

103 校務評鑑結果與具體改進措施

項目	評鑑	優點	改善意見	處室改進回應
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校譽的新聞稿，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。 	<p>評鑑負責：書國範（校長）</p> <p>持續加強多方溝通。在兼顧少子化現實與學校財力狀況下，選擇較適方案共商與解決。同時重要專案計畫與委員建議事項，亦轉呈董事會知悉，俾利充分了解問題，進而面對與解決問題，營造少子化下永續經營的利基。</p>
		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（燈光照明、冷氣）較為老舊，宜加強維護。 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。 	<p>評鑑負責：林正賢（人事主任）</p> <p>2-1 103 學年度起已由教務處與實習處共同申辦餐飲技術就業導向專班與職場實習等二專案計畫持續改善之。</p> <p>2-2~2-3 遵悉辦理。列入管考。</p> <p>2-4~2-5 提供學校董事會參考。</p>
		項目特色		
		<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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。 	<ol style="list-style-type: none"> 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。 	<p>評鑑負責：呂建億（教學組長）</p> <p>3-1 遵悉辦理。</p> <p>3-2 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 學年度上學期將全面建置完成全部教室之數位環境改善。</p> <p>3-3 遵悉辦理。</p>
		項目特色		
		<ol style="list-style-type: none"> 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。 		

項目	評鑑	優點	改善意見	處室改進回應	
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訓練，以維護學生之實習安全。 3. 現有的實習材料管理辦法並不符餐旅學校特性，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。 	<p>評鑑負責：施智偉（實習主任）</p> <p>4-1~4-3 遵悉辦理。列入管考。</p> <p>4-4 專題製作整合學習先前由有興趣之職員自主推動。現正式交由教務處配合課程與專案計畫部分經費之挹注，督導專任教師非僅上課，更要求要有具體產出成效。</p>	
		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。 	<p>評鑑負責：吳國榮（學務主任）</p> <p>5-1 持續增聘中。</p> <p>5-2~5-4 遵悉辦理。104 學年度起結合觀光科、教官室等專案計畫推動「鐵馬環島青年壯遊」之校特色活動、爬山、淨灘、社區服務…等，持續辦理，以強化學生學習興趣與動機。</p>	
		項目特色			
		<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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。 	<ol style="list-style-type: none"> 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环境。 	<p>評鑑負責：黃振忠（總務主任）</p> <p>6-1~6-2 遵悉辦理。列入管考。</p> <p>6-3 提供學校董事會參考。</p> <p>6-4 遵悉辦理。教育資源弱項指標，每年持續編列預算改善，已有顯著成效，列入重點。</p>	
		項目特色			
		<ol style="list-style-type: none"> 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。 			

項目	評鑑	優點	改善意見	處室改進回應	
七、 社群 互動	二等	<ol style="list-style-type: none"> 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）。 	<ol style="list-style-type: none"> 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。 	<p>評鑑負責：徐 豪 （計畫專員）</p> <p>7-1 前次評鑑缺失多次提醒，校友會負責單位仍未改善。重點列入管考，由學校高層負責督導要求。</p> <p>7-2 遵悉辦理。</p>	
		項目特色			
		<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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。 	<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>評鑑負責：鄭文章 （教務主任）</p> <p>8-1 提供學校董事會參考。</p> <p>8-2 遵悉辦理。要求各計畫負責人提案即詳實規劃，儘早確實執行。</p> <p>8-3 遵悉辦理。104學年度專案計畫即建立餐旅食農教育體系與亮點課程，從後端餐旅技術轉型至過程全人餐旅教育服務業。</p> <p>8-4 遵悉辦理。</p>	
		項目特色			
		<ol style="list-style-type: none"> 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。 			

評鑑科別：觀光事業科

項目	評鑑	優點	改善意見	處室改進回應
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，使學生明瞭學生重點。	評鑑負責：張乃文 (觀光主任) 遵悉辦理。先期透過專案計畫加強本科教師證能合一實務能力與改善銜接教育定位問題，並導入高職生能應考之證照，以增加觀光科學生對觀光認同與進路選擇。
二、科師資	一等	1. 教師對科之向心力高。 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。	遵悉辦理。
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。	遵悉辦理。104 學年度精進優質計畫 104-2 鐵馬青年壯遊：青春不留白行動學習、104-3 穿街走巷遇見老台南：觀光實務培力等二子計畫內容，即依據委員建議投入資源持續改善之。
四、科教學	一等	1. 針對餐旅服務丙級餐、飲調製丙級檢定，加強相關檢定輔導課程。	1. 為凸顯觀光事業科特色，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。	遵悉辦理。
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。	同上三、四、五之回應說明。
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：航空票務）與解說導覽等課程之實務需求。				
科等第				一等

評鑑科別：餐飲管理科（含實用技能－餐飲技術科）

項目	評鑑	優點	改善意見	處室改進回應
一、科培育目標	一等	1. 利用各項會議凝聚科的培育目標，以及各項能力之培養。 2. 科務會議及教學研究會正常召開，有利教師共識之建立。		評鑑負責：莊弘一 （餐管主任） 遵悉辦理。
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. 鼓勵教師進修的配套措施宜加強，鐘點費的激勵亦可強化。 3. 教師任課鐘點數偏高，約每週 26~28 小時，宜設法調整。	提供董事會參考。
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班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。	遵悉辦理。另於 104 精進優質計畫推動看見台灣米食文化教師增能、餐旅食農教育新風貌等二子計畫。
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。	4-1 學校均由輔導室「專責」辦理升學就業輔導作業，二級單位的科配合辦理。
五、科圖儀設施	二等	1. 具有五間中餐、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，科實習場所教學與設備，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。	透過各專案計畫與學校部門預算持續改善。
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，而輔導機制較缺乏，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。 3. 有些資料遺漏，如：100 年科務會議記錄，檔案管理宜再強化。	6-1 學校均由輔導室「專責」辦理升學就業輔導作業，二級單位的科配合辦理。 6-2~3 遵悉辦理。
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。	遵悉辦理。
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。				
科等第				二等