍需持續邀約合作推動，並就其較為熟悉領域請求資源協助，以擴大合作之綜效。</p>

(三)子計畫 104-5 達成量化指標情形

104-5 指標項目		104 學年度		具體成果質性描述	遭遇困難及待改進事項	
		目標	績效			
校訂績效指標	餐旅食農教育專案報告書	1		持續辦理 5 月 16 日同步發表		
	QR Code 校園環境地圖	1		持續辦理 5 月 16 日同步發表		
	聯合成果發表會	2	1	香草花園創意料理競賽，另場將於 5 月 16 日舉行		
署訂績效指標	編號	績效指標				
	6.1	教師社群辦理專業成長參加人次	60	179	本校社群(128)國中(51)	
	6.4	學校與大學校院合作參與人次	60	5		函文邀約 科大端時間不便
	8.7	科技大學協助高職實務增能校數	1	1		
	9.2	產業導向實作及特色課程之科數	1	1		

(四)子計畫 104-5 對達成「評鑑範疇」之改善成效

評鑑範疇	評鑑結果	委員意見之改進建議	改善情形	未改善之理由
八、 績 效 表 現	二等	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學校生師比偏高，專任教師人數較少，以致平均教師授課時數偏多，宜進行改善。 2. 各項專案計畫經費補助，宜確實挹注於教師教學輔導及學生技能提升之相關費用。 3. 學校整體之願景及目標，宜有更宏觀的思維，並推動學校成為具文化、觀光及餐飲融合特色之學校。 4. 各專業類科的課程定位宜重新檢討，並落實於校訂必修之特色課程規劃及發展。 	<p>餐旅食農教育新風貌之系統性的持續推動，確可強化學校評鑑八、績效表現左列 3.4. 與有關「學校特色規劃、專業類科科培育目標宜加強宣導」建議。</p> <p>未來持續辦理，以內化融入課程與教材編製，如此使得以彰顯本校成為具文化、餐飲、觀光融合特色之學校。</p>	

(五)子計畫 104-5 大學校院或產業界提供協助情形

提供協助單位	提供協助內容	具體成果質性描述	遭遇困難及待改進事項
<p>■大學校院</p> <p>■產業界</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 崑山科技大學創意媒體學院（公共關係暨廣告系）師資支援 2. 臺灣魚菜共生學會、台灣樸門永續設計學會、行政院農委會企劃處、嘉義樂樂農場、聯合報、PCJOB 職場電腦等 6 家 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 大學校院師資協助校園食農教育推廣研討會引言、大專生洄游農村競賽成果經驗分享講座講師。 2. 產業界師資做為系列研習、講座、工作坊活動之講師，核心成員至產業觀摩參訪之對象。其中與臺灣魚菜共生學會深度產學合作，除協助推動社會人士之初中階培訓外，並成為該學會之台南分會，以深化核心成員之專業，持續推動落實之。 	

(六)子計畫 104-5 執行及推展情形表 (與子計畫無關之項目請填「0」)

項 目	單 位	
1. 本項子計畫辦理大學校院與本校合作課程科目數	0	科目
2. 本項子計畫辦理大學校院與本校合作課程之本校參與教師人數	0	人
3. 本項子計畫辦理大學校院與本校合作課程之本校參加學生人數	0	人
4. 本項子計畫辦理大學校院教師協同教學之參加學生人數	0	人
5. 本項子計畫大學校院教師至本校支援教學總節數	0	節數
6. 本項子計畫大學校院教師至本校支援教學人次	0	人次
7. 本項子計畫所發展之學校本位課程科目數	1	科
8. 本項子計畫辦理校內跨科共同開課科目數	0	科
9. 本項子計畫所建置教學網站之學習單元數	1	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	0	科
12. 本項子計畫大學校院教師補助本校開設特色課程科目數	0	科
13. 本項子計畫大學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	13	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	48	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	199	人次
17. 本項子計畫辦理大學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. 本項子計畫之大學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大學校院師生參與人次	5	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	50	人次
23. 本項子計畫辦理研習或活動之校內師生參與人次	213	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	179	人次

項 目	單 位	
26. 本項子計畫辦理本校學生至大學校院社團研習時數	0	小時
27. 本項子計畫辦理本校社團與大學校院社團合作之社團數	0	個
28. 本項子計畫辦理大學校院社團之合作數	0	個
29. 本項子計畫辦理與大學校院社團合作次數	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）	2	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）	34	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

●子計畫編號：104-6

一、子計畫名稱	微電影製作			
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 type="checkbox"/> 專業類科 <input checked="" type="checkbox"/> 拍攝微電影			
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>崑山科技大學</u> <input type="checkbox"/> 產業界：_____，產業類別：_____		<input checked="" type="checkbox"/> 課程 <input checked="" type="checkbox"/> 師資 <input checked="" type="checkbox"/> 設備 <input type="checkbox"/> 其他，_____	
	<input type="checkbox"/> 大學校院：_____ <input type="checkbox"/> 產業界：_____，產業類別：_____		<input type="checkbox"/> 課程 <input type="checkbox"/> 師資 <input type="checkbox"/> 設備 <input type="checkbox"/> 其他，_____	
	<input type="checkbox"/> 大學校院：_____ <input type="checkbox"/> 產業界：_____，產業類別：_____		<input type="checkbox"/> 課程 <input type="checkbox"/> 師資 <input type="checkbox"/> 設備 <input type="checkbox"/> 其他，_____	
四、計畫目標	1. 學校特色數位宣傳產出微電影 1 部、微電影之點閱次數 500。 2. 引入科大端整合資源協助微電影拍攝、具體產出、成果發表。			
五、工作內涵	工作項目編號	工作項目	實施對象	辦理時程
	104-6-1	拍攝微電影 1 部	本校師生	104/09/01 至 105/03/31

(一)子計畫 104-6 達成目標情形

104-6 目標	學校自評結果	
	具體成果	遭遇困難及待改進事項
<p>1. 學校特色數位宣傳產出微電影 1 部、微電影之點閱次數 500。</p> <p>2. 引入科大端整合資源協助微電影拍攝、具體產出、成果發表。</p>	<p>1. 將本校咖啡特色、學生學習咖啡拉花過程、參與咖啡大賽過程等做一詳實記錄（無對話之紀錄片型態），並具體產出 1 部微電影，達到計畫目標之要求。 （https://www.youtube.com/watch?v=qs7Mb-iGes0）</p> <p>2. 將影片置放於 Youtube 影音平台（可統計點閱次數），並超連結至本校官網（http://web.asvs.tn.edu.tw/），截至目前為止已有 1,150 點閱次數。同時，亦將此影片連結至本校經營之臉書粉絲專頁（亞洲餐旅學校、亞洲餐旅學校—咖啡拉花社、台南亞洲餐旅學校推廣教育暨職訓中心），觸及之用戶超過 3,000 人以上。除引發學生、社會人士對本校咖啡特色課程之學習興趣與迴響外，更使本校社會人士第二專長班—咖啡師初階認證輔導班甫推出即爆滿，確實有效地宣導本校。</p> <p>3. 引入合作學校崑山科技大學創意媒體學院資源，除嚴選業師（該校畢業）協助本校微電影製作工作坊研習及實拍外，更指派公共關係暨廣告系教授兼該校新聞秘書，蒞本校分享該校校園微電影與招生短片製作之經驗談。</p> <p>4. 4 月 6 日辦理微電影成果發表暨校園得獎優秀作品成果觀摩，除發表本校製作之微電影外，同時也觀摩教育部微電影製作競賽之得獎優秀作品，以作為日後改進之參考。</p>	<p>1. 囿於本校無資訊相關科別且教職員負擔大、普遍資訊力較弱（尤其是多媒體製作）。因此，雖有社群成員師生參與學習，但成果產出速度慢，最後僅有一部作品，且原先規劃內涵需含括之腳本、分鏡表製作、演員遴選等，並未依計畫產出，故作品呈現紀錄片型態，雖四平八穩，但也較欠缺活力。</p> <p>2. 學校對於負擔重的教職員利用額外課餘時間還義務投入製作校園微電影，優良作品足以行銷學校者，應有適時有形無形的獎勵，以鼓勵後進投入者與引為效尤，否則計畫結束，微電影製作也將終止，將無法累積綜效。</p>

(二)子計畫 104-6 達成「預期效益」情形

104-6 預期效益	學校自評結果	
	具體成果	遭遇困難及待改進事項
<p>1. 提升教師專業素質 培養教師攝影、微電影製作第二專長，涵養教師觀察及用影像敘事能力，進而協同製作完成具學校特色且需公播之微電影，未來更將內化轉移為教案與反饋於行動教學之應用。</p> <p>2. 促進學生多元發展 涵養學生品牌行銷、故事行銷等媒介運用觀念與技法，讓數位原住民世代的學生，運用擅長的各種手持式載具與軟體應用工具，多元學習、創新應用。</p> <p>3. 強化技職產學鏈結 借助科大端師資（或嚴選之業師）、課程、設備與經驗分享，提升本校拍攝、後製微電影能力。訓用合一地讓學生擁有工具應用力，畢業立可與職場無縫接軌。</p> <p>4. 提升學校評鑑績效 推動技職再造二期計畫之就業促進面向之「創新創業」與「就業接軌」策略，落實師生多元學習、創新應用，以及對國中與社會人士之餐旅技職教育宣導。強化學校評鑑八、績效表現有關「學校特色規劃、專業類科科培育目標宜加強宣導」建議。</p>	<p>1. 以數位教學專業學習社群教職員為「微電影製作工作坊」之參與對象，透過影片賞析、故事腳本、分鏡圖製作、實拍演練、影片剪輯、字幕配樂、行銷推廣、校園短片製作經驗分享等，確實提升教師專業素養。</p> <p>2. 透過與合作學校：崑山科技大學創意媒體學院－視覺傳達設計系、視訊傳播設計系、公共關係暨廣告系等三系之初步合作，未來將深化與該學院之合作（師資、課程與設備），更加厚實本校微電影製作與行銷包裝力。</p> <p>3. 透過微電影製作，確可落實師生多元學習、創新應用，以及對國中與社會人士之餐旅技職教育宣導，進而提升學校評鑑績效。</p> <p>4. 微電影製作對於本校教職員生現況有些許能力與熱情上的障礙，本校另闢蹊徑，推出「餐旅教育磨課師 MOOCs 培訓工作坊」，改以餐飲專業學習社群教師為主，以專技教師現有教學特色，開發本校「特色課程單元產出十具體績效導向」的實拍實作、影片後製，以降低教職員不必要的額外負擔。</p>	<p>1. 本學年度微電影製作工作坊雖有少數學生參與，惟並未有具體作品產出。唯一產出的作品，聚焦於咖啡選手之訓練紀錄，並無學生主動參與之痕跡。另多數參加訓練之社群教師亦尚無將所學融入課程，故促進學生多元發展之預期效益闕如。</p>

(三)子計畫 104-6 達成量化指標情形

104-6 指標項目		104 學年度		具體成果質性描述	遭遇困難及待改進事項	
		目標	績效			
校訂績效指標	拍攝微電影部數	1	1	詳見(一)說明	詳見(一)說明	
署訂績效指標	編號	績效指標				
	10.14	拍攝微電影之點閱次數	500	1150	點閱次數與觸及用戶超標	
	6.4	學校與大學校院合作設備提供次	5	0		透過計畫添購簡易設備自理
	6.6	社區學校間資源共享合作數	3	2	崑山科大、建興國中	

(四)子計畫 104-6 對達成「評鑑範疇」之改善成效

評鑑範疇	評鑑結果	委員意見之改進建議	改善情形	未改善之理由
八、 績效表現	二等	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學校生師比偏高，專任教師人數較少，以致平均教師授課時數偏多，宜進行改善。 2. 各項專案計畫經費補助，宜確實挹注於教師教學輔導及學生技能提升之相關費用。 3. 學校整體之願景及目標，宜有更宏觀的思維，並推動學校成為具文化、觀光及餐飲融合特色之學校。 4. 各專業類科的課程定位宜重新檢討，並落實於校訂必修之特色課程規劃及發展。 	微電影製作或持續推動的磨課師 MOOCs 特色課程與設備之影片拍攝，確可強化學校評鑑八、績效表現左列 3. 4. 與有關「學校特色規劃、專業類科科培育目標宜加強宣導」建議。	

(五)子計畫 104-6 大學校院或產業界提供協助情形

提供協助單位	提供協助內容	具體成果質性描述	遭遇困難及待改進事項
<input checked="" type="checkbox"/> 大學校院 <input type="checkbox"/> 產業界	1. 崑山科技大學創意媒體學院（視覺傳達設計系、視訊傳播設計系、公共關係暨廣告系） 2. 師資的支援協助	1. 協助嚴選該院畢業之業師（現任台南市建興國中美術教師、業界微電影製作課程講師）為本校微電影製作工作坊系列課程講師。 2. 指派該院公共關係暨廣告系助理教授兼該校新聞秘書蔡佩芳老師蒞校講授「校園微電影與招生短片製作經驗分享」。 3. 該院公共關係暨廣告系助理教授蔡佩芳蒞校講授「大專生洄游農村競賽成果經驗分享」之活動提案、競賽、籌備、執行與微電影製作、行銷等過程；何性東主任則參與與聯合報合辦之「校園食農教育推廣研討會：飲食革命願景工程」引言人角色。	1. 大學端面臨少子化威脅，教職員遇缺不補，致教師負擔也增加，短時間演講式經驗分享的師資支援尚可，系列講座的支援則力有未逮。

(六)子計畫 104-6 執行及推展情形表 (與子計畫無關之項目請填「0」)

項 目	單 位	
1. 本項子計畫辦理大學校院與本校合作課程科目數	0	科目
2. 本項子計畫辦理大學校院與本校合作課程之本校參與教師人數	0	人
3. 本項子計畫辦理大學校院與本校合作課程之本校參加學生人數	0	人
4. 本項子計畫辦理大學校院教師協同教學之參加學生人數	0	人
5. 本項子計畫大學校院教師至本校支援教學總節數	0	節數
6. 本項子計畫大學校院教師至本校支援教學人次	0	人次
7. 本項子計畫所發展之學校本位課程科目數	0	科
8. 本項子計畫辦理校內跨科共同開課科目數	0	科
9. 本項子計畫所建置教學網站之學習單元數	0	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	0	科
12. 本項子計畫大學校院教師補助本校開設特色課程科目數	0	科
13. 本項子計畫大學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	4	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	12	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	34	人次
17. 本項子計畫辦理大學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. 本項子計畫之大學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大學校院師生參與人次	0	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	3	人次
23. 本項子計畫辦理研習或活動之校內師生參與人次	44	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

項 目	單 位	
26. 本項子計畫辦理本校學生至大學校院社團研習時數	0	小時
27. 本項子計畫辦理本校社團與大學校院社團合作之社團數	0	個
28. 本項子計畫辦理大學校院社團之合作數	0	個
29. 本項子計畫辦理與大學校院社團合作次數	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）	3	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）	10	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

三、自主管理成效（含進度掌控與機制運作）

資料來源與佐證資料		學校自評結果	
		具體成果	遭遇困難及待改進事項
1. 自主管理策略及推動機制 2. 各項計畫執行進度 3. 經費執行情形 4. 季報工作 5. 專業諮詢工作 6. 設備採購及使用情形 7. 精進優質相關會議情形 8. 計畫管考和績效評估 9. 各計畫追蹤建議與改善 10. 網站建置與運用	1. 學校自主管理策略圖（表）、計畫推動組織圖（表） 2. 各項計畫執行進度紀錄表 3. 經費執行率一覽表（如附錄 1） 4. 季報表（如附錄 2） 5. 專業諮詢表（如附錄 3） 6. 設備採購及使用情形（設備請務必貼上補助款採購標籤） 7. 學校召開計畫相關會議通知紀錄 8. 計畫管考和績效評估紀錄 9. 各計畫追蹤建議與改善作法紀錄 10. 網站建置情形 11. 其他相關佐證資料	1. 原計畫即訂有推動及執行計畫之組織圖、工作督導小組實施計畫、自主管理與績效檢核流程圖、PDCA 循環持續改善架構、自主管理配套措施等。 2. 依規定，提交執行進度季報表予優質精進專案小組。 3. 填記經費執行率一覽表。專案購入設備貼有補助款採購標籤。 4. 依管考進度，相關會議記錄（月工作會報、專案會議、績效檢核會議、諮詢輔導會議）詳資料夾。 5. 建置有精進優質網頁，隨時更新活動資訊與成果，並有專人監看管考。 6. 依 P.D.C.A. 持續改善精神，加強檢核 Check、再行動 Act 等面向，訂定有各計畫追蹤建議與改善作法紀錄。 7. 其他相關部辦各階段說明會、工作坊、計畫申辦暨輔導訪視說明會等資料，詳見資料夾所載。	

四、特色加分

※請敘述學校校務提升之具體內容或值得作為他校學習典範之特色

特色項目	特色描述	佐證照片	
104-2 鐵馬青年壯遊：青春不留白行動學習	<p>1. 囿於高職觀光科定位不明，合格教師實務經驗不足、擁照級別低、概論性質備課過多，且主體關聯專業證照無（領隊、導遊、會展人員證照必須高職畢業始得報考），致課程務實性弱，往往偏向餐飲科核心課程或餐旅群四技二專考科（餐旅服務）等因素，致觀光科招生狀況不佳、資源投入少。本校觀光專業類科評鑑雖為一等，但仍參酌委員建議與舉辦技職觀光科系銜接教育座談會，持續反饋修訂執行中的計畫，除推出非典型的觀光科活動－鐵馬環島遊程設計、維修技術、野炊訓練外，亦推動國民旅遊領團人員、遊程規劃師、自行車 C 級領隊種子教師認證考試與實務帶領等，以期高職觀光科學生在校期間即對觀光事業能有明確歸屬感，並順利銜接至相關科系就讀或產業工作。</p>	<p>連結網址：http://210.60.165.3/index.php?option=optimization&lang=cht&task=showlist&id=162&index=2</p>	
104-3 穿街走巷遇見老台南：觀光實務培力			
104-5 餐旅食農教育新風貌			<p>2. 推出「從產地到餐桌」食育農育教育，活動涵蓋食農觀念啟迪、社群知識建立、產業實務學習、實踐實作產出與成果發表等，並透過「樸門設計」所倡議的精神為推動之核心價值，漸次發展出具有系統性的食農教育，有利於推動學校成為具文化、觀光及餐飲融合特色學校。</p>

附錄 1 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：105.03.31

104 會計年度 (104 學年度上學期) 資本門 經費概算							104 會計年度 (104 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		
01	投影機+布幕		組	19	35	665	組	19	31.05	589.95		
02	數位 e 化講桌		台	1	60	60	台	1	55	55		
03	直立式健身車		台	2	45	90	台	3	25	75		
04	圖書 (觀光資源類)		批	1	50	50	批	1	49.575	49.575		
05	語音視聽教材		批	1	50	50	批	1	45.437	45.437		
06	移動式無線擴音器		台	1	25	25	台	2	57.5	115		
07	四門冷凍冰箱		台	2	80	160	台	2	50	100		
08	明火烤箱		台	1	60	60	台	1	42.525	42.525		
09	腸粉機		台	1	20	20	台	1	72.765	72.765		
10	攪拌機		台	6	35	210	台	6	31	186		
11	油桶架		組	2	20	40	組	2	20	40		
12	數位教學顯示螢幕		台	3	35	105	台	3	35	105		
13	教學廣播系統		組	1	30	30	組	1	96	96		
14	攝影機		台	1	35	35	台	1	35.4	35.4		
總經費概算(A)						1600	經費執行總額(B)			1607.652	經費執行率 B/A%	100.48%

105 會計年度 (104 學年度下學期) 資本門 經費概算							105 會計年度 (104 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		
01	大腿伸張機		台	2	75	150					訪價中	
02	圖書 (觀光資源類)		批	1	50	50					訪價中	
03	語音視聽教材		批	1	50	50					訪價中	
04	數位同步攝影轉播系統		台	3	40	120					訪價中	
05	示範工作台		台	1	55	55					施工中 4 月中完工	
06	工作台鐵櫃		組	1	25	25					施工中 4 月中完工	
總經費概算(A)						450	經費執行總額(B)				經費 執行率 B/A%	%

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：105.03.31


項次	名稱(項目)	104 會計年度(104 學年度上學期) 經常門 經費概算及執行			105 會計年度(104 學年度下學期) 經常門 經費概算及執行		
		概算總額 A	執行總額 B	執行率 (B/A)%	概算總額 A	執行總額 B	執行率 (B/A)%
1	出席費	46	46	100	48	2	4.17
2	稿費	—	—	—	—	—	—
3	講座鐘點費	217.2	217.2	100	190.91	60.8	31.85
4	裁判費	—	—	—	—	—	—
5	主持費	—	—	—	—	—	—
6	諮詢費	2	2	100	2	2	100
7	工作費	—	—	—	—	—	—
8	工讀費	—	—	—	—	—	—
9	印刷費	89.8	90.98	101.31	102	3.489	3.42
10	資料蒐集費	—	—	—	—	—	—
11	國內旅費	20.72	17.16	82.82	14.8	0	0
12	短程車資	—	—	—	—	—	—
13	運費	—	—	—	—	—	—
14	膳費	40	42.72	106.80	56.8	12.63	22.24
15	宿費	—	—	—	—	—	—
16	保險費	9	6.68	74.22	17	2.7	15.88
17	場地使用費	—	—	—	—	—	—
18	全民健康保險補充保費	5.264	0.768	14.59	4.778	0	0
19	臨時人員勞、健保費	—	—	—	—	—	—

項次	名稱(項目)	104 會計年度 (104 學年度上學期) 經常門 經費概算及執行			105 會計年度 (104 學年度下學期) 經常門 經費概算及執行		
		概算總額 A	執行總額 B	執行率 (B/A)%	概算總額 A	執行總額 B	執行率 (B/A)%
20	臨時人員勞工退休金	—	—	—	—	—	—
21	設備使用費	—	—	—	—	—	—
22	雜支	93.316	74.117	79.43	92.112	11.23	12.19
23	設備維護費	65.2	70.61	108.30	56	2.5	4.46
24	材料費	180	177.438	98.58	180	33.241	18.47
25	租車費	42	49.5	117.86	66	14	21.21
26	物品耗材費	219.5	235.415	107.25	189.6	52.862	27.88
	小計	1030	1030.588	100.06	1020	197.452	19.36

註：請參看申請計畫書「陸、經費概算表」之「二、補助經費項目總表」填寫，請勿自行增列名稱(項目)。

附錄 2、專業諮詢表

104 學年度專業諮詢表

學校名稱	臺南市亞洲高級餐旅職業學校			學校代碼	211412
聯絡人	單位	教務處	職稱	教務主任	
	姓名	鄭文章	電話	06-2640175#201	
	行動電話	0987507369	傳真	06-2611078	
	E-mail	asiahjj@yahoo.com.tw			
學校辦理遭遇的困難與問題 (請條列)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 精進優質經費運用主體為學校行政與教師，非學生。104-2、104-3 子計畫啟動過慢，卡不到教師增能可行時段而便宜行事，部分施行學生場，是否有教師增能之具體改變（融入課程或教材產出等），請下學期努力改善，請留意績效呈現與原提計畫之預期目標，是否可達成。 2. 104-2、104-3 新增證照輔導培訓引發部分師生注重，但仍須訂定嚴格獎懲制度，對於未執有任何相關證照或乙級證照，且抗拒自我成長的部分專任授課教師，當有所懲處或授課節數之調整。 3. 104-3 專題製作不宜僅從觀光科遊程規劃本位角度切入。另授課教師多僅願單純授課，不願課餘義務指導；部分教師雖有碩士學歷，但不具有餐旅群專題製作的指導能力，致進度緩慢。此部分下學期將由教務處接手，統一控管授課教師要求、協同講師嚴選、指導進度與經費運用。 4. 104-3 原承辦主管新手上路，後因職務調動轉任兼任教師，應允協助執行，但執行成果、經費申請與運用有所落差，督導作業宜改善。 5. 專案計畫從撰寫、執行、採購審核流程、督導到長期校務發展策略思維擘劃，學校團隊承辦成員礙於各自負擔大，並未充分發揮合作分工與相對之領導統御權責，宜重新審視檢討。 				
專業諮詢委員診斷和建議(請條列)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學校優質化網站清晰呈現全年度計畫結構，各子計畫及次年度持續推動構想已鋪陳於總計畫中，清楚展現學校發展進階目標，推動「從產地到餐桌之三生有感餐旅行動教育」，令人欽佩。 2. 學校確能於自主管理機制中，階段性檢討成效暫時落後原因，並已自擬加速改進之方向，建請各子計畫負責同仁能強化共識，力求後續推動之平和。 3. 104-3 專題製作亦可加邀資深、有經驗之教師協同指導，學生分群組進行。如能結合在地微型商店或學生家長事業，洽商專題合作，更增產學鏈結意義，且能光大學校在職場及社會能見度。 4. 教學團隊需要行政主管、科主任協助協調整合經驗，陪同參與並時予精神鼓勵，發掘新的規劃幹才，形成生生不息的學習型團隊，願時共勉。 5. 階段性執行成果之量化質化紀錄請予建置，以免日久喪失寶貴資料。 				
專業諮詢委員簽名					(請簽章)

附錄 3、季報表

104 學年度執行進度季報表

學校名稱：臺南市亞洲高級餐旅職業學校

填表日期：104 年 12 月 30 日

子計畫			補助款經費支出			工作內涵及執行率						
子計畫編號	子計畫名稱	辦理項目	核定補助款(仟元)	實際支出(仟元)	經費執行率(%)	工作項目編號	工作項目	合作對象(大學或業界名稱)	提供資源 1.師資 2.課程 3.設備 4.其他	實施對象	辦理時程	工作執行率(%)
104-1	翻轉創新數位教學社群計畫	課程教學	955 104:100/725 105:130/00			104-1-1	專業學習社群教師增能	崑山科大	1 翁蕙君老師 (南一中) 2 「前進府城」地理桌遊之教學應用	全體教師	104/08/21 13:00-16:00	100%
									1 林奎佑作家 (魚夫) 2 台灣美食的文化趣味		104/12/18 13:30-16:30	100%
									1 王政忠主任 (爽文國中) 2 MAPS 教學法與實作		105/0/0 14:00-17:00	—
									1 宋慧慈老師 (退休教) 2 啟動思考的引擎：活用四層次提問的有效學習		105/0/0 14:00-17:00	—
						104-1-2	共備共學共好活化教學	崑山科大	1 卓憶蘭老師 2 高職國文教師活化教學閱讀共備坊	全體教師	104/08/18 09:00-16:00	100%
									1 張碧珠執秘 (英文學科中心) 2 聽力訓練分組合作學習實務教學		104/12/25 13:20-16:20	100%
1 賴以威教授 (長庚電工系) 2 高職數學教師活化教學共備工作坊	105/0/0 14:00-17:00	—										

子計畫			補助款經費支出			工作內涵及執行率						
									1 蘇秦老師 (補教名師) 2 高職英文單 字有效學習		105/01/○ 10:00-17:00	—
104-1	翻轉創新 數位教學 社群計畫	課程教學	同上			104-1-3	教師教學評量與 回饋	崑山科大	自辦	專任 教師	104/11-12	100%
						104-1-4	數位教材錄製與 互動題庫		1 黃啟勇教育長 (軟體大學) 2 MOOCS 影 片錄製技術	專任 教師	105/01/25 09:00-16:00	100%
									投影機+布幕 採購與安裝		104/12/13 09:00-17:00	100%
									1 黃啟勇教育長 (軟體大學) 2 MOOCS 影 片錄製技術		105/○/○ 14:00-17:00	—

子計畫			補助款經費支出			工作內涵及執行率								
子計畫編號	子計畫名稱	辦理項目	核定補助款(仟元)	實際支出(仟元)	經費執行率(%)	工作項目編號	工作項目	合作對象(大學或業界名稱)	提供資源 1.師資 2.課程 3.設備 4.其他	實施對象	辦理時程	工作執行率(%)		
104-2	鐵馬青年壯遊：青春不留白行動學習	學務輔導	750 <u>104:260/90</u> <u>105:250/150</u>			104-2-1	鐵馬環島遊程設計	遠東科大	1 吳炳南教授(遠東) 2 一頁企劃書撰寫實務	專任教師	104/12/18 13:00-16:00	100%		
									1 〇〇〇業師() 2 一頁企劃書撰寫實務		105/〇/〇 13:00-16:00	—		
								崑山科大	1 吳炳南教授(遠東) 2 遊程規劃師教師認證輔導	專任教師	104/12/24-25 10:00-16:00	100%		
						105/〇/〇 14:00-17:00	—							
						104-2-2	鐵馬維修技術	遠東科大	1 甘岳龍業師(阿甘自轉車) 2 鐵馬維修技術	師生	104/09/18~ 13:30-15:30	100%		
											105/〇/〇 14:00-17:00	—		
						104-2-3	鐵馬野炊訓練	南臺科大	1 甘岳龍業師(阿甘自轉車) 2 嬉遊安平~鐵馬平安行	師生	104/12/05 13:30-16:30	100%		
											105/〇/〇 14:00-17:00	—		
											1 自行車協會 2 自行車C級領隊種子教師認證輔導	師生	104/12/26-27 09:00-17:00	100%
											105/〇/〇 09:00-17:00		—	
104-2-4	各地食材料理探索	南臺科大	1 柯伶玫 2 露營野炊技能輔導—合歡山群峰探訪實地攀登	師生	104/12/17-18 08:00-17:00	100%								
					105/〇/〇 08:00-17:00	—								

子計畫			補助款經費支出			工作內涵及執行率						
子計畫編號	子計畫名稱	辦理項目	核定補助款(仟元)	實際支出(仟元)	經費執行率(%)	工作項目編號	工作項目	合作對象(大學或業界名稱)	提供資源 1.師資 2.課程 3.設備 4.其他	實施對象	辦理時程	工作執行率(%)
104-3	穿街走巷 遇見老台南：觀光 實務培力	專業類科	765 104:270/125 105:270/100			104-3-1	技職觀光科系銜 接教育座談與核 心課程調整	市府教育局	1 胡承楷主任 等(高苑)	觀光科 主任	104/09/10	100%
								南臺科大	2 座談會前會		104/12/01	
								台南應大	1 劉靜慧主任 等(崑山)		104/12/01	
								崑山科大	2 座談會前會			
						嘉藥大學	1 陳天惠院長 等(遠東)	教務處 觀光科	104/12/25	100%		
						遠東科大	2 座談會前會		13:30-15:30			
						高苑科大	1 相關系主任	崑山科大	104/08/24-27	100%		
						台灣首府	2 聯合座談會		08:00-12:00			
						104-3-2	國民旅遊領團人 員認證種子教師 培訓	崑山科大	1 李承峻講師 (崑山旅)	師生	104/08/28	—
									2 領團人員認 證考試培訓		13:00-18:00	
104-3-3	專題製作教師增 能暨教學精進計畫	成功大學	1 呂執中教授 (成大資)	教職員	104/08/01	100%						
			2 個案教學撰 寫經驗分享		13:00-16:00							
			1 黃啟勇教育長 (軟體大學)		105/01/18							
崑山科大	穎昌旅遊	崑山科大	1 黃品靜教授 (崑山休)	師生	104/10/28	100%						
			2 專題製作協 同教學		09:00-11:00							
穎昌旅遊	1 鄭美麗教授 (崑山旅)	104/10/28										
2 專題製作協 同教學	2 專題製作協 同教學	10:00-12:00										

子計畫			補助款經費支出			工作內涵及執行率						
子計畫編號	子計畫名稱	辦理項目	核定補助款(仟元)	實際支出(仟元)	經費執行率(%)	工作項目編號	工作項目	合作對象(大學或業界名稱)	提供資源 1.師資 2.課程 3.設備 4.其他	實施對象	辦理時程	工作執行率(%)
104-3	穿街走巷 遇見老台南：觀光 實務培力	專業類科	同上			104-3-3	專題製作教師增 能暨教學精進計畫	崑山科大 穎昌旅遊	1 郭芳坤主任 (崑山休) 2 專題製作協 同教學	師生	104/12/02 10:00-14:00	100%
									1 胡承楷教授 (高苑觀) 2 專題製作協 同教學		104/12/07 10:00-12:00	
									1 吳炳南教授 (遠東旅) 2 專題製作協 同教學		104/12/09 10:00-12:00	
									1 黃品靜教授 (崑山休) 2 專題製作協 同教學		104/12/09 10:00-14:00	
									1 丁崇恆業師 (穎昌) 2 專題製作協 同教學		104/12/14 10:00-12:00	—
									1 何性東主任 (崑山公關) 2 專題製作分 組協同指導		104/12/26 13:00-15:00	
									1 胡承楷教授 (高苑觀) 2 專題製作分 組協同指導		104/12/○ 10:00-12:00	
									1○○業師() 2 專題製作協 同教學		105/○/○ 10:00-12:00	
									1○○業師() 2 專題製作協 同教學		105/○/○ 10:00-12:00	
1○○業師() 2 專題製作協 同教學	105/○/○ 10:00-12:00	—										

子計畫			補助款經費支出			工作內涵及執行率						
子計畫編號	子計畫名稱	辦理項目	核定補助款(仟元)	實際支出(仟元)	經費執行率(%)	工作項目編號	工作項目	合作對象(大學或業界名稱)	提供資源 1.師資 2.課程 3.設備 4.其他	實施對象	辦理時程	工作執行率(%)
104-3	穿街走巷 遇見老台南：觀光 實務培力	專業類科	同上			104-3-3	專題製作教師增 能暨教學精進計畫	崑山科大 穎昌旅遊 觀光協會	1 楊嘉敏業師 (觀光導遊協會)	師生	104/08/17 09:00-11:00	100%
									2 四草導覽解說		104/10/28 09:00-11:00	
									1 鄭美麗教授 (崑山)		104/11/08 14:00-18:00	
									2 崑山科技大 學專業參訪		104/11/21 14:00-18:00	
									1 楊嘉敏業師 (觀光導遊協會)		104/12/20 11:00-15:00	
								2 海安路與神 農街				
								1 高翠珠業師 (觀光導遊協會)		105/○/○ 10:00-12:00	—	
								2 祀典武廟		105/○/○ 10:00-12:00	—	
								1 楊嘉敏業師 (觀光導遊協會)		105/○/○ 10:00-12:00	—	
								2 台將魚樂園— 大員港渡船頭		105/○/○ 10:00-12:00	—	

子計畫			補助款經費支出			工作內涵及執行率						
子計畫編號	子計畫名稱	辦理項目	核定補助款(仟元)	實際支出(仟元)	經費執行率(%)	工作項目編號	工作項目	合作對象(大學或業界名稱)	提供資源 1.師資 2.課程 3.設備 4.其他	實施對象	辦理時程	工作執行率(%)
104-4	看見台灣米食文化教師增能	專業類科	1200 <u>104:260/625</u> 105:115/200			104-4-1	主廚料理：精進教師米食技藝	南臺科大 高雄餐旅 中台科大	1 劉川水業師 2 料理刀工	社群 專任 教師 選手	104/08/26,27 08:00-17:00	100%
									1 謝旭初教授 (高雄餐旅) 2 中華米食料理		104/10/02,14 12:00-18:00	
									1 呂哲雄教授 (中台科大) 2 中華米食料理		104/10/16 12:00-18:00	
									1 胡永輝教授 (南臺科大) 2 中華米食料理		104/11/27 12:00-18:00	
									1 林家正業師 (香格里拉) 2 廣式養茶		104/08/28 104/11/24 13:00-17:00	
						104-4-2	蓋厲害：中華米食文化傳統技藝	南臺科大 嘉藥大學	1 賴咏華業師 2 BANG!爆米香童年記憶	師生	104/09/04 12:40-15:40	
104-4-3	隱世奇俠：教師米食創意研發競賽		1 〇〇〇 2 米食傳統文化	教職員	105/〇/〇 08:00-17:00	—						
			1 〇〇〇 2 米食創意競賽		105/〇/〇 10:00-12:00	—						

子計畫			補助款經費支出			工作內涵及執行率						
子計畫編號	子計畫名稱	辦理項目	核定補助款(仟元)	實際支出(仟元)	經費執行率(%)	工作項目編號	工作項目	合作對象(大學或業界名稱)	提供資源 1.師資 2.課程 3.設備 4.其他	實施對象	辦理時程	工作執行率(%)
104-5	餐旅食農教育新風貌	績效表現	380 104:125/0 105:255/0			104-5-1	食在好概念：食農教育學習社群與推廣研討	崑山科大	1 李佳璇理事長(魚菜學會)	全體教職員	104/08/13 09:00-12:00	100%
									2 魚菜共生系統初階種子教師培訓			
									1 王聞淨技正(農委會)	全體教職員	104/08/25 14:30-16:30	100%
									2 產銷履歷專題演講			
									1 臺灣魚菜共生學會講師	對外(協辦)	104/11/21 104/12/20 10:00-17:00	100%
						2 魚菜共生初中階認證						
						1 何定照記者(聯合報) 何性東主任(公關係) 林保良校長(官田國小)	全體教職員	104/12/26 09:00-12:00	100%			
						2 校園食農教育推廣研討						
						校園魚菜共生實驗系統建置	—	104/12/19 105/01/09	100%			
						104-5-2	食在好傢伙：食農活動教學工具之學習應用	高雄國教輔導團	1 000	專任教師	105/0/0 09:00-12:00	—
2 定向探索 QRcode 校園環境地圖規劃與實作												
104-5-3	食在好體驗：田野教事 人土地食物的對話	市農業局後壁農會	1 000	專任教師	105/0/0 13:00-16:00	—						
			2 QRcode 實作演練與協作平台操作									
104-5-3	食在好體驗：田野教事 人土地食物的對話	市農業局後壁農會	1 (後壁農會)	學生	105/0/0 13:00-16:00	—						
2 無米樂農事體驗×4												

子計畫			補助款經費支出			工作內涵及執行率						
						104-5-4	食在好表現：技職食農教育聯合成果發表會	市教育局 市農業局 崑山科大	校園食農教育推廣研討會 1000	全體師生	104/12/26 09:00-12:00 105/0/0 13:00-16:00	100% —

子計畫			補助款經費支出			工作內涵及執行率						
子計畫編號	子計畫名稱	辦理項目	核定補助款(仟元)	實際支出(仟元)	經費執行率(%)	工作項目編號	工作項目	合作對象(大學或業界名稱)	提供資源 1.師資 2.課程 3.設備 4.其他	實施對象	辦理時程	工作執行率(%)
104-6	微電影製作	績效表現	50 104:15/35 105:0/0			104-6-1	微電影製作研習	崑山科大	1 李明山老師(建興國中) 2 微電影製作工作坊	種子教師	104/09/13 104/10/17 104/12/05 09:00-16:00	100%
									1 蔡佩芬教授(崑山科大) 2 校園微電影招生短片製作經驗分享		104/12/26 13:20-16:20	100%
									攝影機採購	—	104/10/30	100%
									1 自辦 2 微電影拍攝成果發表會	全體教職員	105/03/0	—

104 學年度執行進度季報表

學校名稱：臺南市亞洲高級餐旅職業學校

填表日期：105 年 03 月 10 日

子計畫			補助款經費支出			工作內涵及執行率						
子計畫編號	子計畫名稱	辦理項目	核定補助款(仟元)	實際支出(仟元)	經費執行率(%)	工作項目編號	工作項目	合作對象(大學或業界名稱)	提供資源 1.師資 2.課程 3.設備 4.其他	實施對象	辦理時程	工作執行率(%)
104-1	翻轉創新數位教學社群計畫	課程教學	955 <u>104:100/725</u> 105:130/0	840	88%	104-1-1	專業學習社群教師增能	崑山科大	1 翁蕙君老師 (南一中) 2 「前進府城遊之教學應用	全體教師	104/08/21 13:00-16:00	100%
									1 林奎佑作家 (魚夫) 2 台灣美食的文化趣味		104/12/18 13:30-16:30	100%
									1 王政忠主任 (爽文國中) 2 MAPS 教學法與實作		105/o/o	?
									1 宋慧慈老師 (退休教) 2 啟動思考的引擎：活用四層次提問的有效學習		105/o/o	?
						104-1-2	共備共學共好活化教學	崑山科大	1 卓憶蘭老師 2 高職國文教師活化教學閱讀共備坊	全體教師	104/08/18 09:00-16:00	100%
									1 張碧珠執秘 (英文學科中心) 2 聽力訓練分組合作學習實務教學		104/12/25 13:20-16:20	100%
									1 賴以威教授 (長庚電工系) 2 高職數學教師活化教學共備工作坊		105/o/o	?
									1 蘇秦老師 (暢銷書名師) 2 高職英文單字有效學習		105/03/28-29 13:20-16:20	20%

子計畫			補助款經費支出			工作內涵及執行率						
子計畫編號	子計畫名稱	辦理項目	核定補助款(仟元)	實際支出(仟元)	經費執行率(%)	工作項目編號	工作項目	合作對象(大學或業界名稱)	提供資源 1.師資 2.課程 3.設備 4.其他	實施對象	辦理時程	工作執行率(%)
104-1	翻轉創新數位教學社群計畫	課程教學	同上	同上	同上	104-1-3	教師教學評量與回饋	崑山科大	自辦	專任教師	104/11-12	?
						104-1-4	數位教材錄製與互動題庫		1 黃啟勇教育長(軟體大學) 2 MOOCs 課程設計實拍	專任教師	105/04/02 09:00-16:00	20%
									投影機+布幕採購與安裝		104/12/13 09:00-17:00	100%
									1 黃啟勇教育長(軟體大學) 2 MOOCs 影片後製推廣		105/04/23 09:00-16:00	20%

子計畫			補助款經費支出			工作內涵及執行率						
子計畫編號	子計畫名稱	辦理項目	核定補助款(仟元)	實際支出(仟元)	經費執行率(%)	工作項目編號	工作項目	合作對象(大學或業界名稱)	提供資源 1.師資 2.課程 3.設備 4.其他	實施對象	辦理時程	工作執行率(%)
104-2	鐵馬青年壯遊：青春不留白行動學習	學務輔導	750 104:260/90 105:250/150	360	48%	104-2-1	鐵馬環島遊程設計	遠東科大	1 吳炳南教授(遠東) 2 一頁企劃書撰寫實務	師生	104/12/18 13:00-16:00	100%
									崑山科大	1 洪敏莉業師(TBSA理事長) 2 一頁企劃書撰寫實務	師生	105/02/26 13:20-16:20
								遠東科大		1 吳炳南教授(遠東) 2 遊程規劃師教師認證輔導	專任教師	104/12/24-25 10:00-16:00 105/03/24-25 10:00-16:00
									104-2-2	鐵馬維修技術	遠東科大	1 甘岳龍業師(阿甘自轉車) 2 鐵馬維修技術
						104-2-3	鐵馬野炊訓練	南臺科大				1 甘岳龍業師(阿甘自轉車) 2 嬉遊安平~鐵馬平安行
									南臺科大	1 自行車協會 2 自行車C級領隊種子教師認證輔導	師生	104/12/26-27 09:00-17:00 105/o/o
								南臺科大		1 柯伶玫 2 露營野炊技能輔導-合歡山群峰探訪實地攀登	師生	104/12/17-18 08:00-17:00 105/04/01 08:00-16:00
									104-2-4	各地食材料理探索	南臺科大	1 柯伶玫 2 露營野炊技能輔導-合歡山群峰探訪實地攀登

子計畫			補助款經費支出			工作內涵及執行率						
									1000 2 露營野炊技 能輔導一大 凍山探訪、 屏東車城		105/04/04 105/06/10-11	20%

子計畫			補助款經費支出			工作內涵及執行率						
子計畫編號	子計畫名稱	辦理項目	核定補助款(仟元)	實際支出(仟元)	經費執行率(%)	工作項目編號	工作項目	合作對象(大學或業界名稱)	提供資源 1.師資 2.課程 3.設備 4.其他	實施對象	辦理時程	工作執行率(%)
104-3	穿街走巷 遇見老台南：觀光 實務培力	專業類科	765 104:270/125 105:270/100	400	52%	104-3-1	技職觀光科系銜 接教育座談與核 心課程調整	市府教育局 南臺科大 台南應大 崑山科大 嘉藥大學 遠東科大 高苑科大 台灣首府	1 胡承楷主任 等(高苑) 2 座談會前會 1 劉靜慧主任 等(崑山) 2 座談會前會 1 陳天惠院長 等(遠東) 2 座談會前會	觀光科 主任	104/09/10	100%
											104/12/01	
											104/12/01	
										104-3-2	國民旅遊領團人 員認證種子教師 培訓	崑山科大
						104/08/28 13:00-18:00						
						104-3-3	專題製作教師增 能暨教學精進計畫	成功大學	1 呂執中教授 (成大資) 2 個案教學撰 寫經驗分享 1 黃啟勇教育長 (軟體大學) 2 MOOCS簡 介發展應用	教職員	104/08/01 13:00-16:00	100%
											105/01/18 13:30-16:30	
						崑山科大 穎昌旅遊	1 黃品靜教授 (崑山休) 2 專題製作協 同教學 1 鄭美麗教授 (崑山旅) 2 專題製作協 同教學	師生	104/10/28 09:00-11:00	100%		
									104/10/28 10:00-12:00			

子計畫			補助款經費支出			工作內涵及執行率						
子計畫編號	子計畫名稱	辦理項目	核定補助款(仟元)	實際支出(仟元)	經費執行率(%)	工作項目編號	工作項目	合作對象(大學或業界名稱)	提供資源 1.師資 2.課程 3.設備 4.其他	實施對象	辦理時程	工作執行率(%)
104-3	穿街走巷 遇見老台南：觀光 實務培力	專業類科	同上	同上	同上	104-3-3	專題製作教師增 能暨教學精進計畫	崑山科大 穎昌旅遊	1 郭芳坤主任 (崑山休) 2 專題製作協 同教學	師生	104/12/02 10:00-14:00	100%
									1 胡承楷教授 (高苑觀) 2 專題製作協 同教學		104/12/07 10:00-12:00	
									1 吳炳南教授 (遠東旅) 2 專題製作協 同教學		104/12/09 10:00-12:00	
									1 黃品靜教授 (崑山休) 2 專題製作協 同教學		104/12/09 10:00-14:00	
									1 丁崇恆業師 (穎昌) 2 專題製作協 同教學		104/12/14 10:00-12:00	
									1 何性東主任 (崑山公關) 2 專題製作分 組協同指導		104/12/26 13:00-15:00	
									1 胡承楷教授 (高苑觀) 2 專題製作分 組協同指導	104/12/○ 10:00-12:00	100%	
									1○○業師() 2 專題製作協 同教學	師生	105/○/○ 10:00-12:00	?
									1○○業師() 2 專題製作協 同教學		105/○/○ 10:00-12:00	?
1○○業師() 2 專題製作協 同教學	105/○/○ 10:00-12:00	?										

子計畫			補助款經費支出			工作內涵及執行率						
子計畫編號	子計畫名稱	辦理項目	核定補助款(仟元)	實際支出(仟元)	經費執行率(%)	工作項目編號	工作項目	合作對象(大學或業界名稱)	提供資源 1.師資 2.課程 3.設備 4.其他	實施對象	辦理時程	工作執行率(%)
104-3	穿街走巷 遇見老台南：觀光實務培力	專業類科	同上	同上	同上	104-3-3	專題製作教師增能暨教學精進計畫	崑山科大 穎昌旅遊 觀光協會	1 楊嘉敏業師 (觀光導遊協會)	師生	104/08/17 09:00-11:00	100%
									2 四草導覽解說		104/10/28 09:00-11:00	
									1 鄭美麗教授 (崑山)		104/11/08 14:00-18:00	
									2 崑山科技大學專業參訪		104/11/21 14:00-18:00	
									1 楊嘉敏業師 (觀光導遊協會)		104/12/20 11:00-15:00	
								2 海安路與神農街				
								1 高翠珠業師 (觀光導遊協會)	師生			
								2 祀典武廟				
								1 楊嘉敏業師 (觀光導遊協會)		105/○/○ 10:00-12:00	?	
								2 實務增能		105/○/○ 10:00-12:00	?	
1○○業師()	105/○/○ 10:00-12:00	?										
2 實務增能	105/○/○ 10:00-12:00	?										
1○○業師()	105/○/○ 10:00-12:00	?										
2 實務增能	105/○/○ 10:00-12:00	?										
1○○業師()	105/○/○ 10:00-12:00	?										
2 實務增能	105/○/○ 10:00-12:00	?										

子計畫			補助款經費支出			工作內涵及執行率							
子計畫編號	子計畫名稱	辦理項目	核定補助款(仟元)	實際支出(仟元)	經費執行率(%)	工作項目編號	工作項目	合作對象(大學或業界名稱)	提供資源 1.師資 2.課程 3.設備 4.其他	實施對象	辦理時程	工作執行率(%)	
104-4	看見台灣米食文化教師增能	專業類科	1200 104:260/625 105:115/200	915	76%	104-4-1	主廚料理：精進教師米食技藝	南臺科大 高雄餐旅 中台科大	1 劉川水業師 2 料理刀工	社群 專任 教師 選手	104/08/26,27 08:00-17:00	100%	
									1 謝旭初教授 (高雄餐旅) 2 中華米食料理		104/10/02,14 12:00-18:00		
									1 呂哲雄教授 (中台科大) 2 中華米食料理		104/10/16 12:00-18:00		
									1 胡永輝教授 (南臺科大) 2 中華米食料理		104/11/27 12:00-18:00		
									1 林家正業師 (香格里拉) 2 廣式養茶		104/08/28 104/11/24 13:00-17:00		
						104-4-2	蓋厲害：中華米食文化傳統技藝	南臺科大 嘉藥大學	1 賴咏華業師 2 BANG!爆米香童年記憶	師生	104/09/04 12:40-15:40		100%
									1 王明順主廚 (香格里拉) 2 米食傳統菜餚	教職員	105/01/27 08:00-17:00		100%
						104-4-3	隱世奇俠：教師米食創意研發競賽		1○○○ (成果展) 2 米食創意競賽				105/05/26 10:00-12:00

子計畫			補助款經費支出			工作內涵及執行率						
子計畫編號	子計畫名稱	辦理項目	核定補助款(仟元)	實際支出(仟元)	經費執行率(%)	工作項目編號	工作項目	合作對象(大學或業界名稱)	提供資源 1.師資 2.課程 3.設備 4.其他	實施對象	辦理時程	工作執行率(%)
104-5	餐旅食農教育新風貌	績效表現	380 <u>104:125/0</u> <u>105:255/0</u>	245	65%	104-5-1	食在好概念：食農教育學習社群與推廣研討	臺灣魚菜共生學會	1 李佳璇理事長(理事長) 2 魚菜共生系統初階種子教師培訓	全體教職員	104/08/13 09:00-12:00	100%
								農委會	1 王聞淨技正(農委會) 2 產銷履歷專題演講	全體教職員	104/08/25 14:30-16:30	100%
								臺灣魚菜共生學會	1 臺灣魚菜共生學會講師 2 魚菜共生初中階認證	對外(協辦)	104/11/21 104/12/20 105/03/19 10:00-17:00	100%
								聯合報	1 何定照記者(聯合報) 何性東主任(公關係) 林保良校長(官田國小) 2 校園食農教育推廣研討	全體教職員	104/12/26 09:00-12:00	100%
								—	校園魚菜共生實驗系統建置	—	104/12/19 105/01/09	100%
								崑山科大	1 蔡佩芳秘書(助理教授) 2 大專生洄游農村競賽成果經驗分享	師生	105/01/15 13:30-16:30	100%
								高雄國教輔導團	1 顏志昌主任(港和國小) 2 定向探索QRcode校園環境地圖規劃與實作	專任教師	105/02/04 09:00-12:00	100%
						PCJOB	1 韋大裕業師(執行長)	專任	105/04/08 13:30-16:30	20%		

子計畫			補助款經費支出			工作內涵及執行率						
								職場電腦	2 Google Sites 雲端協作平台教學應用	教師		
						104-5-3	食在好體驗：田野教事 人土地 食物的對話	台灣樸門永續設計學會	1 江慧儀業師 (理事長) 2 懶人農法樸門設計工作坊	專任教師	105/03/26-27 09:00-16:00	40%
					台灣蚯蚓繁殖中心			1 黃淦老闆 (蚯蚓達人) 2 蚯蚓繁殖教學	專任教師	105/03/26-27 09:00-16:00	20%	
					市農業局 後壁農會			1 (後壁農會) 2 無米樂農事 體驗×4	學生	105/0/0 13:00-16:00	?	
						104-5-4	食在好表現：技職食農教育聯合 成果發表會	市教育局 市農業局 崑山科大	校園食農教育 推廣研討會 1 000 2 成果發表會 1 餐飲科教師 2 主廚實驗室	全體 師生	104/12/26 09:00-12:00	100%
								105/05/13 13:00-16:00	10%			
								105/05/13 13:00-16:00				

子計畫			補助款經費支出			工作內涵及執行率						
子計畫 編號	子計畫 名稱	辦 理 項 目	核 定 補 助 款 (仟元)	實 際 支 出 (仟元)	經 費 執 行 率 (%)	工作項 目編號	工作項目	合作對象 (大學或業 界名稱)	提供資源 1.師資 2.課程 3.設備 4.其他	實施 對象	辦 理 時 程	工 作 執 行 率 (%)
104-6	微電影製作	績效表現	50 104:15/35 105:0/0	50	100%	104-6-1	微電影製作研習	崑山科大	1 李明山老師 (建興國中) 2 微電影製作 工作坊	種子 教師	104/09/13 104/10/17 104/12/05 09:00-16:00	100%
									1 蔡佩芬教授 (崑山科大) 2 校園微電影 招生短片製 作經驗分享		104/12/26 13:20-16:20	100%
									攝影機採購	—	104/10/30	100%
									1 自辦 2 微電影拍攝 成果發表會	全體 教職員	105/0/0	?